

DIN EN 16282-7:2017-12 (D)

Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen; Deutsche Fassung EN 16282-7:2017

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Brandgefahr/Brandlast.....	5
4.1 Allgemeine Anforderungen.....	5
4.2 Einteilung der Küchengeräte nach Brandlast und Brandrisiko.....	5
4.2.1 Allgemeines.....	5
4.2.2 Installation einer Feuerlöschanlage	5
5 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	6
5.1 Allgemeines.....	6
5.2 Komponenten	6
5.2.2 Branderkennungssystem.....	6
5.2.3 Löschmittelbehälter	6
5.2.4 Löschleitung.....	6
5.2.5 Löschmittel.....	6
5.2.6 Manuelle Auslösevorrichtung	7
5.3 Abschaltungsmechanismus.....	7
5.4 Elektrische Ausrüstung	7
5.5 Zertifizierung der Feuerlöschanlage.....	7
6 Hygiene-Anforderungen	7
7 Inspektion und Wartung.....	7
8 Installation	8
8.1 Installationsanleitung.....	8
8.2 Inbetriebnahme und Unterweisung.....	8
8.3 Bedienungsanleitung	8
9 Kennzeichnung.....	8
Literaturhinweise	9