

Küchengeräte lt. Önorm 16282

Für die Auslegung der Abluft in Küchen sind folgende Unterlagen bzw. Daten erforderlich:

Grundriss der Räume mit Raumhöhen, Aufstellungsplan aller Küchengeräte, Anschlusswerte aller Küchengeräte, Abmessungen aller Küchengeräte

Abmessungen Küche : Länge x Breite x Höhe X X

BVH:				Datum:				Unter der Haube	Aufstellung		
1	2	3	4	Stück	Länge	Breite	kW		Frei	Wand	
Elektro- und Dampf	Koch-, Dämpf- und Garbereich	1.1	Kochkessel o. Kochautomat								
		1.2	Druckkochkessel								
		1.3	Hochdruckdämpfer Einschubgerät								
		1.4	Hochdruckdämpfer Durchschubgerät								
		1.5	Heißluftdämpfer								
Elektro- und Dampf	Brat-, Grill- und Backbereich	2.1	Kippbratpfanne								
		2.2	Brat-, Grill-u. Griddleplatten								
		2.3	Grill- und Salamandergeräte								
		2.4	Brat- und Backöfen								
		2.5	Heißluftgeräte / Auftaegeräte								
		2.6	Brat- u. Grillautomaten für Kurzbratstücke								
		2.7	Soßenautomat								
		2.8	Friteuse								
			Friteuse								
		2.9	Fritierautomat (mit integrierter Absaugung)								
		2.10	Fritierautomat (ohne Absaugung)								
		2.11	Induktionsherd								
		2.12	Ceranherd								
		2.13	Wok								
2.14	Großkochfeld										
Elektro- und Dampf	Herde, Kochstellen	3.1	Masse-/Keramik-Kochplatte								
		3.2	Induktionskochstelle								
		3.3	Großfeld-Stahlplatte								

Küchengeräte lt. Önorm 16282

1	2	3	4	Stück	Länge	Breite	kW	Haube	Frei	Wand
Elektro- und Dampf	Verschiedenes	4.1	Hockerkocher							
		4.2	Mikrowellengeräte							
		4.3	Wasserbäder							
		4.4	Wärmeanrichte u. Wärmeschrank							
		4.5	Kühlschränke							
			Kühlschränke							
			Kühlschränke							
		4.6	Küchenmaschinen							
	4.7	Fördereinrichtung								
Elektro- und Dampf	Speisenverteilbereich	5.1	Warmausgabegeräte							
		5.2	Kaltausgabegeräte							
		5.3	Geschirrspender							
		5.4	Getränkebrühanlage							
Gas	Koch-, Dämpf- und Garbereich	6.1	Kochkessel o. Kochautomat							
		6.2	Heißluftdämpfer							
Gas	Brat-, Grill- und Backbereich	7.1	Kippbratpfanne							
		7.2	Brat-, Grill-u. Griddleplatten							
		7.3	Grill- und Salamandergeräte							
		7.4	Brat- und Backöfen							
		7.5	Heißluftgeräte / Auftaugeräte							
		7.6	Friteuse							
			Friteuse							
		7.7	Ceranherd							
		7.8	Wok							
		7.9	Großkochfeld							
Gas	Herde, Kochstellen	8.1	offene Kochstelle							
		8.2	Glühplatte							
		8.3	Keramikkochplatte							
Gas	Verschiedenes	9.1	Hockerkocher							
		9.2	Wasserbäder							
		9.3	Wärmeanrichten u. Wärmeschrank							

Küchengeräte lt. Önorm 16282

Skizze:

Aufstellungsplan aller Küchengeräte

