

Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen; Deutsche und Englische Fassung prEN 203-1:2019

Gas heated catering equipment –
Part 1: General safety rules;
German and English version prEN 203-1:2019

Appareils de cuisine professionelle utilisant les combustibles gazeux – Partie 1: Règles générales de sécurité; Version allemande et anglaise prEN 203-1:2019

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2019-02-08 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an fnh@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH), 60494 Frankfurt am Main, Postfach 71 04 01, Lyoner Str. 9, 60528 Frankfurt am Main.

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 170 Seiten

DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) DIN-Normenausschuss Gastechnik (NAGas)



Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist [Datum]

Nationales Vorwort

Dieser Normentwurf enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieser Normentwurf (prEN 203-1:2019) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 "Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe" erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Gremium ist der Arbeitsausschuss NA 040-05-01 AA "Gasbeheizte Großküchengeräte – Deutscher Spiegelausschuss CEN/TC 106 Gasbeheizte Großküchengeräte" im Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) des DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

Dieser Normentwurf ist der Teil 1 der Reihe DIN EN 203 *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe*. In diesem Teil werden Begriffe, Bau- und Leistungsanforderungen, Prüfanforderungen und die Kennzeichnung für alle Großküchengeräte in Bezug auf die Sicherheit festgelegt. Die besonderen Anforderungen an die Sicherheit und an die rationelle Energienutzung für jeden spezifischen Gerätetyp werden in den Teilen 2 geregelt.

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung beigefügt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen Text.

Änderungen

Gegenüber DIN EN 203-1:2014-07 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Aktualisierung des Anwendungsbereichs zur weiteren Klarstellung, dass Geräte in Innenräumen verwendet werden sollen;
- b) Angleichung an die Gasgeräte-Verordnung und das Vademecum zur europäischen Normung zur Unterstützung der Rechtsvorschriften und Anforderungen der Union auf der Grundlage eines Normungsauftrags/-mandats (im Entwurf);
- Einführung einer Verweisung auf EN 1672-2:2005+A1:2009 für die Überprüfung von Materialien und Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie andere Hygieneaspekte aufgrund der Zurückziehung von EN 203 3;
- d) Überarbeitung des Textes in Abschnitt 5 zur Klarstellung des Inhalts und Hinzufügung spezifischer Übereinstimmungskriterien, falls notwendig;
- e) Hinzufügen der Einstellung der sequentiellen Funktionssteuerung (7.6.2.1).

- Entwurf -

CEN	/TC	10	6

Datum: 2019-02

prEN 203-1:2019

CEN/TC 106

Sekretariat: AFNOR

Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen

Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux — Partie 1 : Règles générales de sécurité Gas heated catering equipment — Part 1: General safety rules

ICS:

Deskriptoren

Dokument-Typ: Europäische Norm Dokument-Untertyp: Dokument-Stage: CEN-Umfrage Dokument-Sprache: D

Inhalt

		Seite
Europä	äisches Vorwort	5
l	Anwendungsbereich	6
2	Normative Verweisungen	6
3	Begriffe	7
3.1	Begriffe bezüglich Gasen und Drücken	7
3.2	Begriffe für die Bauweise der Gasgeräte	
3.2.1	Begriffe für die gasführenden Teile	
3.2.2 3.2.6	Begriffe bezüglich des Brenners Begriffe für die Luftzufuhr und Abgasabführung	
3.2.0 3.3	Begriffe bezüglich der Betriebsweise der Gasgeräte	
3.3.1	Begriffe für Gasdurchflusswerte	
3.3.2	Begriffe bezüglich der Verbrennung des Gases	
1.	Klasseneinteilung	
•	3	
5 5.1	Anforderungen an die BauweiseAllgemeines	
5.1.1	Anpassung an verschiedene Gase	
5.1.2	Werkstoffe und Art der Bauweise	
5.1.3	Betrieb, Reinigung und Wartung	
5.1.4	Gasanschluss	
5.1.5	Dichtheit	20
5.1.6	Verbrennungsluftzufuhr und Abgasabführung	
5.1.7	Sichtbarkeit der Flammen	
5.1.8	Elektrische Sicherheit	
5.1.9	Bauliche Anforderungen an Fächer für Gaszylinder	
5.1.10 5.2	Material mit Lebensmittelkontakt Besondere Anforderungen an die gasführenden Teile	
5.2.1	Allgemeines	
5.2.2	Stellgerät für den Gasdurchfluss und Abstellvorrichtung	
5.2.3	Gastechnische Ausrüstung	
5.2.4	Brenner	28
5.2.5	Voreinstellgeräte für den Gasdurchfluss	
5.3	Besondere Anforderungen	
5.3.1	Überlaufen	
5.3.2	Stabilität und mechanische Sicherheit	
5.3.3 5.3.4	Schutz vor BrandgefahrGeräte, angeschlossen an die Wasserleitung	
5.3.5	Druckbeanspruchte Teile	
5.3.6	Mangel an wärmeleitender Flüssigkeit	
5	Anforderungen an die Betriebsweise	30
5.1	Dichtheit	
5.1.1	Dichtheit der gasführenden Teile	30
5.1.2	Dichtheit der abgasführenden Teile bei Geräten der Bauart B	
5.2	Erzielen der Wärmebelastungen	
5.2.1	Nennwärmebelastung (Q_n)	
5.2.2	Gesamtdurchfluss	
5.2.3	Reduzierte Wärmebelastung	
5.2.4	Wärmebelastung des Zündbrenners	31

