

Jetzt
kaufen auf
shop.wvgw.de
Als Print oder
PDF-Download

Technische Regel – Arbeitsblatt **DVGW G 631 (A)** | März 2012

Installation von gewerblichen Gasgeräten in Anlagen für
Bäckerei und Konditorei, Fleischerei, Gastronomie und
Küche, Räucherei, Reifung, Trocknung sowie Wäscherei

Der DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V. – Technisch-wissenschaftlicher Verein – fördert seit 1859 das Gas- und Wasserfach mit den Schwerpunkten Sicherheit, Hygiene und Umweltschutz.

Als technischer Regelsetzer motiviert der DVGW die Weiterentwicklung im Fach. Mit seinen rund 12 000 Mitgliedern erarbeitet er die anerkannten Regeln der Technik für Gas und Wasser, prüft und zertifiziert (über die DVGW CERT GmbH) Produkte, Personen sowie Unternehmen, initiiert und fördert Forschungsvorhaben und schult zum gesamten Themenspektrum des Gas- und Wasserfaches.

Die Technischen Regeln des DVGW bilden das Fundament für die technische Selbstverwaltung und Eigenverantwortung der deutschen Gas- und Wasserwirtschaft und sind ein Garant für eine sichere Gas- und Wasserversorgung auf international höchstem Standard.

Der gemeinnützige Verein ist frei von wirtschaftlichen Interessen und politischer Einflussnahme.

ISSN 0176-3490

Preisgruppe: 8

© DVGW, Bonn, März 2012

DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.
Technisch-wissenschaftlicher Verein

Josef-Wirmer-Straße 1–3
D-53123 Bonn

Telefon: +49 228 9188-5
Telefax: +49 228 9188-990
E-Mail: info@dvgw.de
Internet: www.dvgw.de

Nachdruck und fotomechanische Wiedergabe, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des DVGW e. V., Bonn, gestattet.

Vertrieb: Wirtschafts- und Verlagsgesellschaft Gas und Wasser mbH, Josef-Wirmer-Str. 3, 53123 Bonn
Telefon: +49 228 9191-40 · Telefax: +49 228 9191-499
E-Mail: info@wvgw.de · Internet: www.wvgw.de
Art. Nr.: 308586

Installation von gewerblichen Gasgeräten in Anlagen für Bäckerei und Konditorei, Fleischerei, Gastronomie und Küche, Räucherei, Reifung, Trocknung sowie Wäscherei

Inhalt

Vorwort	6
1	Anwendungsbereich	9
2	Normative Verweisungen	10
3	Begriffe	12
4	Allgemeines	12
4.1	Technische Regeln und Vorschriften	12
4.2	Gasgeräte	13
4.3	Aufstellung	14
4.4	Anschluss der Gasgeräte	14
4.5	Aufstellraum	14
4.6	Verbrennungsluftversorgung von Gasgeräten	14
4.7	Abgasabführung	15
5	Ergänzende Bestimmungen	15
5.1	Bäckerei und Konditoreianlagen	15
5.1.1	Technische Regeln und Vorschriften	15
5.1.2	Begriffe	15
5.1.3	Gasgeräte	15
5.1.4	Aufstellung	16
5.1.5	Aufstellraum	16
5.1.6	Verbrennungsluftversorgung	16
5.1.7	Abgasabführung	16
5.1.7.1	Abführung der Abgase, des Schwadens und der Wrasen	16
5.1.7.2	Bewertung der Abgasverluste	16
5.1.8	Inbetriebnahme	16
5.2	Gastronomie- und Küchenanlagen	17
5.2.1	Technische Regeln und Vorschriften	17
5.2.2	Begriffe	17
5.2.3	Gasgeräte	18
5.2.4	Aufstellung	18
5.2.5	Aufstellraum	18

