

DIN 18867-1

ICS 97.040.10

Ersatz für
DIN 18867-1:1997-01**Großküchengeräte –
Fahrbare Geräte –
Teil 1: Servierwagen, Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Mobile equipment –
Part 1: Runabout carts, Requirements and testing

Appareils de grande cuisine –
Equipements mobiles –
Partie 1: Dessertes roulantes, Exigences et essais

Gesamtumfang 10 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist 2012-05-01.

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Bezeichnungen	5
5 Anforderungen und Prüfungen	5
5.1 Allgemeines	5
5.2 Mindestmaße	6
5.3 Abstellborde	6
5.4 Schiebegriff	6
5.5 Stoßschutz	7
5.6 Rollen	7
5.7 Werkstoffe	7
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	7
6.1 Allgemeines	7
6.2 Anforderungen an die Bauweise	7
6.3 Belastung	8
6.4 Standsicherheit	8
6.5 Sicherung gegen Wegrollen	8
7 Hygieneanforderungen	8
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	8
9 Kennzeichnung	9
Literaturhinweise	10

Bilder

Bild 1 — Mindestmaße	6
Bild 2 — Beispiel für einen Profilrand	6

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Servierwagen	5
Tabelle 2 — Werkstoffe	7

Vorwort

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

Der FNH-Arbeitsausschuss „Großküchengeräte“ hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, die vorliegenden Norm „Servierwagen“ 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 Servierwagen, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Texte dieses Dokuments Patentrechte berühren können. Das DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

DIN 18861 *Großküchengeräte – Fahrbare Geräte* besteht aus:

- *Teil 1: Servierwagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 2: Regalwagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 3: Tablett- und Behälter-Transportwagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 4: Tablett-Abräumwagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 5: Bankettwagen beheizt, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 6: Bankettwagen für gekühlte und gefrostete Produkte, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 7: Speisentransport- und Ausgabewagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 8: Rollen*
- *Teil 9: Stapelgeräte (beheizt oder unbeheizt)*

Änderungen

Gegenüber DIN 18867-1:1997-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Normative Verweisungen aktualisiert und ergänzt;
- b) Begriffe überarbeitet und ergänzt;
- c) Bezeichnungen überarbeitet und ergänzt;
- d) Anforderungen und Prüfungen überarbeitet und ergänzt;
- e) Sicherheitstechnische Anforderungen ergänzt;
- f) Hygieneanforderungen aufgenommen;
- g) Aufstellungs- und Bedienungsanleitung aufgenommen;
- h) Anforderungen an die Kennzeichnung überarbeitet;
- i) Literaturhinweise aktualisiert und ergänzt.

Frühere Ausgaben

DIN 18867-1: 1997-01