6.3	Sicherheit der Betriebsweise	
6.3.1	Brenner	32
6.3.2	Grenztemperaturen	
6.3.3	Zünden — Durchzünden — Stabilität der Flammen	
6.3.4	Sicherheitseinrichtungen der Verbrennungsprodukte für Geräte des Typs ${\sf B}_{11BS}$	
6.3.5	Vorlüftung	
6.4	Gegenseitige Beeinflussung der Brenner	
6.5	Hilfszubehör	
6.5.1	Flammenabsperreinrichtung	
6.5.2	Zündeinrichtung	
6.6	Einrichtung zum Nachweis des Luftstroms	
6.6.1	Allgemeines	
6.6.2	Überwachung der Verbrennungsluft oder des Durchflusses der Abgasabführung	
6.6.3	Druckkontrolle der Verbrennungsluft oder der Verbrennungsprodukte:	37
6.6.4	Regeleinrichtung für das Gas/Luft Verhältnis	
6.7	Verbrennung	
6.7.1	Alle Geräte (in ruhiger Luft)	
6.7.2	Besondere Anforderungen	
6.8	Hilfsenergie	
6.8.1	Schwankungen der elektrischen Energie	
6.8.2	Elektrische Energieabschaltung	
6.8.3	Andere Hilfsenergien	
6.9	Rationelle Energienutzung	
6.10	Betriebsanforderungen – Temperatur des LPG-Zylinders und seines Einstellfaches	
	Temperatur der Wände des Einstellfaches	
6.10.2	Temperatur des LPG-Zylinders	38
7	Prüfbedingungen	39
7.1	Allgemeines	
7.1.1	Eigenschaften der Prüfgase	
7.1.2	Bedingungen für die Herstellung der Prüfgase	
7.1.3	Prüfraum	
7.1.4	Vorbereitung des Gerätes	
7.1.5	Durchführung der Prüfungen	
7.1.6	Prüfdrücke	
7.1.7	Durchführung der Prüfungen	40
7.2	Dichtheit	41
7.2.1	Dichtheit der gasführenden Teile	41
7.2.2	Dichtheit der abgasführenden Teile und einwandfreie Abführung der Abgase von	
	Geräten des Typs B	41
7.3	Erzielen der Wärmebelastungen	42
7.3.1	Allgemeines	42
7.3.2	Nennwärmebelastung	42
7.3.3	Voller Durchfluss	45
7.3.4	Reduzierter Durchfluss	45
7.4	Sicherheit der Betriebsweise	45
7.4.1	Brenner	45
7.4.2	Grenztemperaturen	46
7.4.3	Zünden — Durchzünden — Stabilität der Flammen	47
7.5	Gastechnische Ausrüstung	51
7.5.1	Flammenüberwachungseinrichtung	
7.5.2	Zündeinrichtung	
7.6	Verbrennung	
7.6.1	Allgemeines	
7.6.2	Prüfungen unter normalen Bedingungen	
7.6.3	Spezielle Prüfung für Geräte der Bauart B	55

