

DIN 18871-4

ICS 97.040.20

Ersatz für
DIN 18871-4:2005-01
Siehe Anwendungsbeginn

**Großküchengeräte –
Thermische Einrichtungskomponenten –
Teil 4: Nudelkocher – Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Thermal equipment –
Part 4: Noodle cookers – Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Appareils thermique –
Partie 4: Cuiseurs à pâtes – Exigences et essai

Gesamtumfang 12 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	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung	6
5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Entleerung	6
5.3 Aufheizzeit	7
5.4 Wirkungsgrad	7
5.5 Wassereinlauf	8
5.6 Hygieneanforderungen	8
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	8
6.1 Allgemeines	8
6.2 Energiebezogene Anforderungen	8
6.2.1 Für Gasbeheizung	8
6.2.2 Für Elektrobeheizung	8
6.3 Werkstoffe	9
6.4 Anforderungen an die Betriebsweise	9
6.5 Oberflächentemperaturen	9
6.5.1 Allgemeines	9
6.5.2 Temperatureinstellung	9
6.5.3 Temperatur von Bedienteilen	10
6.5.4 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	10
7 Anleitung	10
8 Kennzeichnung	11
Literaturhinweise	12

Bilder

Bild 1 — Aufheizzeit für Nudelkocher	7
---	----------

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Nudelkocher	6
Tabelle 2 — Auslaufgröße	6
Tabelle 3 — Werkstoffe	9

Vorwort

Der Arbeitsausschuss 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. Im Vordergrund stehen neben Anforderungen an die Sicherheit auch insbesondere solche an die Gebrauchstauglichkeit von Stapelgeräte (beheizt oder unbeheizt), die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über die Neuordnung des Geräte- und Produktsicherheitsrechts (Produktsicherheitsgesetz – 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 18871 *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten* besteht aus den folgenden Teilen:

- Teil 1: *Geschirrwärmschränke — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 2: *Warmhaltebecken — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 3: *Wasserbäder — Anforderungen und Prüfung*
- Teil 4: *Nudelkocher — Anforderungen und Prüfung*

Änderungen

Gegenüber DIN 18871-4:2005-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Normative Verweisungen aktualisiert und ergänzt;
- b) Begriffe überarbeitet;
- c) Bezeichnungen überarbeitet und ergänzt;
- d) Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise überarbeitet;
- e) sicherheitstechnische Anforderungen überarbeitet;
- f) Anforderungen an die Anleitung überarbeitet;
- g) Literaturhinweise aktualisiert und ergänzt.

Frühere Ausgaben

DIN 18871-4: 2005-01

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Nudelkocher, die nach Ausführung und Leistung für den gewerbsmäßigen Gebrauch vornehmlich in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie bestimmt sind.

Diese Norm gilt nicht für Geräte ausschließlich zum Warmhalten auf Ausgabetemperatur und für Geräte ausschließlich zum Erwärmen und Warmhalten. Dafür gelten DIN 18871-2 und DIN 18871-3.

2 Normative Verweisungen

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

DIN 1988-100, *Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen — Teil 100: Schutz des Trinkwassers, Erhaltung der Trinkwassergüte*

DIN EN 203-1, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen*

DIN EN 203-2-11, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-11: Spezifische Anforderungen – Nudelkocher*

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

DIN EN 61770 (VDE 0700-600), *Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage — Vermeidung von Rücksaugung und des Versagens von Schlauchsätzen*

DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1), *Elektromagnetische Verträglichkeit — Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 1: Störaussendung*

DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2), *Elektromagnetische Verträglichkeit — Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 2: Störfestigkeit — Produktfamiliennorm*

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen (IEC 60335-1:2010, modifiziert); Deutsche Fassung EN 60335-1:2012*

DIN EN 60335-2-47 (VDE 0700-47), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-47: Besondere Anforderungen für elektrische Kochkessel für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60335-2-102 (VDE 0700-102), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-102: Besondere Anforderungen für Gas-, Öl- und Festbrennstoffgeräte mit elektrischen Anschlüssen*

DIN EN 1717, *Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen*

DGUV Regel 110-002, *BG-Regeln — Arbeiten in Küchenbetrieben* ¹⁾

1) Zu beziehen bei: Carl Heymanns Verlag KG, Luxemburger Str. 449, 50939 Köln.