

DIN EN 16282-1:2017-12 (D)

Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden; Deutsche Fassung EN 16282-1:2017

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe, Symbole und Abkürzungen.....	5
3.1 Begriffe	5
3.2 Symbole und Abkürzungen	6
4 Grundsätze der Küchenlüftung.....	7
5 Kücheneinteilung	7
6 Gestaltungsgrundlagen.....	8
6.1 Allgemeine Anforderungen.....	8
6.2 Wärme und Schadstofflasten.....	9
7 Ergonomische Anforderungen und Hygiene-Anforderungen.....	10
7.1 Thermische Behaglichkeit, Erträglichkeit	10
7.2 Raumlufttemperatur.....	10
7.3 Luftfeuchtigkeit im Raum	11
7.4 Luftgeschwindigkeit im Raum.....	11
7.5 Lärmschutz.....	12
7.6 Hygiene-Anforderungen	12
8 Grundlagen der Dimensionierung.....	12
8.1 Allgemeines.....	12
8.2 Vorläufige Berechnungen	13
8.2.1 Allgemeines.....	13
8.2.2 Methode zur Ermittlung des stündlichen Luftwechsels auf Basis der Küchengröße.....	13
8.2.3 Methode auf der Grundlage der Erfassungsgeschwindigkeit	13
8.2.4 Anhaltswerte für Nebenräume	14
8.3 Luftstromberechnung - detaillierte Methode.....	15
8.3.1 Thermikluftstrom	15
8.3.2 Erfassungsluftstrom für Erfassungseinrichtungen	16
8.3.3 Abluftvolumenstrom für Küchenlüftungshauben.....	17
8.3.4 Abluftvolumenstrom für Küchenlüftungsdecken.....	18
8.3.5 Kontrollrechnung.....	18
9 Zu- und Abluftsysteme	19
9.1 Abluftsysteme.....	19
9.2 Zuluftsysteme	19
9.3 Systemteile	19
9.3.1 Reinigung des Systems	19
9.3.2 Zu- und Abluftgeräte	19
9.3.3 Filter	20
9.3.4 Öffnungen für Außen- und Fortluftdurchlässe	20
10 Mit fossilen Brennstoffen betriebene Küchengeräte.....	20
Anhang A (normativ) Tabellen für die Berechnung.....	21

Anhang B (informativ) Luftführung im Raum	25
B.1 Grundströmungsformen	25
B.2 Mischströmung	25
B.2.1 Allgemeines.....	25
B.2.2 Gestaltungsmöglichkeiten:.....	25
B.3 Schichtströmung (Verdrängung)	26
B.3.1 Allgemeines.....	26
B.3.2 Gestaltungsmöglichkeiten.....	26
Anhang C (informativ) Berechnungsbeispiel.....	28
Literaturhinweise	33