

DIN 3378:1978-04 (D)

Gasverbrauchseinrichtungen für Fleischerei- und Räucheranlagen

Inhalt		Seite
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	Räucherschranke und Räucherammern	3
3.6	Raucherzeuger	3
3.7	Direkte Beheizung für Räucherschranke und Räucherammern	3
3.8	Indirekte Beheizung für Räucherschranke 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