

E DIN EN 16282-3:2014-11 (D)

Erscheinungsdatum: 2014-10-24

Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung prEN 16282-3:2014

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Decken Arten und Konfigurationen	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 Erfassung von Abluft	9
5.5 Werkstoffe und deren Oberfläche für Decken	10
5.6 Abscheider	12
5.7 Blindbleche	13
5.8 Beleuchtung	13
5.9 Integrierte Reinigungseinrichtung	13
5.9.1 Allgemeines	13
5.9.2 Integrierte Reinigungseinrichtung	14
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	14
6.1 Allgemeines	14
6.2 Gehäuse und Kasten	14
6.3 Abscheider – Ein-, Ausbau und Wartung	14
6.4 Spezielle Anforderungen bei Decken offener Bauart	15
6.5 Aufhanghöhe	15
6.6 Lüftungdeckenbefestigungen	15
6.7 Abluftstutzen	15
6.8 Luftvolumenstromereinstellungsvorrichtung	16
6.9 Elektrische Ausrüstung	16
6.10 Potenzialausgleich	16
6.11 Ortsfeste Feuerlöscheinrichtungen	16
6.12 Schaltung der Be- und Entlüftungsanlage im Brandfall in der Küche	16
6.13 Gasverriegelung	16
7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung	16
8 Hygienische Anforderungen	17
8.1 Allgemeines	17
8.2 Allgemeine Hygieneanforderungen	17
8.3 Aerosolatabführungselemente	17
8.4 Reinigung	17
9 Anleitungen	18
9.1 Aufstellungsanleitung	18
9.2 Bedienungsanleitung	18
10 Kennzeichnung	19
Literaturhinweise	20