5.2.6	Verbrennungsluftversorgung	19
5.2.6.1	Verbrennungsluftversorgung Gasgeräte Art A	19
5.2.6.2	Verbrennungsluftversorgung Gasgeräte Art B	19
5.2.6.2.1	Verbrennungsluftversorgung durch Außenfugen oder über Öffnungen ins Freie	19
5.2.6.2.2	Verbrennungsluftversorgung durch RLT-Anlagen	20
5.2.6.3	Verbrennungsluftversorgung Gasgeräte Art C	20
5.2.7	Abgasabführung	20
5.2.7.1	Abgasabführung bei Gasgeräten Art A	20
5.2.7.1.1	Gesamtnennbelastung bis 14 kW	20
5.2.7.1.2	Gesamtnennbelastung größer 14 kW	21
5.2.7.2	Abgasabführung bei Gasgeräten Art B	21
5.2.7.2.1	Direkte Abgasabführung	21
5.2.7.2.2	Indirekte Abgasabführung	22
5.2.7.3	Sicherstellung der Abgasabführung	23
5.2.7.4	Abgasabführung bei Gasgeräten Art C	24
5.2.7.5	Messung der Emissionen und Bewertung der Abgasverluste	24
5.2.8	Inbetriebnahme und wiederkehrende Prüfung	25
5.3	Fleischereianlagen	25
5.3.1	Technische Regeln und Vorschriften	25
5.3.2	Begriffe	25
5.3.3	Gasgeräte	26
5.3.4	Aufstellung	26
5.3.5	Aufstellraum	26
5.3.6	Verbrennungsluftversorgung	26
5.3.7	Abgasabführung	26
5.3.8	Inbetriebnahme	26
5.4	Räucheranlagen	26
5.4.1	Technische Regeln und Vorschriften	26
5.4.2	Begriffe	27
5.4.3	Gasgeräte	28
5.4.4	Aufstellung	28
5.4.5	Aufstellraum	28
5.4.6	Verbrennungsluftversorgung	28
5.4.7	Abgasabführung	28
5.4.8	Inbetriebnahme	28
5.5	Reifungsanlagen	28
5.5.1	Technische Regeln und Vorschriften	28
5.5.2	Begriffe	29
5.5.3	Gasgeräte	29
5.5.4	Aufstellung	29
5.5.5	Aufstellraum	29
5.5.6	Verbrennungsluftversorgung	29
5.5.7	Abgasabführung	29
5.5.8	Inbetriebnahme	30
5.6	Trocknungsanlagen	30
5.6.1	Technische Regeln und Vorschriften	30
5.6.2	Begriffe	30
5.6.3	Gasgeräte	30
5.6.4	Aufstellung	30
5.6.5	Aufstellraum	31
5.6.6	Verbrennungsluftversorgung	32

5.6.7	Abgasabführung	32
5.6.8	Inbetriebnahme.....	32
5.7	Wäschereianlagen.....	32
5.7.1	Technische Regeln und Vorschriften	32
5.7.2	Begriffe.....	32
5.7.3	Gasgeräte.....	33
5.7.4	Aufstellung	33
5.7.5	Aufstellraum	33
5.7.5.1	Wäschetrockner, Mangeln und Waschmaschinen	33
5.7.5.2	Wäschetrockner und Mangeln	33
5.7.6	Verbrennungsluftversorgung	34
5.7.7	Abgasabführung	34
5.7.7.1	Trockner	34
5.7.7.2	Waschmaschinen.....	35
5.7.7.3	Mangeln	35
5.7.7.3.1	Bewertung der Abgasverluste.....	35
5.7.8	Inbetriebnahme.....	35
6	Inbetriebnahme	35
7	Unterrichtung des Betreibers	36
8	Betrieb- und Instandhaltung	36
	Literaturhinweise.....	36

Vorwort

Dieses Arbeitsblatt wurde vom Projektkreis „Überarbeitung G 631“ im Technischen Komitee „Gasinstallation“ erarbeitet. Es regelt die Anforderungen an die Aufstellung und den Betrieb gewerblicher Gasgeräte. Die Überarbeitung erfolgte unter Mitwirkung von Vertretern der Hersteller der jeweiligen Gewerbeanwendungen, der Prüflaboratorien, der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, des Bundesverbandes des Schornsteinfegerhandwerks – Zentralinnungsverband – (ZIV) und des Zentralverbandes Sanitär Heizung Klima.

