

DIN 18869-5:2007-08 (D)

Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 5: Abscheider, Anforderungen und Prüfung

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung	6
5 Bau- und Funktionsweise	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Werkstoffe	7
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	7
6.1 Allgemeines	7
6.2 Flammendurchschlag	7
7 Hygienische Anforderungen	8
7.1 Allgemeines	8
7.2 Allgemeine Hygieneanforderungen	8
8 Flammendurchschlag und Effizienz des Abscheiders	8
8.1 Allgemeines	8
8.1.1 Prüfungsdurchführung	8
8.1.2 Prüfeinrichtung	8
8.2 Prüfung des Flammendurchschlags	9
8.2.1 Allgemeines	9
8.2.2 Einbau der Prüflinge in die Prüfeinrichtung	10
8.2.3 Flammenbeaufschlagung	10
8.3 Effizienzprüfung	10
8.3.1 Allgemeines	10
8.3.2 Einbau der Prüflinge in die Prüfeinrichtung	11
8.3.3 Zusammensetzung des Prüfaerosols	12
8.3.4 Gravimetrische Bestimmung der Effizienz	12
9 Prüfbericht	13
9.1 Allgemeines	13
9.2 Daten des Prüflings	13
10 Produktüberwachung	14
11 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	14
12 Kennzeichnung	15
Literaturhinweise	16
Bilder	
Bild 1 — Prüfeinrichtung	9
Bild 2 — Anordnung der Fettabscheidungsprüfung (Beispiel für schrägen Einbau)	11
Tabellen	
Tabelle 1 — Bezeichnung für Abscheider	6
Tabelle 2 — Werkstoffe	7
Tabelle 3 — Einsatzgebiete für Abscheider der Bauarten A und B	8