60528 Frankfurt am Main · Lvoner Str. 9 Postfach 71 04 01 · (PLZ 60494)

**☎** (069) 25 62 68-0 · **♣** (069) 25 62 68-100

☑ info(at)hki-online.de · www.hki-online.de

## **PRESSEINFORMATION**

Europaweite Zusammenarbeit und Kooperation mit:

CEFACD - europäischer Verband der Hersteller häuslicher Heiz- und Kochgeräte

EFCEM - europäischer Verband der Hersteller von Großkücheneinrichtungen

ZVEI - Zentralverband Elektronikindustrie e.V.

FRANKFURT, den 07.02.2017

## Status der Europäischen Normenreihe zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen

Seit Dezember 2017 sind nun auch die Teile 1, 5, 7 und 8 der Normenreihe DIN – EN 16282 "Einrichtungen in gewerblichen Küchen — Elemente zur Be- und Entlüftung" im Beuth Verlag erschienen 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 geschützt werden. Lüftungsdecken/Dunstabzugshaben Leitungseingänge müssen ebenfalls geschützt und gleichzeitig betätigt werden. wenn sie mit derselben Abgasleitung verbunden sind."

In der nun gültigen veröffentlichten Ausgabe hat sich der Wortlaut folgendermaßen verändert:

"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."

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.

Hieraus ergeben sich in der Praxis 3 Gründe für den Einbau einer Feuerlöschanlage:

die Verpflichtung gemäß Brandschutzkonzept;

- die Umsetzung der DGUV-R 110-002<sup>1</sup> (insb. Anhang 1, 1.2.12, Ausgabe 2006);
- 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 der Anforderung, 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 1 und 2 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.

## Weitere Infos:

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. Veronique Müller

Lyoner Str. 9 60528 Frankfurt am Main **\*** +49 (0) 69/256268-0 

<sup>1</sup>früher BGR111