EMO Hannover 16-21·9·2019
The world of metalworking

Beiblatt

Konvektomaten

Ergänzend zum Punkt 4.7.11 der Technischen Richtlinien

- Kombi- und Heißluftdämpfer (mit Beschwadung & Wasseranschluss)
- Backöfen (Etagen-/ Stikken-Backöfen mit Beschwadung & Wasseranschluss, o.Ä.)

Um Fehlalarmen vorzubeugen, ist der Aussteller dafür verantwortlich, dass bei der Aufstellung und Verwendung der oben genannten Küchengeräte auf Messeständen in Messehallen die folgenden Auflagen Beachtung finden:

1. Dunstabzug und Abluftabführung

Über dem Küchengerät ist eine Dunstabzugshaube mit Fettfangfilter und einer für das jeweilige Küchengerät ausreichenden Abluftvorrichtung anzuordnen; die dabei aufgenommene Abluft ist in Absprache mit dem Technischen Veranstaltungsmanagement der Deutschen Messe über entsprechende Abluftkanäle aus der Messehalle in den Außenbereich abzuführen.

Für die Bemessung der abzuführenden Luftmenge und der Abstände zwischen der Unterkante der Dunstabzugshaube und der Oberkante des Küchengerätes sind ausstellerseitig die Vorgaben der Küchengeräte-Hersteller heranzuziehen und bei der Aufstellung und Installation entsprechend einzuhalten.

2. Kondensationshaube

Sollte die unter Punkt 1. beschriebene Ausführung nicht möglich sein, so ist das Küchengerät mit einer herstellerspezifischen Kondensationshaube auszustatten.

Die Kondensationshaube muss dabei über folgende Ausstattungsmerkmale verfügen:

- Integrierter Rauchfilter
- Automatische Einschaltung bei Öffnen der Türen des jeweiligen Küchengerätes
- den Herstellervorgaben des zu bestückenden Gerätes entsprechende Absaugleistung

Herstellerspezifisch eingesetzt werden können beispielsweise diese Kondensationshauben:

Hersteller	Typ	Beschreibung
Rational	UltraVentPlus	Kondensationshaube mit Rauchfilter, (Absaugleistung max. 900m³/h)
MKN	HansDampf Air	Kondensationshaube
Eloma	Multi-Öko-Haube	Kondensationshaube
Convotherm	Convotherm	Kondensationshaube
Unox	Unox	Kondensationshaube

Bild oben, exemplarisch:
Kombidämpfer; ausgestattet mit herstellerspezifischer Kondensationshaube

3. Einweisung Personal

Das Personal muss in die korrekte Bedienung des jeweiligen Küchengerätes eingewiesen sein. Bei der Entnahme ist besonders auf die Anforderung, die Garraum-Türen langsam zu öffnen, hinzuweisen. Das Öffnen der Türen ist in zwei Schritte zu unterteilen; bei vielen aktuellen Küchengeräten ist das zweistufige Öffnen bereits standardmäßig in die Schließmechanik des Türgriffes integriert:

- **Erste Stufe:** Die Tür öffnet sich lediglich einen Spalt weit.
  In dieser Stellung ist abzuwarten, bis die Schwaden vollständig von der jeweiligen Dunstabzugshaube oder der Kondensationshaube aufgefangen wurden. Die Dauer richtet sich dabei nach Programm, Bestückung und Abluftleistung.

- **Zweite Stufe:** Die Tür öffnet sich vollständig.
  Nun kann die Entnahme und erneute Bestückung erfolgen. Bei der Entnahme ist also darauf zu achten, dass die entstehenden Schwaden von dem jeweiligen Abzug aufgenommen wurden und sich nicht im Raum oder in der Messehalle verteilen.

4. Allgemeine Hinweise

Küchenbereiche sind grundsätzlich gemäß den Vorgaben der ASR A2.2 (Maßnahmen gegen Brände) nach eigener Gefährdungsbeurteilung mit Feuerlöschern und Löschmitteln auszustatten, mindestens mit einem 6L-Fettbrandlöscher oder einem 5kg-CO_2-Löscher.

Durch den Einsatz von Konvektomaten oder vergleichbaren Küchengeräten können die in den Hallen installierten Brandmeldeanlagen ausgelöst werden. Sämtliche mit der Aufstellung, Installation und Nutzung des Küchengerätes verbundenen Kosten (einschließlich der Kosten für einen möglichen Feuerwehreinsatz bei deren Auslösung sowie für den Aufwand für das Zurückstellen der ausgelösten brandschutztechnischen Anlagen) gehen zu Lasten des Ausstellers; dem Aussteller kann ein weiterer Einsatz von Küchengeräten anschließend verwehrt werden.

Änderungen an diesem Beiblatt zu den Technischen Richtlinien der EMO Hannover 2019 bleiben ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.