

DIN 18865-2

ICS 97.040.99

Mit DIN 18871-1:2004-11
Ersatz für
DIN 18865-2:1992-01

**Großküchengeräte –
Ausgabeanlagen –
Teil 2: Warmausgaben**

Equipment for commercial kitchens –
Food distribution equipment –
Part 2: Heated service counters

Appareils pour la grande cuisine –
Installations de distribution –
Partie 2: Comptoirs chauds

Gesamtumfang 10 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.....	5
5 Anforderungen und Prüfung.....	6
5.1 Allgemein	6
5.2 Beheizte Arbeitsplatte	6
5.3 Warmhaltebecken	6
5.4 Unterbau	6
6 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	6
6.1 Allgemein	6
6.2 Anforderungen an die Bauweise	7
6.3 Werkstoffe.....	7
6.4 Energiebezogene Anforderungen	7
6.5 Wärmeeinfluss auf die Umgebung	7
6.6 Temperatur von Bedienteilen	8
7 Hygieneanforderungen.....	8
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung.....	8
9 Kennzeichnung	9
Literaturhinweise	10

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Warmausgaben.....	5
Tabelle 2 — Werkstoffe.....	7

Vorwort

Diese Norm 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 vorliegenden Norm für fahrbare Geräte, Stapelgeräte erarbeitet.

Diese Norm enthält Anforderungen an die Bauweise von Warmausgaben sowie die dazugehörigen Prüfungen. Im Vordergrund stehen Anforderungen an die Leistung und Gebrauchstauglichkeit, die dem heutigen Stand der Technik bei der Speisenzubereitung und -verteilung in der Großküche entsprechen.

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/Main
Telefon: 069/25 62 68-0 ♦ Telefax: 069/23 59 64

DIN 18865, *Großkücheneinrichtungen* — *Ausgabeeinrichtungen* besteht aus:

- *Teil 1: Maße, Anforderungen, Prüfung*
- *Teil 2: Geschirr-Wärmschränke und Warmausgaben*
- *Teil 3: Ausgabebische (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*

Änderungen

Gegenüber DIN 18865-2:1992-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Titel geändert;
- b) Geschirr-Wärmschränke entfernt, hierfür eine eigene Norm DIN 18871-1 erstellt;
- c) Abschnitt „Prüfung“ aufgelöst und die jeweiligen Prüfungen den Anforderungen unmittelbar zugeordnet;
- d) Anforderungen an die Temperaturen berührbarer Oberflächen eingeführt.

Frühere Ausgaben

DIN 18865-2: 1992-01