

	Großküchengeräte Herde Anforderungen und Prüfung	DIN 18851
ICS 97.040.20	Ersatz für DIN 18851:1981-08	
Equipment for commercial kitchens — Ranges — Requirements and testing		
Appareils pour la grande cuisine — Fourneaux — Exigences et essais		
Fortsetzung Seite 2 bis 15		
Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V. DKE Deutsche Kommission Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik im DIN und VDE		

Inhalt

	Seite
Vorwort.....	3
Änderungen	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen.....	3
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung	6
5 Bau- und Betriebsweise	6
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	10
7 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	13
8 Kennzeichnung	14
Literaturhinweise	15

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) erstellt.

Diese Norm enthält in den Abschnitten 5 und 6 sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Gerätesicherheitsgesetz).

Der FNH-Arbeitsausschuss 5.2 „Großküchengeräte“ hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, die vorliegende Norm „Herde“ erarbeitet.

Die Norm beinhaltet Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise sowie die dazugehörigen Prüfungen. Im Vordergrund stehen neben Anforderungen an die Sicherheit auch insbesondere solche an die Gebrauchstauglichkeit von Herden, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Durch diese Norm werden bereits bestehende Europäische Normen ergänzt. Es ist geplant, dass das Erfüllen dieser Norm ein Bestandteil der Anforderungen zum Erreichen des HKI-Qualitätszeichens wird. Das Führen des HKI-Qualitätszeichens ist freiwillig.

Informationen zum HKI-Qualitätszeichen sind zu beziehen bei:

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. • Postfach 11 07 37 • 60042 Frankfurt am Main
Telefon: 069 / 25 62 68-0 Telefax: 069 / 23 59 64.

Prüfungen nach dieser Norm können bei Prüfungen der elektrischen Sicherheit bzw. nach Gasnormen einbezogen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN 18851:1981-08 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Anforderungen für das HKI-Qualitätszeichen wurden ergänzt;
- b) Absatz 2 „Normative Verweisungen“ wurde eingearbeitet und aktualisiert;
- c) Aspekte der Hygiene wurden aufgenommen;
- d) Geräte mit induktiver Beheizung wurden aufgenommen;
- e) Der Abschnitt „Prüfung“ wurde aufgelöst und die jeweiligen Prüfungen den Anforderungen unmittelbar zugeordnet;
- f) Anforderungen an die Temperaturen berührbarer Oberflächen wurden eingeführt;
- g) Anforderungen bezüglich Energieeinsparung wurden aufgenommen;
- h) Anforderungen und Prüfung von Wärmeschränk/Wärmraum wurden entfernt.

Frühere Ausgaben

DIN 18851:1981-08

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Herde, die nach Ausführung und Leistung für den Gebrauch vornehmlich in gewerbsmäßigen Küchen bestimmt sind und schließt Geräte mit Glaskeramik und induktiver Beheizung (es ist kein Wirkungsgrad vorgegeben) als auch Geräte mit Kochzonen mit geschlossenen Stahlplatten ein.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation (einschließlich Änderungen).

DIN 18851:2003-06

DIN 18852, *Großküchengeräte — Brat- und Grillgeräte — Anforderungen und Prüfung.*

DIN 18856, *Großküchengeräte — Friteusen — Anforderungen und Prüfung.*

E DIN 18866, *Großküchengeräte — Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer — Anforderungen und Prüfung.*

E DIN 18871-1, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Geschirrwärmeschränke — Anforderungen und Prüfungen.*

E DIN 18871-3, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Wasserbäder — Anforderungen und Prüfungen.*

E DIN 18871-4, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Nudelkocher — Anforderungen und Prüfungen.*

E DIN EN 203-1, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheit; Deutsche Fassung prEN 203-1:2002.*

DIN EN 203-2, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2: Rationelle Energienutzung; Deutsche Fassung EN 203-2:1995.*

