

DIN 18865-6

97.040.10

Ersatz für
DIN 18865-6:2003-05
Siehe Anwendungsbeginn

**Großküchengeräte –
Ausgabeeinrichtungen –****Teil 6: Einbaustapelgeräte (beheizt oder unbeheizt) – Anforderungen und
Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –

Food distribution equipment –

Part 6: Dispensers (heated or unheated) – Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –

Installations de distribution –

Partie 6: Distributeurs (chauffé ou non chauffé) – Exigences et essais

Gesamtumfang 9 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist 2021-10-01.

Für DIN 18865-6:2003-05 besteht eine Übergangsfrist bis 2022-03-31.

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Bezeichnung	5
5 Anforderungen und Prüfungen	5
5.1 Allgemeines	5
5.2 Plattform	5
5.3 Hubeinrichtung	6
5.4 Bauhöhe	6
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	6
6.1 Allgemeines	6
6.2 Energieartbezogene Anforderungen	6
6.3 Anforderungen an die Bauweise	6
6.4 Werkstoffe	6
6.5 Wärmeeaufwand und Temperatur	7
6.6 Temperaturen	7
6.6.1 Allgemeines	7
6.6.2 Temperatur von Bedienteilen	7
6.6.3 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	7
6.6.4 Prüfung	8
7 Hygieneanforderungen	8
8 Anleitungen	8
Literaturhinweise	9

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Stapelgeräte, beheizt oder unbeheizt	5
Tabelle 2 — Werkstoffe	6

Vorwort

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

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 Einbaustapelgeräten. Im Vordergrund stehen neben Anforderungen an die Sicherheit auch insbesondere solche an die Gebrauchstauglichkeit von beheizten oder unbeheizten Einbaustapelgeräten, 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 18865 *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen* besteht aus:

- Teil 2: *Warmausgaben — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 4: *Aufbauten, beheizt oder unbeheizt — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 5: *Tablettrutschen — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 6: *Einbaustapelgeräte (beheizt oder unbeheizt) — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 7: *Kaltausgabegeräte — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 8: *Aufbauten, gekühlt — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 9: *Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 10: *Kassenmodule — Anforderungen und Prüfung*

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 18865-6:2003-05 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 18865-6: 1992-01, 2003-05