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 Luftvolumenstromeinstellung ... 12
5.9 Integrierte Beleuchtung ... 12
5.10 Aerosolsammelrinne/Aerosolablasseinrichtung ... 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 Aerosolablasseinrichtung ... 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