

DIN 18865-7

ICS 97.040.10

Einsprüche bis 2020-05-10
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18865-7:2003-05

Entwurf

**Großküchengeräte –
Ausgabeeanlagen –
Teil 7: Kaltausgabegeräte – Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Food distribution equipment –
Part 7: Cold storage – Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Installations de distribution –
Partie 7: Appareil de remise en température (réfrigérateurs) – Exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2020-01-10 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 Prüfungen	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Arbeitsplatte	6
5.3 Unterfütterungen	6
5.4 Abkantungen	6
5.5 Belastung	6
5.5.1 Flächenlast	6
5.5.2 Einzellast	6
5.6 Gekühlte Arbeitsplatte	6
5.7 Kühlwanne	7
5.8 Kühlfach	7
5.9 Schubladen	7
5.10 Tauwasserablauf	7
5.11 Rollen	7
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	7
6.1 Allgemeines	7
6.2 Energieartbezogene Anforderungen	7
6.3 Anforderungen an die Bauweise	7
6.4 Werkstoffe	8
6.5 Steuer-, Regel- Stell- und Sicherheitseinrichtungen	8
7 Hygieneanforderungen	9
8 Anleitungen	9
Literaturhinweise	10

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung von Kaltausgabegeräte	5
Tabelle 2 — Werkstoffe	8

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn für die sicherheitstechnischen Festlegungen 2020-MM-DD.

Für DIN 18865-7:2003-05 besteht eine Übergangsfrist bis 2020-MM-DD.

Vorwort

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

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 Kaltausgabegeräten. Im Vordergrund stehen neben Anforderungen an die Sicherheit auch insbesondere solche an die Gebrauchstauglichkeit von Kaltausgabegeräten, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Dieses Dokument enthält im Abschnitt 6 sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

DIN 18865 *Großküchengeräte* — *Ausgabeeinrichtungen* besteht aus:

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

Änderungen

Gegenüber DIN 18865-7:2003-05 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.