

DIN 3378 - Gasverbrauchseinrichtungen für Fleischerei- und Räucheranlagen

Inhalt	Seite
1 Geltungsbereich und Zweck.....	2
2 Mitgeltende Normen.....	3
3 Begriffe.....	3
3.1 Allgemeine Begriffe.....	3
3.2 Hockerkocher.....	3
3.3 Garschränke und Garkammern.....	3
3.4 Nutzbarer Garraum.....	3
3.5 Räucherschränke und Räucherkammern.....	3
3.6 Raucherzeuger.....	3
3.7 Direkte Beheizung für Räucherschränke und Räucherkammern.....	3
3.8 Indirekte Beheizung für Räucherschränke und Räucherkammern.....	3
3.9 Etagen-Bratöfen.....	3
3.10 Nutzbarer Bratrauminhalt für Bratöfen.....	3
3.11 Flämmeinrichtung.....	3
3.12 Fleischerei-Kochkessel.....	3
3.13 Kochkessel.....	3
3.14 Grill.....	3
4 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	3
4.1 Allgemeine Anforderung.....	3
4.1.1 Werkstoffe.....	3
4.1.2 Brenner.....	4
4.1.3 Abgasanschluß und Abgasabführung.....	4
4.1.4 Querschnitte des Abgasanschlusses.....	4
4.1.5 Flammenüberwachung.....	4
4.1.6 Einstell- und Voreinstellglieder.....	4
4.1.7 Zündeinrichtungen.....	4
4.1.8 Gesamtwärmebelastung.....	4
4.1.9 Brennsicherheit.....	4
4.1.10 Oberflächentemperaturen und Wärmeeinfluß auf die Umgebung (Stellwände und Fußboden).....	4
4.2 Besondere Anforderungen an Hockerkocher.....	4
4.2.1 Brenner.....	4
4.2.1.1 Allgemeine Anforderungen.....	4
4.2.1.2 Brennerdeckel.....	4
4.2.2 Topfträger und Rippenplatten.....	4
4.2.3 Zündeinrichtungen.....	4
4.2.4 Brennsicherheit.....	4
4.3 Besondere Anforderungen Garschränke und Garkammern.....	4
4.3.1 Werkstoffe.....	4
4.3.2 Türverriegelung.....	4
4.3.3 Einrichtung gegen Überdruck.....	4
4.4 Besondere Anforderungen an Räuchereinrichtungen.....	5
4.4.1 Brenner.....	5
4.4.1.1 Allgemeine Anforderungen.....	5
4.4.1.2 Zündbrenner.....	5
4.4.2 Abgasanschluß und Abgasabführung.....	5
4.4.3 Rauchzuführung.....	5
4.4.4 Türverriegelung.....	5
4.5 Besondere Anforderungen an Bratöfen.....	5
4.5.1 Brenner.....	5
4.5.2 Türverriegelung.....	5
4.5.3 Brennsicherheit.....	5

4.6	Besondere Anforderungen an Flämmeinrichtungen.....	5
4.6.1	Brenner.....	5
4.6.2	Flammenüberwachung.....	5
4.6.3	Zündeinrichtungen.....	5
4.7	Besondere Anforderungen an Kochkessel.....	5
4.7.1	Verkleidung.....	5
4.7.2	Kochkessel mit Überdruck.....	5
4.7.3	Nutzinhalt.....	5
4.7.4	Entleerungseinrichtungen.....	5
4.8	Besondere Anforderungen an Grills.....	5
4.8.1	Abgasanschluß und Abgasabführung.....	5
4.8.2	Türverriegelung.....	5
4.8.3	Fettauffangschale.....	5
5	Güteanforderungen.....	5
5.1	Allgemeine Güteanforderungen.....	5
5.2	Wirkungsgrad für Hockerkocher.....	5
5.3	Gartemperatur und Aufheizzeit für Garschränke und Garkammern.....	5
5.4	Räuchereinrichtungen.....	6
5.4.1	Anheizzeit.....	6
5.4.2	Räuchertemperatur.....	6
5.5	Bratöfen.....	6
5.5.1	Bratraumtemperaturen und Anheizzeit.....	6
5.5.2	Wärmeaufwand.....	6
5.5.3	Wärmeverteilung.....	6
5.6	Flämmeinrichtungen.....	6
5.7	Kochkessel.....	6
5.7.1	Wirkungsgrad.....	6
5.7.2	Ankochzeit.....	6
5.8	Wärmeverteilung bei Grills.....	6
6	Prüfung 6	
6.1	Allgemeines.....	6
6.2	Besondere Prüfungen für Hockerkocher.....	6
6.2.1	Nennwärmeleistung.....	6
6.2.2	Verbrennungsgüte.....	6
6.2.3	Wirkungsgrad.....	6
6.3	Anheizzeit für Garschränke und Garkammern.....	8
6.4	Besondere Prüfungen für Räuchereinrichtungen.....	8
6.4.1	Anheizzeit.....	8
6.4.2	Räuchertemperatur.....	8
6.5	Besondere Prüfungen für Bratöfen.....	8
6.5.1	Bratraumtemperaturen, Anheizzeit.....	8
6.5.2	Wärmeaufwand.....	8
6.5.3	Wärmeverteilung.....	8
6.6	Anordnung der Brenner für Flämmeinrichtungen.....	9
6.7	Besondere Prüfungen für Kochkessel.....	9
6.7.1	Wirkungsgrad.....	9
6.7.2	Ankochzeit.....	9
6.8	Wärmeverteilung bei Grills.....	9
7	Kennzeichnung von Gasverbrauchseinrichtungen.....	9
	Weitere Normen und Unterlagen.....	10