

DIN EN 16282-2:2018-02 (D)

Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 2: Küchenlüftungshauben; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 16282-2:2016

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Haubenarten und Bauformen.....	7
5 Bau- und Funktionsweise	8
5.1 Allgemeines.....	8
5.2 Montagehöhe über den Küchengeräten/Haubenabmessungen	8
5.2.1 Äußere Maße	8
5.2.2 Installationshöhe.....	9
5.2.3 Haubenabmessungen.....	9
5.2.4 Haubenhöhe/Stauraum.....	9
5.2.5 Haubenaufsatz/Verkleidungsschürze	10
5.2.6 Sonderfunktionshauben (Grillhaube, Tresen/Thekenhaube)	10
5.3 Werkstoffe	10
5.4 Abscheider	11
5.5 Abblendpaneele	12
5.6 Haubenkorpus.....	12
5.7 Abluftstutzen	12
5.8 Vorrichtung zur Luftvolumenstromereinstellung	12
5.9 Integrierte Beleuchtung.....	12
5.10 Aerosolsammelrinne/Aerosolabblasseinrichtung	13
5.11 Zuluftkasten/-aufsatz	13
5.12 Integrierte Reinigungseinrichtungen	13
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	14
6.1 Abscheider – Einbau, Ausbau und Wartung.....	14
6.2 Haubeninstallation	14
6.3 Herstellung.....	14
6.4 Dichtungsmittel	15
6.5 Integrierte Abluftventilatoren	15
6.6 Elektrische Ausrüstung	15
6.7 Potentialausgleich.....	15
7 Hygieneanforderungen	16
7.1 Allgemeine Hygieneanforderungen	16
7.2 Gestaltung der Haube.....	16
7.3 Aerosolabblasseinrichtung.....	16
7.4 Randabsaughauben	16
7.5 Reinigung	16
8 Anleitungen	17
8.1 Installationsanleitung.....	17
8.2 Bedienungsanleitung	17
8.3 Kennzeichnung.....	18
Literaturhinweise	19