

**EN 16282-7:2017**

 NBN

**NBN EN 16282-7:2017**



---

**Einrichtungen in gewerblichen Küchen – Elemente zur Be- und Entlüftung – Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen**

---

Gültig ab 23-08-2017

ICS: 97.040.99



EUROPÄISCHE NORM  
EUROPEAN STANDARD  
NORME EUROPÉENNE

**EN 16282-7**

Juli 2017

ICS 97.040.99

Deutsche Fassung

**Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be-  
und Entlüftung - Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären  
Feuerlöschanlagen**

Equipment for commercial kitchens - Components for  
ventilation in commercial kitchens - Part 7: Installation  
and use of fixed fire suppression systems

Équipement pour cuisines professionnelles - Éléments  
de ventilation pour cuisines professionnelles - Partie 7:  
Installation et utilisation de systèmes fixes de lutte  
contre l'incendie

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 11. Mai 2017 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim CEN-CENELEC-Management-Zentrum oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, Serbien, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, der Türkei, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG  
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION  
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

**CEN-CENELEC Management-Zentrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brüssel**

**Inhalt**

Seite

<b>Europäisches Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Brandgefahr/Brandlast</b> .....	<b>5</b>
<b>4.1 Allgemeine Anforderungen</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2 Einteilung der Küchengeräte nach Brandlast und Brandrisiko</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2.1 Allgemeines</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2.2 Installation einer Feuerlöschanlage</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Sicherheitstechnische Anforderungen</b> .....	<b>6</b>
<b>5.1 Allgemeines</b> .....	<b>6</b>
<b>5.2 Komponenten</b> .....	<b>6</b>
<b>5.2.2 Branderkennungssystem</b> .....	<b>6</b>
<b>5.2.3 Löschmittelbehälter</b> .....	<b>6</b>
<b>5.2.4 Löschleitung</b> .....	<b>6</b>
<b>5.2.5 Löschmittel</b> .....	<b>6</b>
<b>5.2.6 Manuelle Auslösevorrichtung</b> .....	<b>7</b>
<b>5.3 Abschaltungsmechanismus</b> .....	<b>7</b>
<b>5.4 Elektrische Ausrüstung</b> .....	<b>7</b>
<b>5.5 Zertifizierung der Feuerlöschanlage</b> .....	<b>7</b>
<b>6 Hygiene-Anforderungen</b> .....	<b>7</b>
<b>7 Inspektion und Wartung</b> .....	<b>7</b>
<b>8 Installation</b> .....	<b>8</b>
<b>8.1 Installationsanleitung</b> .....	<b>8</b>
<b>8.2 Inbetriebnahme und Unterweisung</b> .....	<b>8</b>
<b>8.3 Bedienungsanleitung</b> .....	<b>8</b>
<b>9 Kennzeichnung</b> .....	<b>8</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>9</b>

## Europäisches Vorwort

Dieses Dokument (EN 16282-7:2017) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 156 „Lüftung von Gebäuden“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom BSI gehalten wird.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis Januar 2018, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Januar 2018 zurückgezogen werden.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CEN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Die Tätigkeiten des CEN/TC 156/WG 14 umfassen die Berechnung der Luftmenge und die Gestaltung und Prüfung der wichtigsten Komponenten von Lüftungsanlagen und-systemen für gewerbliche Küchen.

Dieses Dokument enthält Anleitungen für stationäre Feuerlöschanlagen, um einen bestmöglichen Schutz vor Personen- und Sachschäden zu geben, wenn installiert.

Die Normenreihe EN 16282, *Einrichtungen in gewerblichen Küchen — Elemente zur Be- und Entlüftung* besteht aus:

- *Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden*
- *Teil 2: Küchenlüftungshauben; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen*
- *Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen*
- *Teil 4: Luftdurchlässe; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen*
- *Teil 5: Luftleitungen; Gestaltung und Dimensionierung*
- *Teil 6: Aerosolabscheider; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen*
- *Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen*
- *Teil 8: Anlagen zur Aerosolnachbehandlung; Anforderungen und Prüfung*

Entsprechend der CEN-CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, die ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

## EN 16282-7:2017 (D)

### 1 Anwendungsbereich

Diese Europäische Norm legt Anforderungen fest und gibt Empfehlungen für die Gestaltung, die Installation, die Prüfung, die Wartung und die Sicherheit von Küchenfeuerlöschanlagen in Gebäuden.

Diese Europäische Norm gilt für Lüftungsanlagen in gewerblich genutzten Küchen, dazugehörige Bereiche und andere Installationen in der Lebensmittelverarbeitung, die für den gewerblichen Gebrauch bestimmt sind. Küchen sowie dazugehörige Bereiche sind spezielle Räume, in denen Speisen zubereitet, Geschirr/Geräte gewaschen bzw. gesäubert werden und Lebensmittel gelagert und entsorgt werden.

Diese Europäische Norm gilt für Löschanlagen; ausgenommen sind Löschanlagen, die für Küchen im Privathaushalt oder für die industrielle Lebensmittelverarbeitung bestimmt sind.

Sofern nicht anders festgelegt, sollten die Anforderungen dieser Norm durch Begutachtung und/oder Nachmessen überprüft werden.

**ANMERKUNG** Bitte die mögliche Existenz zusätzlicher oder alternativer lokaler oder nationaler Vorschriften über Installation, Geräteanforderungen und Inspektion, Wartung und Betrieb beachten.

### 2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, sind für die Anwendung dieses Dokumentes unerlässlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei nicht datierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

EN 10088-1, *Nichtrostende Stähle — Teil 1: Verzeichnis der nichtrostenden Stähle*

### 3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

#### 3.1

##### **Feuerlöschanlage**

stationäre Einrichtung, die vollautomatisch Brände erkennt und löscht

#### 3.2

##### **Branderkennungssystem**

Installation, die Brände erkennt und das Feuerlöschsystem aktiviert

#### 3.3

##### **Löschmittelbehälter**

Gefäße, die dazu vorgesehen sind, das Löschmittel vorzuhalten

#### 3.4

##### **Löschdüse**

Bauteil, aus dem das Feuerlöschmittel austritt

#### 3.5

##### **Inspektion**

alle nötigen Maßnahmen, um die Anlage betriebsfähig zu halten und den Istzustand der Anlage zu beurteilen

#### 3.6

##### **Prüfung**

alle nötigen Maßnahmen zur Feststellung des Istzustandes der Anlage