

DIN 18851**DIN**

ICS 97.040.20

Einsprüche bis 2021-07-05
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18851:2008-06**Entwurf****Großküchengeräte –
Herde –
Anforderungen und Prüfung**Equipment for commercial kitchens –
Ranges –
Requirements and testingAppareils pour la grande cuisine –
Fourneaux –
Exigences et essais**Anwendungswarnvermerk**

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2021-03-05 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und
Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs
besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an fnh@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Heiz- und Küchentechnik e.V. (FNH), 60494 Frankfurt am Main, Postfach 71 04 01 oder Lyoner Str. 9, 60528 Frankfurt am Main.

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten
Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 17 Seiten

DIN-Normenausschuss Heiz- und Küchentechnik e.V. (FNH)

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist [JJJJ-MM-TT] *.

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung	8
5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise.....	9
5.1 Allgemeines	9
5.2 Herdkombinationen	9
5.3 Kochstellen/Kochzonen.....	9
5.3.1 Wirkungsgrad	9
5.3.2 Kochzonen.....	10
5.3.3 Energieeinsparung.....	10
5.4 Wärm- und Fortkochplatten.....	10
5.5 Brat- und Backofen	11
5.5.1 Einschubhöhen	11
5.5.2 Backraumtemperatur	11
5.5.3 Wärmeeaufwand	11
5.5.4 Anheizzeit.....	11
5.5.5 Wärmeverteilung.....	11
5.6 Hygieneanforderungen	12
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	12
6.1 Allgemeines	12
6.2 Energiebezogene Anforderungen.....	12
6.2.1 Für Gasbeheizung	12
6.2.2 Für Elektrobeheizung	12
6.3 Anforderungen an Herdkombinationen	12
6.4 Werkstoffe.....	13
6.5 Anforderungen an die Betriebsweise	14
6.6 Oberflächentemperaturen	14
6.6.1 Allgemeines	14
6.6.2 Temperatur von Bedienteilen.....	14
6.6.3 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	14
6.6.4 Prüfung.....	15
7 Anleitung.....	15
8 Kennzeichnung.....	16
Literaturhinweise.....	17

* Wird bei Veröffentlichung der Norm festgelegt.

Bilder

Bild 1 — Anordnung der Messstellen auf der Betriebsoberfläche.....	11
--	----

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Herdausführungen	8
Tabelle 2 — Wirkungsgrade bei Beheizung mit Strom	9
Tabelle 3 — Wirkungsgrade bei Beheizung mit Gas	10
Tabelle 4 — Werkstoffe.....	13

Vorwort

Der Arbeitsausschuss NA 040-05-02 AA „Großküchengeräte“ im DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegerät (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 Herden, 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).

Änderungen

Gegenüber DIN 18851:2008-06 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.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Herde, die nach Ausführung und Leistung für den gewerbsmäßigen Gebrauch vornehmlich in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie bestimmt sind und schließt Geräte mit Glaskeramik und induktiver Beheizung (es ist kein Wirkungsgrad vorgegeben) als auch Geräte mit Kochzonen mit geschlossenen Stahlplatten ein.

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 18852, *Großküchengeräte — Brat- und Grillgeräte — Anforderungen und Prüfung*

DIN 18854, *Großküchengeräte — Backöfen — Anforderungen und Prüfung*

DIN 18856, *Großküchengeräte — Fritteusen — Anforderungen und Prüfung*

DIN 18866, *Großküchengeräte — Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer — Anforderungen und Prüfung*

DIN 18871-1, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Teil 1: Geschirrwärmeschränke; Anforderungen und Prüfung*

DIN 18871-3, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Teil 3: Wasserbäder; Anforderungen und Prüfung*

DIN 18871-4, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Teil 4: Nudelkocher – Anforderungen und Prüfung*

DIN 18873-9, *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten — Teil 9: Kochzonen*

DIN 18873-12, *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten — Teil 12: Bratöfen*

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

DIN EN 203-2-1, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-1: Spezifische Anforderungen — Offene Brenner und Wok-Brenner*

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 1672-2, *Nahrungsmittelmaschinen — Allgemeine Gestaltungsleitsätze — Teil 2: Hygieneanforderungen*

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

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):2020-08, *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 60335-2-90 (VDE 0700-90), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-90: Besondere Anforderungen für gewerbliche Mikrowellenkochgeräte*

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 ISO 3274, *Geometrische Produktspezifikationen (GPS) — Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren — Nenneigenschaften von Tastschnittgeräten*

DIN EN ISO 4287, *Geometrische Produktspezifikation (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 Küchenbetrieben*¹

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

LMHV, *Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung [Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)]*²

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

DIN und DKE stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

- DIN TERMinologieportal: verfügbar unter <https://www.din.de/go/din-term/>
- DKE IEV: verfügbar unter <http://www.dke.de/DKE-IEV>

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

² Zu beziehen durch: Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin.