

DIN 18857-2

ICS 97.040.20

Einsprüche bis 2014-05-10
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18857-2:2007-04

Entwurf

Großküchengeräte – Teil 2: Standbratpfannen, Anforderungen und Prüfung

Equipment for commercial kitchens –
Part 2: Stationary frying pans, requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Partie 2: Sauteuses fixées, exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2014-01-10 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

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

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de 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/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN, 60494 Frankfurt am Main, Postfach 71 04 01 (Hausanschrift: 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 13 Seiten

Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN
DKE Deutsche Kommission Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik im DIN und VDE

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung	6
5 Bau- und Betriebsweise	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Brattiegel	7
5.3 Füllmarke	7
5.4 Entleerarmatur	7
5.5 Deckel	7
5.6 Heiz- und Regeleinrichtung	7
5.7 Aufheizzeit und Temperaturverteilung	7
5.7.1 Bratbetrieb	7
5.7.2 Kochbetrieb	9
5.8 Praktische Eignung	9
5.9 Anschluss an das Trinkwasserversorgungsnetz	9
6 Sicherheitstechnik	9
6.1 Allgemeines	9
6.2 Energieartbezogene Anforderungen	9
6.2.1 Für Gasbeheizung	9
6.2.2 Für Elektrobeheizung	10
6.3 Anforderungen an die Bauweise	10
6.4 Werkstoffe	10
6.5 Anforderungen an die Betriebsweise	10
6.6 Temperaturen	10
6.6.1 Allgemeines	10
6.6.2 Temperatur von Bedienteilen	11
6.6.3 Temperaturen von Oberflächen berührbarer Teile	11
7 Hygieneanforderungen	11
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	12
9 Kennzeichnung	12
Literaturhinweise	13

Bilder

Bild 1 — Standbratpfanne	4
Bild 2 — Anordnungen der Messstellen auf der Betriebsoberfläche	8

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Standbratpfannen	6
Tabelle 2 — Auslaufquerschnitte	7

Vorwort

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

Der Arbeitsausschuss NA 040-05-02 AA „Großküchengeräte“ im Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegerät (FNH) hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, das vorliegende Dokument erarbeitet. Bratpfannen mit druckbeaufschlagtem Garraum werden in den Teilen 3 und 4 erfasst.

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

Prüfungen nach dieser Norm können bei Prüfungen der Elektrischen Sicherheit bzw. nach Gasnormen einbezogen werden.

DIN 18857, *Großküchengeräte*, besteht aus:

- Teil 1: *Kippbratpfannen; Anforderungen und Prüfung*
- Teil 2: *Standbratpfannen; Anforderungen und Prüfung*
- Teil 3: *Kipp-Druckgarpfannen; Anforderungen und Prüfung*
- Teil 4: *Stand-Druckgarpfannen; Anforderungen und Prüfung*

Änderungen

Gegenüber DIN 18857-2:2007-04 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Normative Verweisungen aktualisiert und ergänzt;
- b) Anforderungen an die Temperaturverteilung auf dem Tiegel konkretisiert;
- c) Anforderungen an die Kennzeichnung überarbeitet;
- d) Literaturhinweise aktualisiert und ergänzt.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Standbratpfannen, die nach Ausführung und Leistung für den Gebrauch vornehmlich in gewerbsmäßigen Küchen bestimmt sind.

Für Kippbratpfannen gilt DIN 18857-1, für Kipp-Druckgarpfannen (Druck-Braisieren) gilt DIN 18857-3. Für Stand-Druckgarpfannen (Druck-Braisieren) gilt DIN 18857-4.

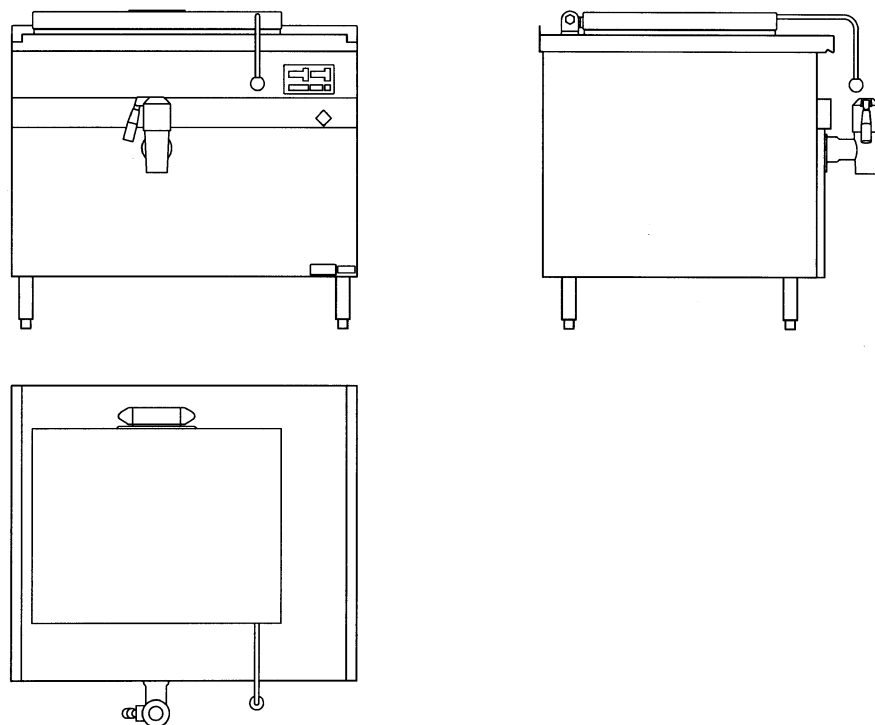


Bild 1 — Standbratpfanne

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).

Normen der Reihe

DIN 1988, *Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen (TRWI)*

DIN 18857-1, *Großküchengeräte — Teil 1: Kippbratpfanne; Anforderungen und Prüfung*

DIN 18857-3, *Großküchengeräte — Teil 3: Kipp-Druckgarpfanne; Anforderungen und Prüfung*

DIN 18857-4, *Großküchengeräte — Teil 4: Stand-Druckgarpfannen; Anforderungen und Prüfung*

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

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