

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR NEUEN DIN EN 16282-7 FÜR KÜCHENLÖSCHANLAGEN

Mit einheitlichen Brandgefährdungsklassen und Richtlinien für Funktionstests, Instandhaltungs- und Wartungsrichtlinien fördert die neue Norm die Harmonisierung der Gesetzgebung in der Branche. Ziel ist ein effektiverer Schutz von gewerblichen Küchen, und damit auch eine bessere Absicherung von Mitarbeitern, Objekten und Unternehmen.



Nachfolgend erfahren Sie, wie ANSUL®-Küchenlöschanlagen die sechs wichtigsten Anforderungen der DIN EN 16282-7 erfüllen.

#1

Ergebnisorientierte Brandprüfungen mit klaren Testprotokollen

ANSUL-Küchenlöschanlagen werden unabhängig geprüft und sind UL-300 gelistet sowie nach LPCB LPS1223 und VdS zugelassen. Strengere Prüfprotokolle wie UL 300 beinhalten zwei Minuten Vorheizzeit und einen Spritztest, während andere Testverfahren nur eine Minute oder gar keine spezifische Zeit voraussetzen.



#2

Von zertifizierten Technikern installiert

Die ANSUL-Ausweiskarte für Techniker weist sie als geschulte, zertifizierte Experten für die Auslegung, Installation, Inbetriebnahme, Auffüllung, Instandhaltung und Wartung von ANSUL-Küchenlöschanlagen aus. Außerdem führen sie ggf. ein Protokoll über Wartungsarbeiten.



#3

Berücksichtigung der Risiken aller Küchengeräte und Brandszenarien

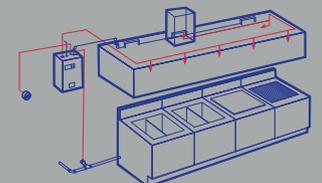
Die meisten Geräte, die fetthaltige Dämpfe erzeugen, und Abluftsysteme sind von ANSUL-Produkttests abgedeckt.



#4

Alle als Brandrisiko identifizierten Geräte unter einer Ablufthaube müssen geschützt sein.

Dazu lassen sich ANSUL-Lösungen gerätespezifisch oder überlappend auslegen.



Beispiel eines ANSUL PIRANHA-Löschsystems

#5

Sichtbare Bestätigung, dass die Anlage die Norm erfüllt

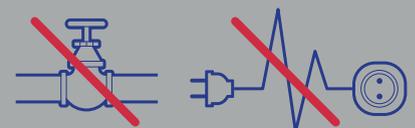
Das ANSUL-Logo steht für die Einhaltung der Anforderungen der DIN EN 16282-7. Die Systeme R-102 und PIRANHA erfüllen sämtliche Anforderungen.



#6

Weitere zu berücksichtigende Punkte

Die Energiezufuhr (Gas oder Strom) muss bei Auslösung der Löschanlage abgeschaltet werden. Zuverlässige Detektionsmechanismen für kommerzielle Küchen sowie Service- und Wartungsprotokolle sind erforderlich.



Mehr darüber, wie ANSUL-Küchenlöschanlagen für die Gastronomie die neue Norm einhalten, erfahren Sie auf:

www.ansul.com



¹Umfrage von NFU Mutual, Februar 2014.