DIN 18869-5:2007-08 (D)

Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 5: Abscheider, Anforderungen und Prüfung

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3
1 Anwendungsbereich ... 3
2 Normative Verweisungen ... 4
3 Begriffe ... 5
4 Bezeichnung ... 6
5 Bau- und Funktionsweise ... 6
5.1 Allgemeines ... 6
5.2 Werkstoffe ... 7
6 Sicherheitstechnische Anforderungen ... 7
6.1 Allgemeines ... 7
6.2 Flammendurchschlag ... 7
7 Hygienische Anforderungen ... 8
7.1 Allgemeines ... 8
7.2 Allgemeine Hygieneanforderungen ... 8
8 Flammendurchschlag und Effizienz des Abscheiders ... 8
8.1 Allgemeines ... 8
8.1.1 Prüfungsdurchführung ... 8
8.1.2 Prüfeinrichtung ... 8
8.2 Prüfung des Flammendurchschlags ... 9
8.2.1 Allgemeines ... 9
8.2.2 Einbau der Prüflinge in die Prüfeinrichtung ... 10
8.2.3 Flammenbeaufschlagung ... 10
8.3 Effizienzprüfung ... 10
8.3.1 Allgemeines ... 10
8.3.2 Einbau der Prüflinge in die Prüfeinrichtung ... 11
8.3.3 Zusammensetzung des Prüfaerosols ... 12
8.3.4 Gravimetrische Bestimmung der Effizienz ... 12
9 Prüfbericht ... 13
9.1 Allgemeines ... 13
9.2 Daten des Prüflings ... 13
10 Produktüberwachung ... 14
11 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung ... 14
12 Kennzeichnung ... 15
Literaturhinweise ... 16

Bilder

Bild 1 — Prüfeinrichtung ... 9
Bild 2 — Anordnung der Fettabscheidungsprüfung (Beispiel für schrägen Einbau) ... 11

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Abscheider ... 6
Tabelle 2 — Werkstoffe ... 7
Tabelle 3 — Einsatzgebiete für Abscheider der Bauarten A und B ... 8