

# DIN 3378:1978-04 (D)

## Gasverbrauchseinrichtungen für Fleischerei- und Räucheranlagen

---

<b>Inhalt</b>		<b>Seite</b>
1	Geltungsbereich und Zweck .....	2
2	Mitgeltende Normen .....	3
3	Begriffe .....	3
3.1	Allgemeine Begriffe .....	3
3.2	Hockerkocher .....	3
3.3	Garschränke und Garkammern .....	3
3.4	Nutzbarer Garraum .....	3
3.5	Räucherschränke und Räucherammern .....	3
3.6	Raucherzeuger .....	3
3.7	Direkte Beheizung für Räucherschränke und Räucherammern .....	3
3.8	Indirekte Beheizung für Räucherschränke und Räucherammern .....	3
3.9	Etagen-Bratöfen .....	3
3.10	Nutzbarer Bratrauminhalt für Bratöfen .....	3
3.11	Flämmeinrichtung .....	3
3.12	Fleischerei-Kochkessel .....	3
3.13	Kochkessel .....	3
3.14	Grill .....	3
4	Sicherheitstechnische Anforderungen .....	3
4.1	Allgemeine Anforderungen .....	3
4.1.1	Werkstoffe .....	3
4.1.2	Brenner .....	4
4.1.3	Abgasanschluß und Abgasabführung .....	4
4.1.4	Querschnitte des Abgasanschlusses .....	4
4.1.5	Flammenüberwachung .....	4
4.1.6	Einstell- und Voreinstellglieder .....	4
4.1.7	Zündeinrichtungen .....	4
4.1.8	Gesamtwärmebelastung .....	4
4.1.9	Brennsicherheit .....	4
4.1.10	Oberflächentemperaturen und Wärmeeinfluß auf die Umgebung (Stellwände und Fußboden) .....	4
4.2	Besondere Anforderungen an Hockerkocher .....	4
4.2.1	Brenner .....	4
4.2.1.1	Allgemeine Anforderungen .....	4
4.2.1.2	Brennerdeckel .....	4
4.2.2	Topfträger und Rippenplatten .....	4
4.2.3	Zündeinrichtungen .....	4
4.2.4	Brennsicherheit .....	4
4.3	Besondere Anforderungen an Garschränke und Garkammern .....	4
4.3.1	Werkstoffe .....	4
4.3.2	Türverriegelung .....	4
4.3.3	Einrichtung gegen Überdruck .....	4
4.4	Besondere Anforderungen an Räuchereinrichtungen .....	5
4.4.1	Brenner .....	5
4.4.1	1 Allgemeine Anforderungen .....	5
4.4.1.2	Zündbrenner .....	5
4.4.2	Abgasanschluß und Abgasabführung .....	5
4.4.3	Rauchzuführung .....	5
4.4.4	Türverriegelung .....	5
4.5	Besondere Anforderungen an Bratöfen .....	5
4.5.1	Brenner .....	5
4.5.2	Türverriegelung .....	5
4.5.3	Brennsicherheit .....	5
4.6	Besondere Anforderungen an Flämmeinrichtungen .....	5

4.6.1	Brenner .....	5
4.6.2	Flammenüberwachung.....	5
4.6.3	Zündeinrichtungen .....	5
4.7	Besondere Anforderungen an Kochkessel.....	5
4.7.1	Verkleidung .....	5
4.7.2	Kochkessel mit Überdruck .....	5
4.7.3	Nutzhalt.....	5
4.7.4	Entleerungseinrichtungen .....	5
4.8	Besondere Anforderungen an Grills.....	5
4.8.1	Abgasanschluß und Abgasabführung .....	5
4.8.2	Türverriegelung .....	5
4.8.3	Fettauffangschale .....	5
5	Güteanforderungen .....	5
5.1	Allgemeine Güteanforderungen .....	5
5.2	Wirkungsgrad für Hockerkocher.....	5
5.3	Gartemperatur und Aufheizzeit für Garschränke und Garkammern .....	5
5.4	Räuchereinrichtungen.....	6
5.4.1	Anheizzeit .....	6
5.4.2	Räuchertemperatur.....	6
5.5	Bratöfen .....	6
5.5.1	Bratraumtemperaturen und Anheizzeit .....	6
5.5.2	Wärmeaufwand .....	6
5.5.3	Wärmeverteilung.....	6
5.6	Flämmeinrichtungen .....	6
5.7	Kochkessel.....	6
5.7.1	Wirkungsgrad.....	6
5.7.2	Ankochzeit.....	6
5.8	Wärmeverteilung bei Grills .....	6
6	Prüfung .....	6
6.1	Allgemeines.....	6
6.2	Besondere Prüfungen für Hockerkocher .....	6
6.2.1	Nennwärmebelastung .....	6
6.2.2	Verbrennungsgüte.....	6
6.2.3	Wirkungsgrad.....	6
6.3	Anheizzeit für Garschränke und Garkammern .....	8
6.4	Besondere Prüfungen für Räuchereinrichtungen .....	8
6.4.1	Anheizzeit .....	8
6.4.2	Räucherraumtemperatur.....	8
6.5	Besondere Prüfungen für Bratöfen .....	8
6.5.1	Bratraumtemperaturen, Anheizzeit.....	8
6.5.2	Wärmeaufwand .....	8
6.5.3	Wärmeverteilung.....	8
6.6	Anordnung der Brenner für Flämmeinrichtungen.....	9
6.7	Besondere Prüfungen für Kochkessel .....	9
6.7.1	Wirkungsgrad.....	9
6.7.2	Ankochzeit.....	9
6.8	Wärmeverteilung bei Grills .....	9
7	Kennzeichnung von Gasverbrauchseinrichtungen .....	9
	Weitere Normen und Unterlagen.....	10