

DIN 18857-1

ICS 97.040.20

Entwurf

Einsprüche bis 2021-05-08
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18857-1:2003-10

**Großküchengeräte –
Teil 1: Kippbratpfannen –
Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Part 1: Tilting fry pans –
Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Partie 1: Sauteuses basculantes –
Exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2021-01-08 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 14 Seiten

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

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung	6
5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise	7
5.1 Allgemeines	7
5.2 Tiegel	7
5.3 Füllmarke	7
5.4 Deckel	7
5.5 Heiz- und Regeleinrichtung	7
5.6 Aufheizzeit und Temperaturverteilung	8
5.6.1 Allgemeines	8
5.6.2 Aufheizzeit	8
5.6.3 Regelgenauigkeit und Temperaturverteilung	9
5.6.4 Praktische Eignung	9
5.7 Anschluss an das Trinkwasserversorgungsnetz	10
5.8 Stellteile	10
5.9 Hygieneanforderungen	10
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	11
6.1 Allgemeines	11
6.2 Energiebezogene Anforderungen	11
6.2.1 Für Gasbeheizung	11
6.2.2 Für Elektrobeheizung	11
6.3 Werkstoffe	11
6.4 Anforderungen an die Betriebsweise	12
6.5 Oberflächentemperaturen	12
6.5.1 Allgemeines	12
6.5.2 Temperatur von Bedienteilen	12
6.5.3 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden	12
6.5.4 Prüfung	13
7 Anleitung	13
8 Kennzeichnung	13
Literaturhinweise	14

Bilder

Bild 1 — Anordnung der Messstellen auf der Betriebsoberfläche	8
Bild 2 — Anordnung der Prüfhacksteaks	10

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Kippbratpfannen.....	6
Tabelle 2 — Werkstoffe.....	11

Vorwort

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über die Neuordnung des Geräte- und Produktsicherheitsrechts (Produktsicherheitsgesetz – ProdSG).

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 Kippbratpfannen, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Änderungen

Gegenüber DIN 18857-1:2003-10 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 Kippbratpfannen, die nach Ausführung und Leistung für den gewerbsmäßigen Gebrauch vornehmlich in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie bestimmt sind.

Für Standbratpfannen gilt DIN 18857-2.

Für Kipp-Druckgarpfannen gilt DIN 18857-3.

Für Stand-Druckgarpfannen gilt DIN 18857-4.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. 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 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

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

DIN EN 203-2-8, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-8: Brat- und Paellapfannen*

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 60335-2-39 (VDE 0700-39), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-39: Besondere Anforderungen für elektrische Mehrzweck-Koch- und -Bratpfannen 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 60350 (VDE 0705-350-1):2018-04, *Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch — Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grills — Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften*

DIN EN 61770, *Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage — Vermeidung von Rücksaugung und des Versagens von Schlauchsätzen*

DGUV Regel 110-003, *Branche Küchenbetriebe*¹

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