

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