

DIN 18852

ICS 97.040.20

Ersatz für
DIN 18852:2003-06
Siehe Anwendungsbeginn

**Großküchengeräte –
Brat- und Grillgeräte –
Anforderungen und Prüfungen**

Equipment for commercial kitchens –
Frying and grilling appliances –
Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Grillades –
Exigences et essais

Gesamtumfang 16 Seiten

DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegerät (FNH)

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist 2022-10-01.
Für DIN 18852:2003-06 besteht eine Übergangsfrist bis 2023-03-31.

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung	8
5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise	8
5.1 Allgemeines	8
5.2 Brat- und Griddleplatte	9
5.3 Grillplatte	9
5.4 Heizeinrichtung	9
5.5 Aufheizzeit und Temperaturverteilung von Brat- und Griddleplatten und Grillplatten	9
5.5.1 Allgemeines	9
5.5.2 Aufheizzeit	10
5.5.3 Regelgenauigkeit und Temperaturverteilung	10
5.6 Praktische Eignung von Brat- und Griddleplatten und von Grillplatten	11
5.7 Spritzschutz	12
5.8 Rostbräter	12
5.9 Hygieneanforderungen	12
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	13
6.1 Allgemeines	13
6.2 Energiebezogene Anforderungen	13
6.2.1 Für Gasbeheizung	13
6.2.2 Für Elektrobeheizung	13
6.3 Werkstoffe	13
6.4 Anforderungen an die Betriebsweise	14
6.5 Oberflächentemperaturen	14
6.5.1 Elektrisch beheizte Geräte	14
6.5.2 Gasbeheizte Geräte	14
6.5.3 Holzkohle beheizte Geräte	15
7 Anleitung	15
8 Kennzeichnung	15
Literaturhinweise	16

Bilder

Bild 1 — Anordnung der Messstellen auf der Betriebsoberfläche.....	10
Bild 2 — Anordnung der Prüfhacksteaks.....	12

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Brat- und Grillgeräte	8
Tabelle 2 — Werkstoffe.....	14

Vorwort

Dieses Dokument enthält im Abschnitt 6 sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

Der Arbeitsausschuss NA 040-05-02 AA „Großküchengeräte“ im DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegerät (FNH) hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, das vorliegende Dokument erarbeitet.

Dieses Dokument 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 Brat- und Grillgeräten, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN 18852:2003-06 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Normative Verweisungen aktualisiert und ergänzt;
- b) Begriffe überarbeitet;
- c) Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise überarbeitet;
- d) sicherheitstechnische Anforderungen überarbeitet;
- e) Anforderungen an die Anleitung überarbeitet;
- f) Literaturhinweise aktualisiert und ergänzt.

Frühere Ausgaben

DIN 18852: 1981-08, 2003-06

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument legt Anforderungen und Prüfungen für Brat- und Grillgeräte mit Brat- und Griddleplatten, Grillplatten, Holzkohlegrills (Charcoalgrills), Rostbräter und Schaschlikbräter/Schaschlikwannen im Oberteil, die nach Ausführung und Leistung für den gewerbsmäßigen Gebrauch vornehmlich in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie bestimmt sind, fest.

Für Grillgeräte (Salamander), die mit Strahlungswärme arbeiten ist DIN 18858 anzuwenden.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, 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 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN 18858, *Großküchengeräte — Salamander und Gyrogrills — Anforderungen und Prüfung*

DIN 18871-1, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Teil 1: Geschirrwärmeschränke; Anforderungen und Prüfung*

DIN EN 203-1:2022-05, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 203-1:2021*

DIN EN 203-2-9, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-9: Spezifische Anforderungen — Glühplatten, Wärmeplatten und Griddleplatten*

DIN EN 203-2-10, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-10: Spezifische Anforderungen — Grillgeräte*

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: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit*

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

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

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

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2020-08, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen (IEC 60335-1:2010, modifiziert + COR1:2010 + COR2:2011 + A1:2013, modifiziert + A1:2013/COR1:2014 + A2:2016 + A2:2016/COR1:2016); Deutsche Fassung EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019*