

E DIN EN 16282-1:2011-07 (D)

Erscheinungsdatum: 2011-07-25

Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden; Deutsche Fassung prEN 16282-1:2011

Inhalt		Seite
Vorwort		4
1	Anwendungsbereich	5
2	Normative Verweisungen	5
3	Begriffe, Definitionen und Einteilungen	5
3.1	Erfassungsgeschwindigkeit	5
4	Symbole und Abkürzungen	6
5	Grundsätze der Küchenlüftung	7
6	Kücheneinteilung	7
7	Auslegungsgrundlagen	8
7.1	Allgemeines	8
7.2	Wärme und Stofflasten	9
7.3	Weitere Hinweise	10
8	Ergonomische und Hygiene Anforderungen	10
8.1	Thermische Behaglichkeit, Erträglichkeit	10
8.2	Raumlufttemperatur	11
8.3	Raumluftfeuchte	11
8.4	Luftgeschwindigkeit im Raum	11
8.5	Lärmschutz	12
8.6	Hygiene-Anforderungen	12
9	Luftführung im Raum	13
9.1	Grundströmungsformen	13
9.2	Mischströmung	13
9.3	Schichtströmung (Verdrängung)	13
10	Grundlagen zur Dimensionierung	15
10.1	Allgemeines	15
10.2	Vor-Dimensionierung	15
10.2.1	Allgemeines	15
10.2.2	Stündlicher Luftaustauschmethode auf Basis der Küchengröße	15
10.2.3	Grundlagenmethode für die Erfassung der Geschwindigkeit	16
10.2.4	Anhaltswerte für Nebenräume	16
10.3	Abmessung – detaillierte Methode	17
10.3.1	Thermikluftstrom	17
10.3.2	Erfassungsluftstrom für Küchenlüftungshauben	17
10.3.3	Abluftströme in Verbindung mit Küchenlüftungshauben	19
10.3.4	Abluftströme in Verbindung mit Küchenlüftungsdecken	19
10.3.5	Kontrollrechnung	20
10.3.6	Zuluftströme	20
11	Raumlufttechnische Anlagen	20
11.1	Abluftanlagen	20
11.2	Zuluftanlagen	21
11.3	Lüftungszentralen	21
11.4	Anlagenteile	21
11.4.1	Reinigung der Anlage	21
11.4.2	Zu- und Abluftgeräte	21

11.4.3	Filter	21
11.4.4	Außen- und Fortluftdurchlässe	22
12	Gasbetriebene Küchengeräte.....	22
Anhang A	(normativ) Tabelle für die Auslegung	23
Anhang B	(normativ) Beispielrechnungen	28
Literaturhinweise	36