

Jetzt  
kaufen auf  
[shop.wvgw.de](http://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](mailto:info@dvgw.de)  
Internet: [www.dvgw.de](http://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](mailto:info@wvgw.de) · Internet: [www.wvgw.de](http://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

<b>Vorwort</b>	.....	<b>6</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b>	.....	<b>9</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b>	.....	<b>10</b>
<b>3 Begriffe</b>	.....	<b>12</b>
<b>4 Allgemeines</b>	.....	<b>12</b>
<b>4.1 Technische Regeln und Vorschriften</b>	.....	<b>12</b>
<b>4.2 Gasgeräte</b>	.....	<b>13</b>
<b>4.3 Aufstellung</b>	.....	<b>14</b>
<b>4.4 Anschluss der Gasgeräte</b>	.....	<b>14</b>
<b>4.5 Aufstellraum</b>	.....	<b>14</b>
<b>4.6 Verbrennungsluftversorgung von Gasgeräten</b>	.....	<b>14</b>
<b>4.7 Abgasabführung</b>	.....	<b>15</b>
<b>5 Ergänzende Bestimmungen</b>	.....	<b>15</b>
<b>5.1 Bäckerei und Konditoreianlagen</b>	.....	<b>15</b>
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
<b>5.2 Gastronomie- und Küchenanlagen</b>	.....	<b>17</b>
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
<b>5.3</b>	<b>Fleischereianlagen</b> .....	<b>25</b>
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
<b>5.4</b>	<b>Räucheranlagen</b> .....	<b>26</b>
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
<b>5.5</b>	<b>Reifungsanlagen</b> .....	<b>28</b>
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
<b>5.6</b>	<b>Trocknungsanlagen</b> .....	<b>30</b>
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
<b>5.7</b>	<b>Wäschereianlagen.....</b>	<b>32</b>
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
<b>6</b>	<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>35</b>
<b>7</b>	<b>Unterrichtung des Betreibers .....</b>	<b>36</b>
<b>8</b>	<b>Betrieb- und Instandhaltung .....</b>	<b>36</b>
	<b>Literaturhinweise.....</b>	<b>36</b>

## 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 Schornsteynfegerhandwerks – 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 Körner Trocknern“
- 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