

DIN 18867-5

ICS 97.040.10

Einsprüche bis 2012-06-13
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18867-5:1997-01

Entwurf**Großküchengeräte –
Fahrbare Geräte –****Teil 5: Bankettwagen beheizt, Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –

Mobile equipment –

Part 5: Heated banquet trolley, Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –

Equipements mobiles –

Partie 5: Chariot banquet chauffé, Exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2012-02-06 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 als Datei per E-Mail an fnh@din.de 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 online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de, sofern dort wiedergegeben;
- 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 12 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	5
4 Bezeichnung / Benennung	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 Maße	6
5.1.4 Schrankfächer	7
5.1.5 Schiebegriffe	7
5.1.6 Stoßschutz	7
5.1.7 Rollen	7
5.1.8 Türen	7
5.1.9 Befeuchtungseinrichtung	7
5.1.10 Wärmeverluste	8
5.1.11 Temperaturanzeige	8
5.1.12 Innenraum	8
5.2 Sicherheitstechnische Anforderungen	8
5.2.1 Allgemeines	8
5.2.2 Sicherung gegen Wegrollen	8
5.2.3 Standfestigkeit	8
5.2.4 Türen	8
5.2.5 Netzanschlussleitungen	9
5.3 Oberflächentemperaturen	9
5.3.1 Temperatur von Bedienteilen	9
5.3.2 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	9
5.4 Steuer-, Regel-, Stell- und Sicherheitseinrichtungen	10
5.5 Thermische Anforderungen	10
5.5.1 Wärmeraum	10
5.6 Hygieneanforderungen	10
5.6.1 Allgemeine Hygieneanforderungen	10
6 Anleitungen	10
7 Kennzeichnung	11
Literaturhinweise	12

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Bankettwagen beheizt	5
Tabelle 2 — Werkstoffe	6

Vorwort

Der FNH-Arbeitsausschuss „Großküchengeräte“ hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, den vorliegenden Norm-Entwurf „Bankettwagen beheizt“ 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 Bankettwagen beheizt, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes zur Bereitstellung von Produkten (Produktsicherheitsgesetz – ProdSG).

DIN 18867 *Großküchengeräte – Fahrbare Geräte* besteht aus folgenden Teilen:

- *Teil 1: Servierwagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 2: Regalwagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 3: Tablett-Transportwagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 4: Tablett-Abräumwagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 5: Bankettwagen beheizt, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 6: Bankettwagen gekühlt, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 7: Speisenausgabewagen, Anforderungen und Prüfungen*
- *Teil 8: Rollen*
- *Teil 9: Stapelgeräte (beheizt oder unbeheizt)*

Änderungen

Gegenüber DIN 18867-5:1997-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Normative Verweisungen aktualisiert und ergänzt;
- b) Begriffe überarbeitet;
- c) Bezeichnungen überarbeitet und ergänzt;
- d) Sicherheitstechnische Anforderungen ergänzt;
- e) Hygieneanforderungen aufgenommen;
- f) Anforderungen an die Aufstellungs- und Bedienungsanleitung überarbeitet;
- g) Anforderungen an die Kennzeichnung überarbeitet;
- h) Literaturhinweise aktualisiert und ergänzt.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für manuell bewegte, elektrisch betriebene beheizte Bankettwagen, die nach Art und Ausführung vornehmlich zum Gebrauch in gewerblichen Küchen, in der Gemeinschaftsverpflegung und Sozialgastronomie sowie im Cateringbereich bestimmt sind.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente 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).

DIN 13411, *Wand- und Geräteschutz in Einrichtungen des Gesundheitswesens — Begriffe, spezifische Eckdaten*

DIN 18865-9, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 9: Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung*

DIN 18867-8, *Großküchengeräte — Fahrbare Geräte — Teil 8: Rollen; Anforderungen und Prüfung*

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

DIN 18874, *Großküchengeräte — Tablett zum Einschieben — Maße*

DIN 33411-5, *Körperkräfte des Menschen — Teil 5: Maximale statische Aktionskräfte, Werte*

DIN EN 631-1, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln; Speisenbehälter; Teil 1: Maße der Behälter*

DIN EN 631-2, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln; Speisenbehälter; Teil 2: Maße des Zubehörs und der Auflagen*

DIN EN 10088-2, *Nichtrostende Stähle — Teil 2: Technische Lieferbedingungen für Blech und Band aus korrosionsbeständigen Stählen für allgemeine Verwendung*

DIN EN 12571:1999-05, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Transporteinheiten für fertige Speisen in Speisenbehältern — Thermische und hygienische Anforderungen und Prüfverfahren*

DIN EN 50396, *Nicht-elektrische Prüfverfahren für Niederspannungskabel und -leitungen*

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2010-11, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen*

DIN EN 60335-2-49 (VDE 0700 Teil 2-49):2009-04, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-49: Besondere Anforderungen für elektrische Wärmeschränke für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60335-2-89 (VDE 0700 Teil 2-89), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-89: Besondere Anforderungen für gewerbliche Kühl-/Gefriergeräte mit eingebautem oder getrenntem Verflüssigersatz oder Motorverdichter*

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

DIN EN ISO 4287, *Geometrische Produktspezifikation (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*