

DIN 18867-3

ICS 97.040.10

Ersatz für
DIN 18867-3:1997-01
Siehe Anwendungsbeginn

**Großküchengeräte –
Fahrbare Geräte –
Teil 3: Tablett- und Behälter-Transportwagen, Anforderungen und
Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –

Mobile equipment –

Part 3: Tray service and food container trolley, requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –

Equipements mobiles –

Partie 3: Chariots transporteur de plateau et récipient, exigences et essais

Gesamtumfang 11 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist 2011-05-01.

Für DIN 18867-3:1997-01 gilt eine Übergangsfrist bis zum 2011-10-31.

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnungen	6
5 Anforderungen und Prüfungen	7
5.1 Allgemeine Anforderungen	7
5.2 Maße	7
5.3 Rollen	7
5.4 Stoßschutz	7
5.5 Schiebegriff	8
5.6 Türen	8
5.7 Innenräume	8
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	8
6.1 Allgemeines	8
6.2 Anforderungen an die Bauweise	8
6.3 Werkstoffe	9
6.4 Sicherung gegen Wegrollen	9
6.5 Standfestigkeit und mechanische Sicherheit	9
6.6 Elektrische Sicherheit	9
6.7 Kältetechnische Anforderungen	9
7 Hygieneanforderungen	9
8 Bedienungsanleitung	10
9 Kennzeichnung	10
Literaturhinweise	11

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Tablett- und Behälter-Transportwagen	6
Tabelle 2 — Beschickungsart	6
Tabelle 3 — Werkstoffe	9

Vorwort

Dieses Dokument enthält in den Abschnitten 5 und 6 sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Geräte- und Produktsicherheitsgesetz — GPSG).

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

DIN 18867, *Großküchengeräte – Fahrbare Geräte* besteht aus:

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

Änderungen

Gegenüber DIN 18867-3:1997-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Abschnitt 2 „Normative Verweisungen“ aktualisiert;
- b) Aspekte der Hygiene aufgenommen;
- c) der Abschnitt „Prüfung“ wurde aufgelöst und die jeweiligen Prüfungen den Anforderungen unmittelbar zugeordnet;
- d) Änderung des Titels.

Frühere Ausgaben

DIN 18867-3: 1997-01

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Tablett- und Behälter-Transportwagen, die nach Art und Ausführung für den gewerbsmäßigen Gebrauch, vornehmlich zum Speisentransport und -verteilung, bestimmt sind und ausschließlich im Handbetrieb bewegt werden.

ANMERKUNG Die Geräte können je nach Verwendungszweck gekühlt sein.

Diese Norm enthält keine Anforderungen und/oder Festlegungen an Geräte

- die zur Reinigung in Waschanlagen vorgesehen sind,
- die zum Regenerieren von vorgegarten Speisen bestimmt sind,
- die für den Transport mittels LKW vorgesehen sind.

Für solche Geräte sind zusätzliche, besondere Anforderungen zu definieren und zu vereinbaren.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung von diesem Dokument erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokumentes (einschließlich Änderungen).

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

DIN 18867-8, *Großküchengeräte — Fahrbare Geräte — Teil 8: Rollen*

DIN 18874, *Großküchengeräte — Tablett zum Einschieben — Maße*

DIN 13411, *Wand- und Geräteschutz in Einrichtungen des Gesundheitswesens — Begriffe, spezifische Eckdaten*

DIN 33411-5, *Körperkräfte des Menschen — Teil 5: Maximale statische Aktionskräfte, Werte*

DIN EN 378 (alle Teile), *Kälteanlagen und Wärmepumpen — Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen*

DIN EN 631-1, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Speisenbehälter — Teil 1: Maße der Behälter*

DIN EN 631-2, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Speisenbehälter — Teil 2: Maße des Zubehörs und der Auflagen*

DIN EN 10088-2, *Nichtrostende Stähle — Teil 2: Technische Lieferbedingungen für Blech und Band aus korrosionsbeständigen Stählen für allgemeine Verwendung*

DIN EN 12526, *Räder und Rollen — Vokabular, empfohlene Formelzeichen und mehrsprachiges Wörterbuch*

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2007-02, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen (IEC 60335-1:2001, modifiziert + Cor. 1 (ed. 4.0):2002 + A1:2004 + Cor. 1 (ed. 4.1):2005 + A2:2006 + Cor. 1 (A2):2006); Deutsche Fassung EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + Cor.:2006 + A2:2006*

DIN EN 60335-2-49 (VDE 0700-49):2009-04, *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 (IEC 60335-2-49:2002 + A1:2008); Deutsche Fassung EN 60335-2-49:2003 + Corrigendum 2007 + A1:2008*