DIN EN 631-1, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Speisenbehälter — Teil 1: Maße der Behälter; Deutsche Fassung EN 631-1:1992.*

DIN EN 631-2, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Speisenbehälter — Teil 2: Maße des Zubehörs und der Auflagen; Deutsche Fassung EN 631-2:1999.*

E DIN EN 10088-2, *Nichtrostende Stähle — Teil 2: Technische Lieferbedingungen für Blech und Band aus korrosionsbeständigen Stählen für allgemeine Verwendung und für das Bauwesen; Deutsche Fassung prEN 10088-2:2001.*

DIN EN 50165 (VDE 0700 Teil 450), *Elektrische Ausrüstung von nicht-elektrischen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 50165:1997 + A1:2001 + Berichtigung Februar 1998.*

DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-1), *Elektromagnetische Verträglichkeit — Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 1: Störaussendung (IEC/CISPR 14-1:2000 + A1:2001); Deutsche Fassung EN 55014-1:2000 + A1:2001.*

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2), *Elektromagnetische Verträglichkeit — Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamilienorm (Einschließlich Corrigendum:1997) (IEC/CISPR 14-2:1997 + A1:2001); Deutsche Fassung EN 55014-2:1997 + A1:2001.*

DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Teil 1), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen (IEC 60335-1:1991, modifiziert + A1:1994, modifiziert + A2:1999); Deutsche Fassung EN 60335-1:1994 + A1:1996 + A2:2000 + A11:1995 + A12:1996 + A13:1998 + A14:1998 + A15:2000 + A16:2001.*

DIN EN 60335-2-36 (VDE 0700 Teil 36), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-36: Besondere Anforderungen für elektrische Herde, Brat- und Backöfen und Kochplatten für den gewerblichen Gebrauch (IEC 60335-2-36:2000); Deutsche Fassung EN 60335-2-36:2000.*

DIN EN 60335-2-90 (VDE 0700 Teil 90), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2: Besondere Anforderungen an gewerbliche Mikrowellenkochgeräte (IEC 60335-2-90:1997); Deutsche Fassung EN 60335-2-90:1997.*

BGR 111 (bisher ZH 1/37), *BG-Regeln — Arbeiten in Küchenbetrieben¹⁾.*

1) Zu beziehen durch: Carl Heymanns Verlag KG, Luxemburger Str. 449, 50939 Köln.

LMBG, Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen [Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz]²⁾.

LMHV, Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung [Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)]²⁾.

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser nationalen Norm gelten die folgenden Begriffe:

3.1

Herd

Gerät zur thermischen Behandlung von Lebensmitteln. Es besteht aus Ober- und ggf. Unterbau und wird mit Strom oder Gas beheizt. Die Beheizung mit Strom kann induktiv erfolgen

3.1.1

Oberbau

in sich geschlossener Teil eines Herdes mit

- Kochstellen,
- Wärm- und Fortkochplatten,
- Glaskeramik-Kochzonen mit Strahlungs- oder Induktionsbeheizung,
- und/oder Abstellflächen

3.1.2

Unterbau

in sich geschlossener Teil eines Herdes, der enthalten kann:

- Brat- und Backöfen,
- Abstellfächer

3.2

Kochstelle

Heizstelle für geeignete Gefäße, die offen, abgedeckt oder abdeckbar sein kann. Sie kann als Kochplatte mit untergebauten Brennern, als geschlossene Heizplatte oder als Rohrheizkörper ausgebildet sein. Die geschlossene Heizplatte kann fest eingebaut oder hochklappbar sein

3.3

Wärm- und Fortkochplatte

ebene Platte, die von unten beheizt wird. Sie dient zum Fortkochen von Speisen oder zum Warmhalten

3.4

Kochzone

beheizte Zone einer Kochfläche aus Glaskeramik oder einer Großstahlplatte

2) Zu beziehen durch: Deutsches Informationszentrum für technische Regeln (DITR) im DIN, Burggrafenstr. 6, 10772 Berlin.