

DVGW Arbeitsblatt G 631 neu erschienen

Arbeitsblatt  
**DVGW G 631**  
ersetzt G 634

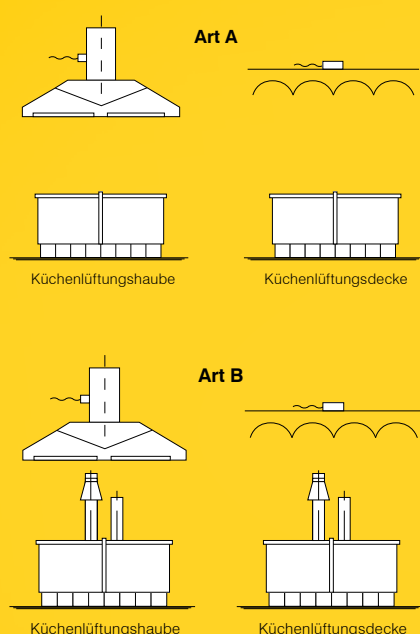
## GRAVIERENDE ÄNDERUNG BEI KÜCHENABSICHERUNGEN!

Durch das Erscheinen des neuen DVGW Arbeitsblattes G 631 werden nun viele Vorschriften für Gasinstallationen im gewerblichen Bereich zusammengefasst. Das Arbeitsblatt

G 631 wird ab sofort für „Installationen von gewerblichen Gasgeräten in Anlagen für Bäckereien und Konditoreien, Fleischereien, Gastronomien und Küchen, Räuchereien,

Reifung, Trocknung sowie Wäsche- reien“ herangezogen. Dadurch entfällt das bekannte Arbeitsblatt G 634 für Gewerbeküchen.

## WAS IST NEU UND AB SOFORT IN GEWERBLICHEN KÜCHEN ZU BEACHTEN?



### Gasgeräte Art A

Bereits für Leistungen > 14 kW (vorher > 50 kW) ist eine Absicherung vorzusehen. Die Gaszufuhr darf zu den Brennern nur freigegeben werden, wenn die Absaugung unter allen Betriebsbedingungen sichergestellt ist. Für Leistungen unter 14 kW ist eine Absicherung nicht erforderlich.

### Gasgeräte Art B

Hier gilt die Forderung nach Überwachung leistungsunabhängig. Die Gaszufuhr zu den Brennern darf nur freigegeben werden, wenn durch die Überwachung der Absaugung die Abgasabführung sichergestellt ist. Küchen mit einer Gesamtnennbelastung vom mehr als 50 kW müssen mit raumluftechnischen Anlagen (RLT-Anlagen) be- und entlüftet werden.

### Auch zwingend zu beachten:

- Die zentrale Absperrvorrichtung muss aus zwei hintereinander geschalteten automatischen Absperrventilen bestehen.
- Die Überwachungseinheit (Steuerung) muss nach DIN EN 13611 Regel und Steuerfunktionsklasse B ausgeführt sein. Dadurch sind erhöhte Anforderungen an die

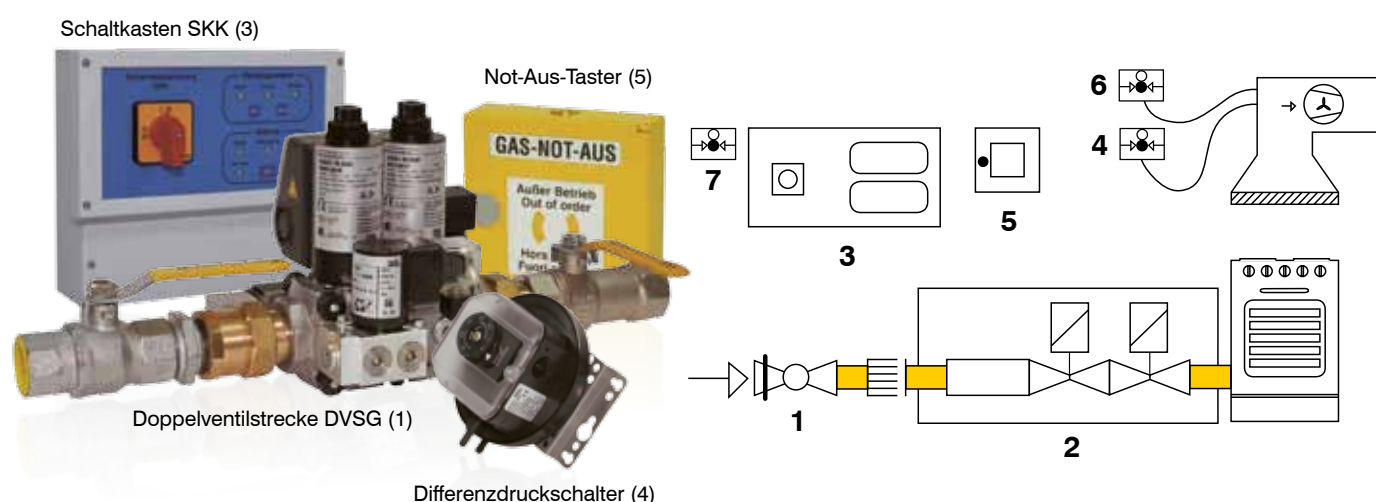
Steuerung und die Zulassung der Küchenabsicherung gestellt worden. Eine einfache Steuerung der Armaturen, wie in der Vergangenheit üblich, ist hier nicht mehr zulässig.

- Nach 24 h Dauerbetrieb muss eine automatische Wirksamkeitsüberprüfung der Küchenabsicherung durchgeführt werden.

- Eine Entriegelung der Absperrvorrichtung darf erst nach Ablauf der Schließzeit der Flammenüberwachungseinrichtung möglich sein.

## DIE LÖSUNG: DIE NEUE KÜCHENABSICHERUNG SYSTEM KA UND KAG (MIT GESCHLOSSENSTELLUNGSKONTROLLE)

Die Systeme entsprechen allen Anforderungen aus dem neuen DVGW-Arbeitsblatt G 631



Alle Komponenten sind baumustergeprüft und zertifiziert. Die einzelnen Komponenten, z.B. die Doppelventilkombination der Fa. Elster Kromschroder, sind seit langen Jahren in der Praxis eingeführt und erprobt. Die Steuerung des Systems entspricht den Vorgaben des Arbeitsblattes.

Somit holen Sie sich mit dem kompletten System KA und KAG eine Sicherheitseinrichtung in die Küche, welche allen Anforderungen des DVGW Arbeitsblattes G 631 entspricht und für Sie einen Mehrwert bei der Sicherheit bietet.

**Für weitere Informationen sprechen Sie uns bitte an und fordern Ihren detaillierten Prospekt an.**

Alternativ stehen die Informationen auch im Internet zum Download bereit: [www.eckl-gastechnik.de](http://www.eckl-gastechnik.de)

### Rudolf Eckl Gas-, Regel- und Messtechnik GmbH

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Eckl

Pöttinger Straße 25  
82041 Oberhaching/München

Registergericht: Amtsgericht München  
Registernummer: HRB 71516  
USt.-IdNr. DE 129453336

Telefon +49(0)89 / 67 00 66 -0  
Telefax +49(0)89 / 67 00 66 -22

info@eckl-gastechnik.de  
www.eckl-gastechnik.de

**Autorisierter Fachhändler**  
für die Marken

**kromschroder**

**elster**  
Instromet