

# E DIN 3378-1:2022-12 (D)

Erscheinungsdatum: 2022-11-18

## Gasgeräte für Fleischerei- und Räucheranlagen - Teil 1: Anforderungen und Prüfung

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	5
4 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	6
4.1 Allgemeine Anforderungen.....	6
4.1.1 Werkstoffe .....	6
4.1.2 Brenner.....	6
4.1.3 Abgasanschluss und Abgasabführung .....	6
4.1.4 Querschnitte des Abgasanschlusses.....	7
4.1.5 Einstell- und Voreinstellglieder.....	7
4.1.6 Brennsicherheit .....	7
4.2 Zusätzliche Anforderungen an Garschränke und Garkammern .....	7
4.2.1 Werkstoffe .....	7
4.2.2 Türverriegelung.....	7
4.2.3 Einrichtung gegen Überdruck .....	7
4.3 Zusätzliche Anforderungen an Räuchereinrichtungen.....	7
4.3.1 Brenner.....	7
4.3.2 Zündbrenner.....	7
4.3.3 Abgasanschluss und Abgasabführung .....	7
4.3.4 Rauchzuführung .....	7
4.3.5 Türverriegelung.....	8
4.4 Zusätzliche Anforderungen an Flämmeinrichtungen.....	8
4.4.1 Brenner.....	8
4.4.2 Flammenüberwachung.....	8
4.4.3 Flammstabilität und Flammenbild .....	8
4.4.4 Zündeinrichtungen .....	8
5 Qualitätsanforderungen.....	8
5.1 Allgemeine Anforderungen an die Bauweisen.....	8
5.2 Gartemperatur und Aufheizzeit für Garschränke und Garkammern.....	8
5.3 Räuchereinrichtungen.....	8
5.3.1 Anheizzeit .....	8
5.3.2 Räucherraumtemperatur .....	8
6 Prüfverfahren .....	9
6.1 Allgemeines.....	9
6.2 Anheizzeit für Garschränke und Garkammern.....	9
6.3 Besondere Prüfungen für Räuchereinrichtungen .....	9
6.3.1 Anheizzeit .....	9
6.3.2 Räucherraumtemperatur .....	9
6.4 Anordnung der Brenner für Flämmeinrichtungen.....	9
7 Kennzeichnung und Beschilderung.....	9