

E DIN EN 16282-3:2011-07 (D)

Erscheinungsdatum: 2011-07-25

Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Deutsche Fassung prEN 16282-3:2011

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnungen	8
5 Bau- und Funktionsweise	9
5.1 Allgemeines	9
5.2 Merkmale von Deckenbauteilen	9
5.3 Zuluft (in die Küche)	9
5.4 Luftabzug	10
5.5 Werkstoffe und deren Oberfläche für Decken	11
5.6 Aerosolabschneider	13
5.7 Blindbleche	13
5.8 Beleuchtung	14
5.9 Integrierte Reinigungseinrichtung	14
5.9.1 Allgemeine Anmerkungen	14
5.9.2 Integrierte Reinigungseinrichtung mit Wasser	15
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	15
6.1 Allgemeine Anforderungen	15
6.2 Luftkammer, -gehäuse und -kasten	15
6.3 Abscheider – Ein-, Ausbau und Wartung	15
6.4 Spezielle Anforderungen bei Decken offener Bauart	16
6.5 Aufhänghöhe	16
6.6 Lüftungdeckenbefestigungen	16
6.7 Abluftstutzen	16
6.8 LuftvolumenstromEinstellungsvorrichtung	17
6.9 Elektrische Ausrüstung	17
6.10 Potenzialausgleich	17
6.11 Ortsfeste Feuerlöscheinrichtungen	17
6.12 Schaltung der Be- und Entlüftungsanlage im Brandfall in der Küche	17
6.13 Gasverriegelung	17
7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung	17
8 Hygienische Anforderungen	17
8.1 Allgemeines	17
8.2 Allgemeine Hygieneanforderungen	18
8.3 Aerosolabführungselemente	18
8.4 Reinigung	18
9 Anleitungen	18
9.1 Aufstellungsanleitung	18
9.2 Bedienungsanleitung	19
10 Kennzeichnung	20
Literaturhinweise	21