

HKI zur DIN ? EN 16282



Eines der Geräte mit einem hohen Brandrisiko in der Großküche ist die Fritteuse / Foto: Paul-Georg Meister / pixelio.de

Der HKI informiert zur neuen Europäischen Normenreihe zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen.

Im Dezember 2017 erschienen die Teile 1, 5, 7 und 8 der Normenreihe DIN ? EN 16282 ?Einrichtungen in gewerblichen Küchen ? Elemente zur Be- und Entlüftung? im Beuth Verlag und haben somit die Teile 4, 6 und 7 der DIN 18869 ?Großküchengeräte ?

Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen? ersetzt. Insbesondere hat der Teil 7 ?Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen? für Unsicherheiten am Markt gesorgt, da dieser in einem entscheidenden Punkt vom 2014 veröffentlichten Entwurf abweicht.

Im Entwurf lautet es unter Punkt 4.2.2 ?Installation einer Feuerlöschanlage? der Norm noch: ?Alle Geräte, die Öl/Fett verwenden, werden als Brandgefahr betrachtet und müssen geschützt werden. Lüftungsdecken/Dunstabzugshaben und Leitungseingänge müssen ebenfalls geschützt und gleichzeitig betätigt werden, wenn sie mit derselben Abgasleitung verbunden sind.? Während der im Entwurf verwendete Wortlaut noch suggeriert, dass in jedem Fall eine Feuerlöschanlage installiert werden muss, unabhängig von den Parametern der eingesetzten Geräte, ist die nun gültige Fassung um den Zusatz ?Wenn eine Feuerlöschanlage installiert wird,...? ergänzt worden: ?Wenn eine Feuerlöschanlage installiert wird, werden alle Geräte, die Öl/Fett verwenden, als Brandgefahr betrachtet und müssen geschützt werden. Lüftungsdecken/Dunstabzugshaben und Luftleitungszugänge, die mit derselben Abluftleitung verbunden sind, müssen ebenfalls geschützt und gleichzeitig

ausgelöst werden.? Hieraus ergeben sich in der Praxis drei Gründe für den Einbau einer Feuerlöschanlage: die Verpflichtung gemäß Brandschutzkonzept; die Umsetzung der DGUV-R 110-002 (früher BGR 11; insbesondere Anhang 1, 1.2.12, Ausgabe 2006) sowie privatrechtliche Vereinbarungen mit dem Sachversicherer.

Nicht geändert hat sich die Anforderung, dass, wenn eine Anlage installiert wird, alle Geräte, die Öl/Fett verwenden geschützt werden müssen. Im Grunde unterscheidet sich diese Anforderung nicht wesentlich von jener, die sich bereits in der DIN 18869-6 befindet. Hier heißt es: ?Wird eine stationäre Feuerlöscheinrichtung (?) eingebaut, müssen darin alle Geräte nach den Tabellen 1 und 2 geschützt werden.? Die Tabellen enthalten alle Geräte, die in der europäischen Norm als Brandgefahr angesehen werden. Weiterhin ist zu erwähnen, dass mit dem Teil 1 der DIN EN 16282 zusammen mit der VDI 2052 Blatt 1 nun zwei Regelwerke auf dem deutschen Markt parallel zur Anwendung kommen können. Ein wesentlicher Unterschied dieser beiden Regelwerke ergibt sich durch die unterschiedliche Vorgehensweise bei der Luftvolumenberechnung für Spülmaschinen. Es bleibt abzuwarten, welches Regelwerk sich in der Anwendung durchsetzen wird.