

# E DIN EN 16282-1:2025-03 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2025-02-07

Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 1:  
Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden; Deutsche und  
Englische Fassung prEN 16282-1:2025

Equipment for commercial kitchens - Components for ventilation in commercial  
kitchens - Part 1: General requirements including calculation method; German and  
English version prEN 16282-1:2025

---

## Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort.....	7
1 Anwendungsbereich.....	8
2 Normative Verweisungen.....	8
3 Begriffe, Symbole und Abkürzungen.....	8
3.1 Begriffe.....	9
3.2 Symbole und Abkürzungen.....	9
4 Grundsätze der Küchenlüftung.....	10
5 Kücheneinteilung.....	11
6 Gestaltungsgrundlagen.....	12
6.1 Allgemeine Anforderungen.....	12
6.2 Wärme und Schadstofflasten.....	14
7 Ergonomische Anforderungen und Hygiene-Anforderungen.....	14
7.1 Thermische Behaglichkeit, Erträglichkeit.....	14
7.2 Raumlufttemperatur.....	15
7.3 Luftfeuchtigkeit im Raum.....	16
7.4 Luftgeschwindigkeit im Raum.....	16
7.5 Lärmschutz.....	16
7.6 Hygiene-Anforderungen.....	17
8 Grundlagen der Dimensionierung.....	17
8.1 Allgemeines.....	17
8.2 Vorläufige Berechnungen.....	18
8.2.1 Allgemeines.....	18
8.2.2 Methode zur Ermittlung des stündlichen Luftwechsels auf Basis der Küchengröße und Küchenart.....	18
8.2.3 Methode auf der Grundlage der Erfassungsgeschwindigkeit.....	19
8.2.4 Anhaltswerte für Nebenräume.....	19
8.3 Luftstromberechnung - detaillierte Methode.....	20
8.3.1 Thermikluftstrom.....	20
8.3.2 Erfassungsluftstrom für Erfassungseinrichtungen.....	21
8.3.3 Abluftvolumenstrom für Küchenlüftungshauben.....	23
8.3.4 Abluftvolumenstrom für Küchenlüftungsdecken.....	24
8.3.5 Kontrollrechnung.....	24
9 Zu- und Abluftsysteme.....	25
9.1 Abluftsysteme.....	25
9.2 Zuluftsysteme.....	25
9.3 Systemteile.....	26
9.3.1 Reinigung des Systems.....	26

9.3.2	Zu- und Abluftleitungen .....	26
9.3.3	Filter .....	26
9.3.4	Öffnungen für Außen- und Fortluftdurchlässe .....	26
10	Mit fossilen Brennstoffen betriebene Küchengeräte.....	26
Anhang A (normativ) Tabellen für die Berechnung .....		28
Anhang B (informativ) Luftführung im Raum .....		32
B.1	Grundströmungsformen .....	32
B.2	Mischströmung .....	32
B.2.1	Allgemeines.....	32
B.2.2	Gestaltungsmöglichkeiten:.....	32
B.3	Schichtströmung (Verdrängung) .....	33
B.3.1	Allgemeines.....	33
B.3.2	Gestaltungsmöglichkeiten.....	33
Anhang C (informativ) Berechnungsbeispiel.....		35
Literaturhinweise .....		40

## Bilder

Bild 1	— Luftqualitätsbereich in Küchen .....	15
Bild 2	— Beispiel der zulässigen mittleren Raumlufgeschwindigkeit in Abhängigkeit der Raumlufgeschwindigkeit für 0,6 clo.....	16
Bild 3	— Schematische Darstellung für die Erfassung des Thermikluftstroms.....	22
Bild C.1	— Grundriss und Einrichtung der Beispielküche.....	36

## Tabellen

Tabelle 1	— Klassifizierung und Anforderungen für kleine Küchen .....	12
Tabelle 2	— Leitfaden für den stündlichen Luftwechsel.....	18
Tabelle 3	— Anhaltswerte für Nebenräume.....	19
Tabelle 4	— Minderungsfaktoren für Thermikluftströme.....	21
Tabelle 5	— Werte für den Korrekturfaktor des Ausspülgrads „a“ .....	22
Tabelle A.1	— Spezifische sensible Wärmeabgabe sowie Feuchteabgabe von Küchengeräten an den Raum (8.3 Basis für die Berechnung ist das Fortkochen, nicht das Ankochen).....	28
Tabelle A.2	— Einteilung der Küchen und Anhaltswerte für den Gleichzeitigkeitsfaktors für den Gebrauch von Küchengeräten eines Raumes .....	30
Tabelle A.3	— Anhaltswerte für die Luftvolumenströme bei Geschirrspülmaschinen.....	30
Tabelle C.1	— Zusammenstellung der Geräte des Küchenblocks unterhalb Küchenlüftungshaube H1.....	36
Tabelle C.2	— Zusammenstellung von Geräten unterhalb Küchenlüftungshaube H2 .....	36

<b>Tabelle C.3 — Wärmequellen, die nicht unterhalb der Küchenlüftungshauben positioniert sind (nicht erfasst).....</b>	<b>37</b>
<b>Tabelle C.4 — Berechnung des thermischen Luftstroms .....</b>	<b>37</b>
<b>Tabelle C.5 — Berechnung des thermischen Luftstroms .....</b>	<b>38</b>
<b>Tabelle C.6 — Kontrollrechnung nach 8.3.5.....</b>	<b>39</b>