In diesem Arbeitsblatt wurden die nachfolgenden Technischen Regeln zusammengefasst:

- G 631 „Installation von gewerblichen Gasverbrauchseinrichtungen“
- G 629 „Installation von gasbeheizten Körnertrocknern“
- G 634 „Installation von Gasgeräten in gewerblichen Küchen in Gebäuden“

Die Anforderungen des früheren Arbeitsblattes G 630 „Technische Regeln für die Einrichtung und den Betrieb von Gasanlagen in Fruchtreiferäumen“ wurden in überarbeiteter Form berücksichtigt.

Somit wurden in Ergänzung zum DVGW-Arbeitsblatt G 600 (DVGW-TRGI) die Anforderungen an Aufstellung und Betrieb für die häufigsten gewerblichen Gasanwendungen in einem Arbeitsblatt zusammengefasst.

Im Abschnitt 4 werden die allgemeinen Anforderungen an gewerbliche Gasgeräte aufgeführt. Die spezifischen Anforderungen der jeweiligen gewerblichen Gasanwendungen werden im Abschnitt 5 beschrieben.

Die Inhalte wurden an den aktuellen Stand der Technik angepasst. Insbesondere wurde die in dem bisherigen Arbeitsblatt G 634 enthaltene nationale Besonderheit der Einteilung der Gasgeräte nach der Ausführungsart und der Nennwärmebelastung (kleiner bzw. größer 14 kW) in Art A oder B aufgehoben (Anhang 1, Arbeitsblatt G 634:1998-09). Daraus ergaben sich notwendige Anpassungen der Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte Art A, für die nun generell bei Nennbelastungen größer 14 kW eine Abführung der Abgase über Küchenlüftungsanlagen gefordert wird.

Direkte Abgasabführung liegt vor, wenn die Abgasabführung des Gasgerätes Art B über eine herkömmliche Abgasanlage – Verbindungsstück und Abgasleitung – erfolgt.

Indirekte Abgasabführung liegt vor, wenn die Abgasabführung des Gasgerätes Art B über die Küchenlüftungsanlage erfolgt. Die notwendige Aufstromstrecke endet in einem festgelegten Abstand unter der Küchenlüftungshauben bzw. der Küchenlüftungsdecke.

Die indirekte Abgasabführung von Gasgeräten Art B, Gasgeräte mit Abgasabführung, die die Verbrennungsluft dem Aufstellraum entnehmen (raumluftabhängig), hat immer zwingend zur Folge, dass die Gaszufuhr nur möglich sein darf, wenn die Küchenlüftungsanlage in Betrieb ist.

Übergangszeit für Gasgeräte Art B für Gastronomie- und Küchenanlagen

Für Gasgeräte, die den Regeln des bisher geltenden DVGW-Arbeitsblattes G 634 folgend eine EG-Baumusterprüfbescheinigung als Gasgerät Art B haben, gilt eine Übergangszeit, wenn Sie nach diesem Arbeitsblatt nicht mehr als Gasgeräte Art B installiert werden können (siehe dazu Fußnote 7 in Abschnitt 5.2.7.1.2).

Änderungen

Gegenüber DVGW-Arbeitsblatt G 631:1977-06 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Überarbeitung und Anpassung an aktuellen Stand der Technik
- b) Übernahme und Aktualisierung der bisherigen Arbeitsblätter G 629 und G 634
- c) Die Anforderungen des früheren Arbeitsblatt G 630 „Technische Regeln für die Einrichtung und den Betrieb von Gasanlagen in Fruchtreiferäumen“ wurden in überarbeiteter Form berücksichtigt.

Gegenüber DVGW-Arbeitsblatt G 634:1998-09 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Wegfall der national spezifischen Zuordnung der Gasgeräte Art A und Art B (ehemals Anhang 1, G 634:1998).

Gegenüber DVGW-Arbeitsblatt G 629:1975-06 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Überarbeitung und Anpassung an den aktuellen Stand der Technik

Frühere Ausgaben

DVGW G 629: 1975-06

DVGW G 631: 1977-06

DVGW G 634: 1998-09