

DIN 18851**DIN**

ICS 97.040.20

Ersatz für
DIN 18851:2003-06**Großküchengeräte –
Herde –
Anforderungen und Prüfung**Equipment for commercial kitchens –
Ranges –
Requirements and testingAppareils pour la grande cuisine –
Fourneaux –
Exigences et essais

Gesamtumfang 17 Seiten

Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN

Beginn der Gültigkeit

Diese Norm gilt ab 2008-06-01.

Inhalt	Seite
Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	3
2 Normative Verweisungen	3
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung.....	6
5 Bau- und Betriebsweise	7
6 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	11
7 Hygieneanforderungen.....	15
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung.....	15
9 Kennzeichnung	16

Bilder

Bild 1 — Wärmeaufwand für den Brat- und Backofen	10
--	----

Tabellen

Tabelle 1 — Herdausführungen.....	6
Tabelle 2 — Wirkungsgrade bei Beheizung mit Strom	7
Tabelle 3 — Wirkungsgrade bei Beheizung mit Gas	8
Tabelle 4 — Werkstoffe	13

Vorwort

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

Dieses Dokument enthält in den Abschnitten 5 und 6 sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Geräte- und Produktsicherheitsgesetz — GPSG).

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.

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

Änderungen

Gegenüber DIN 18851:2003-06 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Absatz 2 „Normative Verweisungen“ wurden überarbeitet und aktualisiert;
- b) Anforderungen an die Hygiene wurden mit aufgenommen;
- c) Oberflächenbeschaffenheiten wurden mit aufgenommen;
- d) Oberflächentemperaturen wurden überarbeitet.

Frühere Ausgaben

DIN 18851: 1981-08, 2003-06

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

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

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

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

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

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

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

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

DIN EN 203-1, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheit*

DIN EN 203-2, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2: Rationelle Energienutzung*

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

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

DIN EN 1672-2, *Nahrungsmittelmaschinen — Allgemeine Gestaltungsleitsätze — Teil 2: Hygieneanforderungen*

DIN EN 10088-1, *Nichtrostende Stähle — Teil 1: Verzeichnis der nichtrostenden Stähle*

DIN EN 50165 (VDE 0700 Teil 450), *Elektrische Ausrüstung von nicht-elektrischen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Sicherheitsanforderungen*

DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-1), *Elektromagnetische Verträglichkeit — Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 1: Störaussendung*

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2), *Elektromagnetische Verträglichkeit — Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamiliennorm (Einschließlich Corrigendum:1997)*

DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Teil 1), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen*

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*

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*

DIN EN ISO 3274, *Geometrische Produktspezifikationen (GPS) — Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren — Nenneigenschaften von Tastschnittgeräten*

DIN EN ISO 4287, *Geometrische Produktspezifikationen (GPS) — Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren — Benennungen, Definitionen und Kenngrößen der Oberflächenbeschaffenheit*

DIN EN ISO 4288, *Geometrische Produktspezifikation (GPS) — Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren — Regeln und Verfahren für die Beurteilung der Oberflächenbeschaffenheit*

DIN EN ISO 13565-1, *Geometrische Produktspezifikationen (GPS) — Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren — Oberflächen mit plateauartigen funktionsrelevanten Eigenschaften — Teil 1: Filterung und allgemeine Messbedingungen*

DIN EN ISO 13565-2, *Geometrische Produktspezifikationen (GPS) — Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren — Oberflächen mit plateauartigen funktionsrelevanten Eigenschaften — Teil 2: Beschreibung der Höhe mittels linearer Darstellung der Materialanteilkurve*

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

LFGB, *Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch [LFGB])*²⁾.

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

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments 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

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

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

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 hochkippar 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

3.5**Brat- und Backofen**

Garraum für Brat- und Backgut. Er ist an einer oder beiden Seiten mit Klappen, Türen oder dergleichen versehen. Er wird konventionell (statisch d. h. durch stille Hitze), durch Umluft, durch Mikrowellen oder Kombination vorstehender Verfahren beheizt werden

3.6**Abstellfach**

Einrichtung zum Abstellen von Geschirr, Töpfen und anderen Behältern sowie Küchenutensilien. Es kann offen oder an einer oder beiden Seiten mit Klappen, Türen, Jalousien oder dergleichen versehen sein

ANMERKUNG Wenn es zur Aufnahme von Behältern oder Einschubteilen nach DIN EN 631-1 vorgesehen ist, so ist bez. der Auflagen DIN EN 631-2 zu beachten.

3.7**Betriebsoberfläche**

eine Oberfläche, die durch die integrierte Wärmequelle beheizt wird und die heiß sein muss, um den Prozess durchzuführen, für den das Produkt angewandt wird

4 Bezeichnung

Herdausführungen und deren Bezeichnung sind in Tabelle 1 dargestellt.

Tabelle 1 — Herdausführungen

Ausführung	Bezeichnung		
	Benennung	DIN-Nummer	Merkmal
in Einzelausführung ohne Brat/Backofen	Herd	DIN 18851	-A1
in Einzelausführung mit Brat/Backofen	Herd	DIN 18851	-A2
Herkombinationen	Herd	DIN 18851	-A3

BEISPIEL Die Bezeichnung für eine Herdkombination (A3) lautet

Herd DIN 18851-A3