

# 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