7.6.4	Prüfung mit Grenzgas für unvollständige Verbrennung	
7.7	Einrichtung zum Nachweis des Luftstroms	56
7.7.1	Allgemeines	
7.7.2	Überwachung der Verbrennungsluft oder dem Durchfluss der Abgasabführung	57
7.7.3	Druckkontrolle der Verbrennungsluft oder der Verbrennungsprodukte	
7.8	Sonderprüfungen	
7.8.1	Stabilität und mechanische Sicherheit	58
7.8.2	Druckbeanspruchte Teile	
7.8.3	Mangel an wärmeleitender Flüssigkeit	
7.9	Prüfmethode - Überhitzen des LPG-Zylinder und seines Einstellfaches	59
7.10	Rationelle Energienutzung	59
8	Kennzeichnung und Anleitungen	59
8.1	Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung und Anleitungen	
8.2	Kennzeichnung am Gerät	
8.2.1	Typenschild, Beschriftung und Verpackung	
8.2.2	Zusätzliche Kennzeichnungen am Gerät und an der Verpackung	
8.3	Installationsanleitung für Aufstellung und Einstellung	
8.3.1	Anforderungen an die Installationsanleitung für Aufstellung und Einstellung	
8.3.2	Zusätzliche Anforderungen an die Installation und Einstellung	
8.4	Bedienungs- und Wartungsanleitung	
8.4.1	Anforderungen an die Bedienungs- und Wartungsanleitung	
8.4.2	Zusätzliche Anforderungen an die Bedienungs- und Wartungsanleitung	
Anhan	g A (informativ) Nationale Verhältnisse	
A.1	In den einzelnen Ländern geltende Anschlussbedingungen (siehe 5.1.4) Anforderungen für die in den einzelnen Ländern geltenden	/ U
A.2	Abgasanschlussverbindungen (siehe 5.1.6.5)	71
A 2	Kategorien, Prüfgase und Prüfdrücke	/ 1 72
A.3		
	g B (normativ) Verwendung von Symbolen auf den Geräten und Verpackung	
B.1	Allgemeines	
B.2	Stromversorgung	
B.3	Gasart	
B.4	Gasversorgungsdruck	
B.5	Bestimmungsland	
B.6	Kategorie	
B.7	Zusätzliche optionale Angaben	
B.8	Nennwärmebelastung eines Brenners	
B.9	Nennwärmebelastung aller Brenner eines Gerätes	74
Anhan	g C (informativ) Dreisprachige Liste der Gerätearten, die in den Anwendungsbereich der	
	EN 203-1 und deren Teil 2 fallen	75
Anhan	g D (informativ) Zusammensetzung der gasführenden Teile	77
Aiman D.1	Mindestanforderungen für:	
D.1 D.2	Mindestanforderungen für Geräte mit Gebläse, ohne permanenten oder wechselnden	/ /
D.Z		70
	Zündbrenner und ohne Vorspülung	
Anhan	g E (normativ) Materialien mit Lebensmittelkontakt	79
Anhan	g ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den	
	grundlegenden Anforderungen der abzudeckenden Verordnung (EU) 2016/426	82
T - 1	turhinwaisa	85
i itarai	ΠΙΤΝΙΝΜΔΙΚΑ	ЖS

Europäisches Vorwort

Dieses Dokument (prEN 203-1:2019) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 "Gasförmige Brennstoffe verbrauchende Großküchengeräte" erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur CEN-Umfrage vorgelegt.

Dieses Dokument wird EN 203-1:2014 ersetzen.

Dieses Dokument wurde im Rahmen eines Normungsauftrages erarbeitet, den die Europäische Kommission und die Europäische Freihandelszone CEN erteilt haben, und unterstützt grundlegende Anforderungen der EU-Richtlinien.

Zum Zusammenhang mit EU-Richtlinien siehe informativen Anhang ZA, der Bestandteil dieses Dokuments ist.

Dieses Dokument stellt Teil 1 der Reihe EN 203 *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe* dar. Die besonderen Anforderungen jeden spezifischen Gerätetyp werden im Teil 2: Spezifische Anforderungen behandelt.

Die wichtigsten Änderungen im Vergleich zu der früheren Version sind die folgenden:

- Aktualisierung des Anwendungsbereichs zur weiteren Klarstellung, dass Geräte in Innenräumen verwendet werden sollen;
- Angleichung an die Gasgeräte-Verordnung und das Vademecum zur europäischen Normung zur Unterstützung der Rechtsvorschriften und Anforderungen der Union auf der Grundlage eines Normungsauftrags / -mandats (im Entwurf);
- Einführung einer Verweisung auf EN 1672 2: 2005 + A1: 2009 für die Überprüfung von Materialien und Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie andere Hygieneaspekte aufgrund der Zurückziehung von EN 203 3;
- Überarbeitung des Textes in Abschnitt 5 zur Klarstellung des Inhalts und Hinzufügung spezifischer Übereinstimmungskriterien, falls notwendig;
- Hinzufügen der Einstellung der sequentiellen Funktionssteuerung (7.6.2.1).