

DIN 18865-4



ICS 97.040.10

Einsprüche bis 2017-03-25
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18865-4:2001-02

Entwurf**Großküchengeräte –
Ausgabeanlagen –****Teil 4: Aufbauten beheizt oder unbeheizt, Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –

Food distribution equipment –

Part 4: Top shelves heated or not heated, Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –

Installations de distribution –

Partie 4: Superstructures chauffées ou non-chauffées, Exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2016-11-25 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 18 Seiten

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

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnungen	7
5 Anforderungen und Prüfungen	7
5.1 Allgemeines	7
5.2 Gästeseite der Aufbauten.....	7
5.3 Belastung.....	8
5.4 Wärmehaufwand.....	8
5.5 Unebenheit.....	8
5.6 Mindestmaße	8
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	14
6.1 Allgemein.....	14
6.2 Energieartbezogene Anforderungen.....	14
6.3 Anforderungen an die Bauweise.....	15
6.4 Werkstoffe.....	15
6.5 Temperaturen.....	15
6.5.1 Allgemeines	15
6.5.2 Temperatur von Bedienteilen.....	16
6.5.3 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können.....	16
6.5.4 Temperaturen von Stellflächen.....	16
7 Hygieneanforderungen	17
8 Anleitungen.....	17
Literaturhinweise.....	18

Bilder

Bild 1 — Mindestmaße für Aufbau für Speisenauslage	9
Bild 2 — Mindestmaße für Speisen- und Getränkeausgabe mit einer Übergabefläche (mit oder ohne Tabletrutsche), mit oder ohne Warmhaltewanne bzw. Kühlwanne, Behälter von oben einzusetzen, Hustenschutz geschlossen	9
Bild 3 — Mindestmaße für Speisen- und Getränkeausgabe mit zwei Übergabeflächen (mit oder ohne Tabletrutsche), mit oder ohne Warmhaltewanne bzw. Kühlwanne, Behälter von oben einzusetzen, Hustenschutz mit Durchreicheöffnung.....	10

Bild 4 — Mindestmaße für Speisen- und Getränkeausgabe mit einer Übergabefläche (mit oder ohne Tabletrutsche), mit oder ohne Warmhaltewanne bzw. Kühlwanne, Behälter bedienseitig einzuschieben, Hustenschutz geschlossen	10
Bild 5 — Mindestmaß für Speisen- und Getränkeausgabe mit zwei Übergabeflächen (mit oder ohne Tabletrutsche), mit oder ohne Warmhaltewanne bzw. Kühlwanne, Behälter bedienseitig einzuschieben, Hustenschutz mit Durchreicheöffnung	11
Bild 6 — Speisen- und Getränkeausgabe mit einer Bereitstellungs-/Übergabefläche (mit oder ohne Tabletrutsche), Hustenschutz unten geschlossen, oben mit Durchreicheöffnung	11
Bild 7 — Speisen- und Getränkeausgabe mit zwei Übergabeflächen (mit oder ohne Tabletrutsche), Hustenschutz unten und oben mit Durchreicheöffnung	12
Bild 8 — Mindestmaße für Speisenausgabe für Selbstportionierung (mit oder ohne Tabletrutsche)	12
Bild 9 — Mindestmaße für Speisenausgabe für Selbstportionierung als Insellösung (mit oder ohne Tabletrutsche), Hustenschutz als Haube	13
Bild 10 — Mindestmaße für Speisenausgabe für Selbstportionierung z. B. mit zwei Borden (mit oder ohne Tabletrutsche)	13
Bild 11 — Mindestmaße für Vitrine mit Klappen (mit oder ohne Tabletrutsche)	14

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Aufbauten, beheizt oder unbeheizt	7
Tabelle 2 — Werkstoffe	15

Vorwort

Dieses Dokument 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 Dokument erarbeitet.

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

DIN 18860 *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen* besteht aus:

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

Änderungen

Gegenüber DIN 18865-4:2001-02 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Normative Verweisungen aktualisiert und ergänzt;
- b) Definitionen überarbeitet;
- c) Anforderungen und Prüfungen zusammengeführt und überarbeitet;
- d) Sicherheitstechnische Anforderungen überarbeitet und ergänzt;
- e) Hygieneanforderungen aufgenommen;
- f) Anleitungen überarbeitet und ergänzt.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für beheizte oder unbeheizte Aufbauten, die zur Verwendung in Ausgabeanlagen nach DIN 18865-1 bestimmt sind.

Für gekühlte Aufbauten gilt DIN 18865-8.

2 Normative Verweisungen

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

DIN 18865-1, *Großküchengeräte — Ausgabeanlagen — Teil 1: Maße, Anforderungen, Prüfung*

DIN 18865-8, *Großküchengeräte — Ausgabeanlagen — Teil 8: Aufbauten, gekühlt*

DIN 66072, *Porzellangeschirr für den gewerblichen Bereich; Maße*

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

DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Teil 1), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen*

DIN EN 60335-2-36 (VDE 0700 Teil 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 60335-2-48 (VDE 0700 Teil 48), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-48: Besondere Anforderungen für elektrische Strahlungsgrillgeräte und Toaster für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60335-2-49 (VDE 0700 Teil 49), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-49: Besondere Anforderungen für elektrische Geräte zum Warmhalten von Nahrungsmitteln und Geschirr für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60335-2-50 (VDE 0700 Teil 50), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-50: Besondere Anforderungen für elektrische Warmhaltegeräte für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60598-1 (VDE 0711 Teil 1), *Leuchten — Teil 1: Allgemeine Anforderungen und Prüfungen*

DIN EN 60598-2-2 (VDE 0711 Teil 202), *Leuchten — Teil 2: Besondere Anforderungen; Hauptabschnitt 2: Einbauleuchten*

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

DIN EN ISO 4287, *Geometrische Produktspezifikationen (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 (bisher BGR111), *DGUV-Regel — Arbeiten in Großküchen* ¹⁾

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

Verordnung 852/2004, *Des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten folgende Begriffe.

3.1

Aufbau

Aufsätze auf Speisen-Ausgabeeinrichtungen, die die Schau- und Ausgabeflächen vergrößern und/oder dazu dienen, dass die zum unmittelbaren Verzehr vorgesehene Speise nicht nachteilig beeinflusst werden

ANMERKUNG Aufbauten können mit einer oder mehreren übereinander angeordneten Flächen ausgerüstet werden, beleuchtet und/oder beheizt sein.

ANMERKUNG Aufbauten können offen oder geschlossen sein; geschlossene Aufbauten werden auch als Vitrinen bezeichnet

3.2

Übergabefläche

Flächen für die kurzzeitige Bereitstellung und Ausgabe von Speisen, die der Gast selbst entnehmen kann

ANMERKUNG Übergabeflächen können von unten und/oder von oben beheizt sein.

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

²⁾ Nachgewiesen in der DITR-Datenbank der DIN-Software GmbH, zu beziehen bei: Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin