

DIN EN 16282-2:2018-02 (D)

Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 2: Küchenlüftungshauben; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 16282-2:2016

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Europäisches Vorwort..... | 3 |
| 1 Anwendungsbereich..... | 4 |
| 2 Normative Verweisungen | 4 |
| 3 Begriffe | 5 |
| 4 Haubenarten und Bauformen..... | 7 |
| 5 Bau- und Funktionsweise | 8 |
| 5.1 Allgemeines..... | 8 |
| 5.2 Montagehöhe über den Küchengeräten/Haubenabmessungen | 8 |
| 5.2.1 Äußere Maße | 8 |
| 5.2.2 Installationshöhe..... | 9 |
| 5.2.3 Haubenabmessungen..... | 9 |
| 5.2.4 Haubenhöhe/Stauraum..... | 9 |
| 5.2.5 Haubenaufsatz/Verkleidungsschürze | 10 |
| 5.2.6 Sonderfunktionshauben (Grillhaube, Tresen/Thekenhaube) | 10 |
| 5.3 Werkstoffe | 10 |
| 5.4 Abscheider | 11 |
| 5.5 Abblendpaneele | 12 |
| 5.6 Haubenkorpus..... | 12 |
| 5.7 Abluftstutzen | 12 |
| 5.8 Vorrichtung zur Luftvolumenstromereinstellung | 12 |
| 5.9 Integrierte Beleuchtung..... | 12 |
| 5.10 Aerosolsammelrinne/Aerosolabblasseinrichtung | 13 |
| 5.11 Zuluftkasten/-aufsatz | 13 |
| 5.12 Integrierte Reinigungseinrichtungen | 13 |
| 6 Sicherheitstechnische Anforderungen | 14 |
| 6.1 Abscheider – Einbau, Ausbau und Wartung..... | 14 |
| 6.2 Haubeninstallation | 14 |
| 6.3 Herstellung..... | 14 |
| 6.4 Dichtungsmittel | 15 |
| 6.5 Integrierte Abluftventilatoren | 15 |
| 6.6 Elektrische Ausrüstung | 15 |
| 6.7 Potentialausgleich..... | 15 |
| 7 Hygieneanforderungen | 16 |
| 7.1 Allgemeine Hygieneanforderungen | 16 |
| 7.2 Gestaltung der Haube..... | 16 |
| 7.3 Aerosolabblasseinrichtung..... | 16 |
| 7.4 Randabsaughauben | 16 |
| 7.5 Reinigung | 16 |
| 8 Anleitungen | 17 |
| 8.1 Installationsanleitung..... | 17 |
| 8.2 Bedienungsanleitung | 17 |
| 8.3 Kennzeichnung..... | 18 |
| Literaturhinweise | 19 |