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