

DIN 18865-2

ICS 97.040.10

Einsprüche bis 2018-02-20
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18865-2:2004-11

Entwurf

**Großküchengeräte –
Ausgabeeanlagen –
Teil 2: Warmausgaben, Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Food distribution equipment –
Part 2: Heated service counters, requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Installations de distribution –
Partie 2: Comptoirs chauds, exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2017-10-20 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-, Koch- und Wärmgerät (FNH), 60494 Frankfurt am Main, Postfach 71 04 01, 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 10 Seiten

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

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnungen	5
5 Anforderungen und Prüfung	6
5.1 Anforderungen an die Bauweise	6
5.1.1 Allgemeines	6
5.1.2 Werkstoffe	6
5.1.3 Beheizte Arbeitsplatte	6
5.1.4 Warmhaltebecken	7
5.1.5 Unterbau	7
5.2 Sicherheitstechnische Anforderungen	7
5.2.1 Allgemeines	7
5.3 Energiebezogene Anforderungen	7
5.4 Oberflächentemperaturen	8
5.4.1 Temperatur von Bedienteilen	8
5.4.2 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	8
5.5 Hygieneanforderungen	9
5.5.1 Allgemeine Hygieneanforderungen	9
6 Anleitung	9
Literaturhinweise	10

Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

Der 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 Dokumenterarbeitet.

Dieses Dokument beinhaltet Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise sowie die dazugehörigen Prüfungen von Warmausgaben. Im Vordergrund stehen Anforderungen an die Sicherheit auch insbesondere solche an die Gebrauchstauglichkeit von Warmausgaben, die dem heutigen Stand der Technik in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

DIN 18865, *Großkücheneinrichtungen — Ausgabeeinrichtungen*, besteht aus:

- Teil 1: Maße, Anforderungen, Prüfung
- Teil 2: Warmausgaben
- Teil 3: Ausgabeteische (Neutralgeräte)
- Teil 4: Aufbauten beheizt oder unbeheizt
- Teil 5: Tabletrutschen
- Teil 6: Einbaustapelgeräte (beheizt oder unbeheizt)
- Teil 7: Kaltausgabegeräte (Kühlgeräte)
- Teil 8: Aufbauten, gekühlt
- Teil 9: Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung
- Teil 10: Kassenmodule — Anforderungen und Prüfung

Änderungen

Gegenüber DIN 18865-2:2004-11 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Normative Verweisungen überarbeitet,
- b) Anforderungen und Prüfung überarbeitet und ergänzt;
- c) Hygieneanforderungen überarbeitet;
- d) Anleitung überarbeitet;
- e) Kennzeichnung entfernt;
- f) Literaturhinweise aktualisiert.