

DIN 18865-4

ICS 97.040.10

Ersatz für
DIN 18865-4:2001-02
Siehe Anwendungsbeginn

**Großküchengeräte –
Ausgabeeinrichtungen –****Teil 4: Aufbauten, beheizt oder unbeheizt – Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –

Food distribution equipment –

Part 4: Top shelves heated or not heated – Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –

Installations de distribution –

Partie 4: Superstructures chauffées ou non-chauffées – Exigences et essai

Gesamtumfang 20 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist 2018-03-01.

Anwendungsbeginn für die sicherheitstechnischen Festlegungen ist 2018-09-01.

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnungen	7
5 Anforderungen und Prüfungen	7
5.1 Allgemeines	7
5.2 Gästeseite der Aufbauten	7
5.3 Belastung	8
5.4 Wärmeaufwand	8
5.5 Unebenheit	8
5.6 Maße	8
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	16
6.1 Allgemeines	16
6.2 Energieartbezogene Anforderungen	16
6.3 Anforderungen an die Bauweise	17
6.4 Werkstoffe	17
6.5 Temperaturen	17
6.5.1 Allgemeines	17
6.5.2 Temperatur von Bedienteilen	18
6.5.3 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	18
6.5.4 Temperaturen von Stellflächen	18
7 Hygieneanforderungen	19
8 Anleitungen	19
Literaturhinweise	20

Bilder

Bild 1 — Mindestmaße für Aufbau für Speisenauslage	9
Bild 2 — Maße für Speisen- und Getränkeausgabe mit einer Übergabefläche (mit oder ohne Tabletrutsche), mit oder ohne Warmhaltewanne bzw. Kühlwanne, Behälter von oben einzusetzen, Hustenschutz geschlossen	10

Bild 3 — Maße für Speisen- und Getränkeausgabe mit zwei Übergabeflächen (mit oder ohne Tabletrutsche), mit oder ohne Warmhaltewanne bzw. Kühlwanne, Behälter von oben einzusetzen, Hustenschutz mit Durchreicheöffnung.....	10
Bild 4 — Maße für Speisen- und Getränkeausgabe mit einer Übergabefläche (mit oder ohne Tabletrutsche), mit oder ohne Warmhaltewanne bzw. Kühlwanne, Behälter bedienseitig einzuschieben, Hustenschutz geschlossen	11
Bild 5 — Maß für Speisen- und Getränkeausgabe mit zwei Übergabeflächen (mit oder ohne Tabletrutsche), mit oder ohne Warmhaltewanne bzw. Kühlwanne, Behälter bedienseitig einzuschieben, Hustenschutz mit Durchreicheöffnung.....	11
Bild 6 — Speisen- und Getränkeausgabe mit einer Bereitstellungs-/Übergabefläche (mit oder ohne Tabletrutsche), Hustenschutz unten geschlossen, oben mit Durchreicheöffnung.....	12
Bild 7 — Maße für Speisen- und Getränkeausgabe mit zwei Übergabeflächen (mit oder ohne Tabletrutsche), Hustenschutz unten und oben mit Durchreicheöffnung	13
Bild 8 — Maße für Speisenausgabe für Selbstportionierung (mit oder ohne Tabletrutsche)	14
Bild 9 — Maße für Speisenausgabe für Selbstportionierung als Insellösung (mit oder ohne Tabletrutsche), Hustenschutz als Haube.....	14
Bild 10 — Maße für Speisenausgabe für Selbstportionierung z. B. mit zwei Borden (mit oder ohne Tabletrutsche).....	15
Bild 11 — Maße für Vitrine mit Klappen (mit oder ohne Tabletrutsche).....	16
 Tabellen	
Tabelle 1 — Bezeichnung für Aufbauten, beheizt oder unbeheizt.....	7
Tabelle 2 — Werkstoffe.....	17

Vorwort

Der NA 040-05-02 AA „Großküchengeräte“ im DIN Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (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 von beheizten oder unbeheizten Aufbauten. Im Vordergrund stehen neben Anforderungen an die Sicherheit auch insbesondere solche an die Gebrauchstauglichkeit von beheizten oder unbeheizten Aufbauten, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

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

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 18865 *Großküchengeräte* — *Ausgabeeinrichtungen* besteht aus:

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

Änderungen

Gegenüber DIN 18865-4:2001-02 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Normative Verweisungen aktualisiert und ergänzt;
- b) Definitionen überarbeitet;
- c) Anforderungen und Prüfungen zusammengeführt und überarbeitet;
- d) sicherheitstechnische Anforderungen überarbeitet und ergänzt;
- e) Hygieneanforderungen aufgenommen;
- f) Anleitungen überarbeitet und ergänzt.

Frühere Ausgaben

DIN 18865-4: 1992-05, 2001-02

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für beheizte oder unbeheizte Aufbauten, die zur Verwendung in Ausgabeanlagen nach DIN 18865-1 bestimmt sind.

Für gekühlte Aufbauten gilt DIN 18865-8.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, sind für die Anwendung dieses Dokumentes erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokumentes (einschließlich aller Änderungen).

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

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

DIN 66072, *Porzellangeschirr für den gewerblichen Bereich — Maße*

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

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

DIN EN 60335-2-36 (VDE 0700-36), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-36: Besondere Anforderungen für elektrische Herde, Brat- und Backöfen und Kochplatten für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60335-2-48 (VDE 0700-48), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-48: Besondere Anforderungen für elektrische Strahlungsgrillgeräte und Toaster für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60335-2-49 (VDE 0700-49), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-49: Besondere Anforderungen für elektrische Geräte zum Warmhalten von Nahrungsmitteln und Geschirr für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60335-2-50 (VDE 0700-50), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-50: Besondere Anforderungen für elektrische Warmhaltegeräte für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60598-1 (VDE 0711-1), *Leuchten — Teil 1: Allgemeine Anforderungen und Prüfungen*

DIN EN 60598-2-2 (VDE 0711-202), *Leuchten — Teil 2: Besondere Anforderungen; Hauptabschnitt 2: Einbauleuchten*

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 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 110-002, *BG-Regeln — Arbeiten in Großküchen* ¹⁾

LFGB, *Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch [LFGB])*²⁾

Verordnung 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

3.1

Aufbau

Aufsätze auf Speisen-Ausgabeeinrichtungen, die die Schau- und Ausgabeflächen vergrößern und/oder dazu dienen, dass die zum unmittelbaren Verzehr vorgesehenen Speisen nicht nachteilig beeinflusst werden

Anmerkung 1 zum Begriff: Aufbauten können mit einer oder mehreren übereinander angeordneten Flächen ausgerüstet werden, beleuchtet und/oder beheizt sein.

Anmerkung 2 zum Begriff: Aufbauten können offen oder geschlossen sein; geschlossene Aufbauten werden auch als Vitrinen bezeichnet.

3.2

Übergabefläche

Flächen für die kurzzeitige Bereitstellung und Ausgabe von Speisen, die der Gast selbst entnehmen kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Übergabeflächen können von unten und/oder von oben beheizt sein.

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.