

DIN 18855-1

ICS 97.040.20

Ersatz für
DIN 18855-1:2003-10**Großküchengeräte –****Teil 1: Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit
drucklosem Kochraum, Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –

Part 1: Double jacketed boiling and quick boiling pans, Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –

Partie 1: Marmites à double paroi, Exigences et essais

Gesamtumfang 16 Seiten

Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN
DKE Deutsche Kommission Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik im DIN und VDE

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe.....	5
4 Bezeichnung	6
5 Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise	7
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	11
7 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	15
8 Kennzeichnung.....	15

Bilder

Bild 1 — Aufheizzeit für Kochkessel bei Erwärmung der Nutzfüllmenge von 20 °C auf 90 °C	10
Bild 2 — Aufheizzeit für Schnellkochkessel bei Erwärmung der Nutzfüllmenge von 20 °C auf 90 °C	11

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Kochkessel	7
Tabelle 2 — Wirkungsgrade für Kochkessel.....	8
Tabelle 3 — Auslaufquerschnitte.....	9
Tabelle 4 — Werkstoffe	12

Vorwort

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 „Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum“ erarbeitet.

In DIN 18855-1 sind Kochkessel mit drucklosem Kochraum erfasst, die bislang in DIN 18855:1981-08 behandelt wurden. Teil 2 (in Vorbereitung) erfasst zusätzliche Anforderungen für Kochkessel mit druckbehaftetem Kochraum.

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 doppelwandigen Kochkesseln und Schnellkochkesseln mit drucklosem Kochraum, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Dieses Dokument dient in Punkten der sicherheitstechnischen Anforderungen zur nationalen Vorarbeit. Beabsichtigt wird, diese Anforderungen in die internationale bzw. europäische Sicherheitsnormung bei IEC bzw. CENELEC zu überführen. Der entsprechende deutsche Spiegelausschuss wird vom UK 511.8 „Großküchengeräte“ der DKE Deutsche Kommission Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik im DIN und VDE gehalten.

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 18855-1:2003-10 wurde folgende Änderung vorgenommen:

- a) Aufnahme von Anforderungen an die Aufheizzeit von ölbeheizten Kochkesseln.

Frühere Ausgaben

DIN 18855-1: 2003-10

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument gilt für doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum, die Sondereinrichtungen enthalten können und die nach Ausführung und Leistung für den Gebrauch vornehmlich in gewerbsmäßigen Küchen bestimmt sind.

Eine Norm für Kochkessel mit druckbehaftetem Kochraum ist in Vorbereitung.

Sondereinrichtungen können eingebaute Rührwerke, Rückkühlvorrichtungen und, bei rechteckigem Garbehälter, Hebe- und Senkvorrichtungen für Speisenbehälter nach DIN EN 631-1 sein.

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 Änderungen).

Normen der Reihe

DIN 1988, *Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen (TRWI)*

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

E DIN EN 203-2-3, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-3: Spezifische Anforderungen; Kochkessel*

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*

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*

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 Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 1: Störaussendung*

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

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

DIN EN 60335-2-47 (VDE 0700 Teil 47), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-47: Besondere Anforderungen für elektrische Kochkessel für den gewerblichen Gebrauch*

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 Produktspezifikationen (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, *BG-Regeln — Arbeiten in Küchenbetrieben des Fachausschusses „Nahrungs- und Genussmittels“ der BGZ* ¹⁾

Richtlinie 97/23/EG, *Druckgeräte* ²⁾

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 dieses Dokuments gelten die angegebenen und die folgenden Begriffe.

3.1

Kochkessel

doppelwandiger Behälter mit lose aufliegendem oder angelenktem Deckel, in dessen Doppelmantel als Heizmedium Dampf verwendet wird, der sowohl von außen zugeführt als auch in einem Wasserbad, das Bestandteil des Außenkessels ist, erzeugt werden kann. Dieser Dampf kann auch in einem separaten Dampferzeuger, der Bestandteil des Gerätes ist, hergestellt werden

ANMERKUNG 1 Das Wasserbad bzw. der separate Dampferzeuger kann mit Strom oder Gas oder durch in Wärmetauschern fließende Wärmeträger wie Dampf oder Hochdruck-Heißwasser beheizt werden.

ANMERKUNG 2 Der Garbehälter der Kochkessel kann rund oder rechteckig sein.

3.2

Schnellkochkessel

Kochkessel mit verkürzter Anheizzeit und einer Nutzfüllmenge bis 200 l

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

2) Nachgewiesen in der DITR-Datenbank der DIN Software GmbH, zu beziehen bei: Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin