



BUNDESVERBAND DES SCHORNSTEINFEGERHANDWERKS
– Zentralinnungsverband (ZIV) –

Ermittlung des CO-Gehaltes im Abgas bei Großküchengeräten

Bei Großküchengeräten sind bei der CO-Messung im Rahmen der Abgaswegüberprüfung Besonderheiten bezüglich des Beginns der Messung zu beachten. Das zurzeit als Entwurf (September 2010) vorliegende DVGW Arbeitsblatt G 631 „Installation von gewerblichen Gasgeräten in Anlagen für Bäckerei und Konditorei, Fleischerei, Gastronomie und Küche, Räucherei, Reifung, Trocknung sowie Wäscherei“ sagt in Abschnitt 5.2.7.4 „Messung der Emissionen und Bewertung der Abgasverluste“ folgendes aus:

„Bei der Messung des CO-Gehaltes im Rahmen der Abgaswegüberprüfung nachkehr- und Überprüfungsordnung ist DIN EN 203-1 zu beachten. In dieser ist festgelegt, dass bei bestimmten Gasgeräten die Messung des CO-Gehaltes erst 15 Minuten bzw. bei unter einer Platte befindlichen Brennern erst 20 Minuten nach Inbetriebnahme durchzuführen ist.“

Begründung:

Die DIN EN 203-1 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen“ (Nov. 2009) regelt die Sicherheitsanforderungen für alle gewerblichen Geräte, die zum Kochen und Backen von Speisen und Getränken unter Verwendung von Gas bestimmt sind. Nach Abschnitt 7.6.2.1 dieser Norm gelten folgende allgemeinen Prüfbedingungen:

Die Verbrennungsgüte wird 15 min nach dem Anzünden oder bevor die thermostatische Regeleinrichtung durch den Brennerdurchfluss reduziert, nachgeprüft, es sei denn Brenner sind mit Platten ausgestattet, die 20 min nach dem Anzünden oder bevor die thermostatische Regeleinrichtung durch den Brennerdurchfluss reduziert wird, geprüft werden. Wenn das thermische Gleichgewicht nach dieser Zeit noch nicht erreicht ist, wird eine erneute Prüfung nach einstündigem Betrieb unter den oben beschriebenen Bedingungen der Wärmebelastung durchgeführt.