

	Großküchengeräte Ausgabeanlagen Teil 1: Maße, Anforderungen, Prüfung	DIN 18865-1
--	---	------------------------------

ICS 97.040.99

Ersatz für
DIN 18865-1:1992-01

Equipment for commercial kitchens — Food distribution equipment —
Part 1: Dimensions, requirements, testing

Appareils pour la grande cuisine — Installations de distribution —
Partie 1: Mesures, exigences et essais

Inhalt

	Seite
Vorwort	2
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	3
3 Begriffe	4
4 Maße	5
5 Allgemeine Anforderungen	5
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	7
7 Prüfung	8
8 Kennzeichnung	8
Literaturhinweise	10

Fortsetzung Seite 2 bis 10

Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V.
DKE Deutsche Kommission Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik im DIN und VDE

Vorwort

Diese Norm enthält in den Abschnitten 6 und 7 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 erarbeitet.

In dieser Norm werden die gemeinsamen Merkmale von Ausgabeanlagen beschrieben.

Jede Ausgabeanlage enthält bestimmte Elemente, die in weiteren Teilen der Reihe DIN 18865 festgelegt sind. Einige Begriffe, die dort nicht aufgeführt sind, sind in dem vorliegenden Norm-Entwurf definiert.

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: 069/256268-0 ♦ Telefax: 069/235964.

DIN 18865 *Großkücheneinrichtungen* — *Ausgabeanlagen* besteht aus:

- *Teil 1: Maße, Anforderungen, Prüfung*
- *Teil 2: Geschirr-Wärmschränke und Warmausgaben*
- *Teil 3: Ausgabetische (Neutralgeräte)*
- *Teil 4: Aufbauten beheizt oder unbeheizt*
- *Teil 5: Tabletrutschen*
- *Teil 6: Einbaustapelgeräte*
- *Teil 7: Kaltausgabegeräte (Kühlgeräte)*
- *Teil 8: Aufbauten gekühlt*
- *Teil 9: Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung*
- *Teil 10: Kassenmodule* in Vorbereitung

Änderungen

Gegenüber DIN 18865-1:1992-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Anforderungen für das HKI-Qualitätszeichen ergänzt;
- b) Abschnitt 2 „Normative Verweisungen“ eingearbeitet und aktualisiert;
- c) Aspekte der Hygiene aufgenommen;
- d) Titel geändert;
- e) das Maß 850 mm für die Arbeitshöhe ergänzt.

Frühere Ausgaben

DIN 18865-1: 1992-01

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Ausgabeeinrichtungen zur Speisen- und Getränkeausgabe, die nach Art und Ausführung für den Gebrauch vornehmlich in gewerbsmäßigen Küchen bestimmt sind, und enthält die übereinstimmenden Festlegungen für die nachstehenden Gerätegruppen:

- Geschirr-Wärmschränke und Warmausgaben (A) nach DIN 18865-2;
- Ausgabetische (Neutralgeräte) (B) nach DIN 18865-3;
- Aufbauten beheizt oder unbeheizt (C) nach DIN 18865-4;
- Tabletrutschen (D) nach DIN 18865-5;
- Einbaustapelgeräte (E) nach DIN 18865-6;
- Kaltausgabegeräte (Kühlgeräte) (F) nach DIN 18865-7;
- Aufbauten gekühlt (G) nach DIN 18865-8;
- Kassenmodule (I) nach DIN 18865-10.

DIN 18865-9 (H) befasst sich mit Hygieneanforderungen von Schrankinnenräumen.

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 sind 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 18865-2, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 2: Geschirr-Wärmschränke und Warmausgaben.*

DIN 18865-3, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 3: Ausgabetische (Neutralgeräte).*

DIN 18865-4, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 4: Aufbauten beheizt oder unbeheizt.*

DIN 18865-5, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 5: Tabletrutschen.*

DIN 18865-6, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 6: Einbaustapelgeräte (beheizt oder unbeheizt).*

DIN 18865-7, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 7: Kaltausgabegeräte (Kühlgeräte).*

DIN 18865-8, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 8: Aufbauten, gekühlt.*

DIN 18865-9, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 9: Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung.*

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.*