DIN EN 16282-7:2017-12 (D)

Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen; Deutsche Fassung EN 16282-7:2017

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort ... 3

1 Anwendungsbereich ... 4

2 Normative Verweisungen ... 4

3 Begriffe ... 4

4 Brandgefahr/Brandlast ... 5
4.1 Allgemeine Anforderungen ... 5
4.2 Einteilung der Küchengeräte nach Brandlast und Brandrisiko ... 5
4.2.1 Allgemeines ... 5
4.2.2 Installation einer Feuerlöschanlage ... 5

5 Sicherheitstechnische Anforderungen ... 6
5.1 Allgemeines ... 6
5.2 Komponenten ... 6
5.2.2 Branderkennungssystem ... 6
5.2.3 Löschmittelbehälter ... 6
5.2.4 Löschleitung ... 6
5.2.5 Löschmittel ... 6
5.2.6 Manuelle Auslösevorrichtung ... 7
5.3 Abschaltungsmechanismus ... 7
5.4 Elektrische Ausrüstung ... 7
5.5 Zertifizierung der Feuerlöschanlage ... 7

6 Hygiene-Anforderungen ... 7

7 Inspektion und Wartung ... 7

8 Installation ... 8
8.1 Installationsanleitung ... 8
8.2 Inbetriebnahme und Unterweisung ... 8
8.3 Bedienungsanleitung ... 8

9 Kennzeichnung ... 8

Literaturhinweise ... 9