

DIN 18860-2

ICS 97.040.10

Ersatz für
DIN 18860-2:2018-10
Siehe Anwendungsbeginn

**Großküchengeräte –
Arbeitstische –
Teil 2: Arbeitstische mit Schrankunterbauten – Anforderungen und
Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Working tables –
Part 2: Working tables with substructures – Requirements and testing
Appareils pour la grande cuisine –
Tables de travail –
Partie 2: Tables de travail avec des substructions – Exigences et essais

Gesamtumfang 14 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist 2023-10-01.

Für DIN 18860-2:2018-10 besteht eine Übergangsfrist bis 2024-03-31.

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung	6
5 Anforderungen und Prüfung	10
5.1 Allgemeines	10
5.2 Arbeitsplatte, Abstellrost, Abstellbord, Abstellboden	10
5.2.1 Arbeitsplatte	10
5.2.2 Unterfütterungen	10
5.2.3 Abkantungen	10
5.2.4 Durchbiegung der Arbeitsplatte und des Abstellrostes, -bordes oder -bodens	11
5.3 Schublade	11
5.4 Arbeitstisch mit Schrankunterbau auf Rollen	11
5.4.1 Belastbarkeit der Rollen	11
5.4.2 Ausführung der Rollen	11
5.5 Arbeitstisch mit Schrankunterbau auf Sockel	11
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	11
6.1 Anforderungen an die Bauweise	11
6.2 Werkstoffe	12
6.3 Schublade	12
7 Hygieneanforderungen	12
8 Anleitungen	13
Literaturhinweise	14

Bilder

Bild 1 — Arbeitstisch mit Schrankunterbau auf Sockel B1	7
Bild 2 — Arbeitstisch mit Schrankunterbau auf Sockel B1	8
Bild 3 — Arbeitstisch mit Schrankunterbau auf Rollen B3	9
Bild 4 — Arbeitstisch mit Schrankunterbau wandhängend B4	10

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Arbeitstische mit Schrankunterbauten..... 6

Tabelle 2 — Maße für höhenverstellbare Arbeitstische..... 6

Tabelle 3 — Werkstoffe..... 12

Vorwort

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes zur Bereitstellung von Produkten (Produktsicherheitsgesetz – ProdSG).

Der Arbeitsausschuss NA 040-05-02 AA „Großküchengeräte“ im DIN-Normausschuss 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 Arbeitstischen mit Schrankunterbauten, 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.

DIN 18860 *Großküchengeräte – Arbeitstische* besteht aus:

- Teil 1: *Offene Arbeitstische*
- Teil 2: *Arbeitstische mit Schrankunterbauten*
- Teil 3: *Höhenverstellbare Arbeitstische*

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 18860-2:2018-10 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Tabelle 2 überarbeitet.

Frühere Ausgaben

DIN 18860-2: 2000-06, 2018-10

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument legt Anforderungen und Prüfungen für Arbeitstische mit Schrankunterbauten, die nach Art und Ausführung für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt sind fest.

Grundsätzlich sind die Anforderungen an Schrankinnenräume nach DIN 18865-9 anzuwenden.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. 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 18865-9, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 9: Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung — Anforderungen und Prüfung*

DIN 18867-8, *Großküchengeräte — Fahrbare Geräte — Teil 8: Rollen, Anforderungen und Prüfung*

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

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

DIN EN ISO 4287, *Geometrische Produktspezifikation (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*

DGUV Regel 110-003, *Branche Küchenbetriebe* ¹

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

DIN und DKE stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

— DIN-TERMinologieportal: verfügbar unter <https://www.din.de/go/din-term>

— DKE-IEV: verfügbar unter <https://www.dke.de/DKE-IEV>

3.1

Arbeitstisch mit Schrankunterbau

Arbeitsplatte mit variablem Unterbau wie z.B. Schrankraum, Schublade, Nische für einfahrbare Wagen oder Behälter, auf Sockel, Füßen, Rollen oder wandhängend ausgeführt, Schrankräume können mit Klappen, Türen, Jalousien oder dergleichen versehen sein

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