

DIN 18869-7

DIN

ICS 97.040.99

**Großküchengeräte –
Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen –
Teil 7: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung,
Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –

Components for ventilation –

Part 7: Installations for treatment of cooking fumes, Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –

Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles –

Partie 7: Installations pour le traitement des buées grasses de cuisson, Exigences et essais

Gesamtumfang 21 Seiten

Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN



Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung	6
5 Bau- und Funktionsweise	7
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	7
7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung	8
8 Hygienische Anforderungen	8
9 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	9
10 Kennzeichnung	10
Anhang A (normativ) UV-Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung	11
Anhang B (normativ) Corona Plasma-Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung	15
Anhang C (normativ) Wassersprüheinrichtungen zur Aerosol- und/oder Aerosolatnachbehandlung	18

Beginn der Gültigkeit

Diese Norm gilt ab 2006-06-01.

Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Geräte- und Produktsicherheitsgesetz — GPSG).

Der FNH-Arbeitsausschuss „Großküchengeräte“ hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, den vorliegenden Norm-Entwurf erarbeitet.

Diese Norm beinhaltet Anforderungen an die Bauweise von Anlagen zur Aerosol- bzw. Aerosolatnachbehandlung in dem Abluftstrom. Diese sind Bestandteil von Abluftanlagen, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerblichen Küchen entsprechen.

In einzelnen Anhängen dieser Norm sind spezifische Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung behandelt:

Anhang A: UV-Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung

Anhang B: Elektrostatische Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung

Anhang C: Wassersprüheinrichtungen zur Aerosol- und/oder Aerosolatnachbehandlung

DIN 18869 *Großküchengeräte — Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen* besteht aus:

- *Teil 1: Hauben, Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 2: Decken, Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 3: Luftdurchlässe, Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 4: Luftleitungen, Ausführung und Dimensionierung*
- *Teil 5: Abscheider, Anforderungen und Prüfung (ZZ. Entwurf)*
- *Teil 6: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen*
- *Teil 7: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung, Anforderungen und Prüfung*

Es ist geplant, dass das Erfüllen dieser Norm ein Bestandteil der Anforderungen zum Erreichen des HKI-Qualitätszeichens wird. Das Führen des HKI-Qualitätszeichens ist freiwillig.

Informationen zum HKI-Qualitätszeichen sind zu beziehen bei:

HKI Industrieverband Haus, Heiz- und Küchentechnik e. V. ♦ Postfach 11 07 37 ♦ 60042 Frankfurt am Main
Telefon: 069/25 62 68-0 ♦ Telefax: 069/23 59 64