

DIN EN 16282-3:2018-02 (D)

Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 16282-3:2016

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Decken Arten und Bauformen.....	7
5 Bau- und Funktionsweise	8
5.1 Allgemeines.....	8
5.2 Merkmale von Deckenbauteilen.....	8
5.3 Zuluft (in die Küche).....	8
5.4 Erfassung von Abluft	8
5.5 Werkstoffe und deren Oberflächen für Lüftungsdecken.....	9
5.6 Aerosolabscheider	11
5.7 Abblendpaneele	12
5.8 Integrierte Beleuchtung.....	12
5.9 Integrierte Reinigungseinrichtung.....	12
6 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	13
6.1 Allgemeines.....	13
6.2 Gehäuse und Luftkästen.....	13
6.3 Abscheider - Einbau, Ausbau und Wartung.....	13
6.4 Anforderungen bei Decken offener Bauart.....	13
6.5 Installationshöhe.....	14
6.6 Befestigungsmittel für Lüftungsdecken	14
6.7 Abluftstutzen	14
6.8 Vorrichtung zur LuftvolumenstromEinstellung.....	14
6.9 Elektrische Ausrüstung	15
6.10 Potentialausgleich.....	15
7 Hygieneanforderungen	15
7.1 Allgemeines.....	15
7.2 Allgemeine Hygieneanforderungen	15
7.3 Aerosolablassereinrichtung.....	15
7.4 Reinigung	15
8 Anleitungen.....	16
8.1 Installationsanleitung.....	16
8.2 Bedienungsanleitung	16
9 Kennzeichnung.....	17
Literaturhinweise	18