

E DIN EN 16282-1:2014-11 (D)

Erscheinungsdatum: 2014-10-24

Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden; Deutsche Fassung prEN 16282-1:2014

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe, Definitionen, Symbole und Abkürzungen	4
4 Grundsätze der Küchenlüftung.....	6
5 Kücheneinteilung	6
6 Gestaltungsgrundlagen	7
6.1 Allgemeine Anforderungen	7
6.2 Wärme und Schadstofflasten	8
7 Ergonomische und Hygiene Anforderungen.....	9
7.1 Thermische Behaglichkeit, Erträglichkeit.....	9
7.2 Raumlufttemperatur	10
7.3 Raumluftfeuchte	11
7.4 Luftgeschwindigkeit im Raum	11
7.5 Lärmschutz	11
7.6 Hygiene-Anforderungen	12
8 Grundlagen zur Dimensionierung	12
8.1 Allgemeines	12
8.2 Vorläufige Berechnungen.....	13
8.2.1 Allgemeines	13
8.2.2 Stündliche Luftwechselratenmethode auf Basis der Küchengröße	13
8.2.3 Grundlagenmethode für die Erfassung der Geschwindigkeit	13
8.2.4 Anhaltswerte für Nebenräume	14
8.3 Luftstromberechnung – detaillierte Methode	14
8.3.1 Thermikluftstrom	14
8.3.2 Erfassungsluftstrom für Küchenlüftungshauben	15
8.3.3 Abluftströme in Verbindung mit Küchenlüftungshauben	17
8.3.4 Abluftströme in Verbindung mit Küchenlüftungsdecken	17
8.3.5 Kontrollrechnung	18
9 Raumlufttechnische Anlagen und Zuluftsysteme.....	18
9.1 Abluftanlagen.....	18
9.2 Zuluftanlagen	19
9.3 Lüftungszentralen	19
9.4 Anlagenteile	19
9.4.1 Reinigung der Anlage	19
9.4.2 Zu- und Abluftgeräte	19
9.4.3 Filter	20
9.4.4 Außen- und Fortluftdurchlässe.....	20
10 Mit fossilen Brennstoffen betriebene Küchengeräte.....	20
Anhang A (normativ) Tabelle für die Berechnung	21
Anhang B (normativ) Luftführung im Raum	26
Anhang C (informativ) Beispielrechnungen	28

