

DIN EN 16282-5:2017-12 (D)

Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 5: Luftleitungen; Gestaltung und Dimensionierung; Deutsche Fassung EN 16282-5:2017

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Bau- und Funktionsweise	6
4.1 Allgemeines	6
4.2 Funktionelle Anforderungen	6
4.2.1 Allgemeines	6
4.2.2 Auslegung und Druckverlust	6
4.2.3 Spezielle Anforderungen an Ab- und Fortluftleitungen	6
4.2.4 Luftdichtheit	7
4.2.5 Schalldämpfer	7
4.2.6 Dimensionierung von Luftleitungen	7
4.2.7 Einregeln der Anlage	8
4.2.8 Dämmung	9
4.3 Werkstoffe	9
4.4 Aufhängungen	9
5 Sicherheitstechnische Anforderungen	10
5.1 Allgemeines	10
5.2 Brandschutzanforderungen	10
5.2.1 Anforderungen an Luftleitungen innerhalb und außerhalb der Küche	10
5.2.2 Spezielle Anforderungen an Luftleitungen innerhalb der Küche	11
6 Hygiene-Anforderungen	11
6.1 Allgemeine Anforderungen an die Hygiene	11
6.2 Luftkonditionierung	12
6.2.1 Zuluftkonditionierung	12
6.2.2 Abluftkonditionierung	12
6.3 Reinigung	12
6.3.1 Reinigungsöffnungen	12
6.3.2 Reinigung und Reinhaltung beim Einbau von Luftleitungen	13
6.3.3 Reinigungsintervalle	13
6.4 Ventilatoren in der Abluftleitung	14
7 Installations- und Betriebsanleitung	14
Literaturhinweise	15