

DIN 18867-7

ICS 97.040.10

EntwurfEinsprüche bis 2020-05-10
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18867-7:2012-11

**Großküchengeräte –
Fahrbare Geräte –
Teil 7: Speisenausgabewagen – Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Mobile equipment –
Part 7: Food conveyors – Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Équipements mobiles –
Partie 7: Chariots de distribution de repas – 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 16 Seiten

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

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung	8
5 Anforderungen und Prüfung	8
5.1 Allgemeines	8
5.2 Anforderungen an die Bauweise	9
5.2.1 Allgemeines	9
5.2.2 Werkstoffe	9
5.2.3 Maße	9
5.2.4 Abdeckung	10
5.2.5 Warmhaltebecken	10
5.2.6 Schrankfächer	10
5.2.7 Warmhaltefächer	10
5.2.8 Abstellborde	11
5.2.9 Schiebegriffe	11
5.2.10 Stoßschutz	11
5.2.11 Rollen	11
5.2.12 Türen	11
5.3 Sicherheitstechnische Anforderungen	11
5.3.1 Allgemeines	11
5.3.2 Sicherung gegen Wegrollen	12
5.3.3 Standfestigkeit	12
5.3.4 Türen, Klappen, Deckel	12
5.3.5 Netzanschlussleitungen	12
5.4 Oberflächentemperaturen	13
5.4.1 Allgemeines	13
5.4.2 Temperatur von Bedienteilen	13
5.4.3 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	13
5.5 Thermische Anforderungen	14
5.5.1 Warmhaltebecken mit Wärmeübertragung über Wasser oder Dampf	14
5.5.2 Trockenbeheizte Warmhaltebecken	14
5.5.3 Warmhaltefach	15
5.5.4 Kalthaltefach	15
5.6 Hygieneanforderungen	15
5.6.1 Allgemeine Hygieneanforderungen	15
5.6.2 Lebensmittelbereich	15
5.6.3 Gestaltung und Oberflächen des Spritzbereichs	15
6 Anleitungen	15
Literaturhinweise	16

Tabellen

Tabelle 1 — Speisenausgabewagen	8
Tabelle 2 — Werkstoffe	9
Tabelle 3 — Maße	10

Vorwort

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Produktsicherheitsgesetz – ProdSG).

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, den vorliegende Dokument 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 Speisenausgabewagen, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Durch diese Norm werden bereits bestehende Europäische Normen ergänzt.

DIN 18867, *Großküchengeräte — Fahrbare Geräte* besteht aus folgenden Teilen:

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

Änderungen

Gegenüber DIN 18867-7:2012-11 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Der Abschnitt 5.4 „Thermische Anforderungen“ wurde neu strukturiert.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für manuell bewegte, elektrisch betriebene Speisenausgabewagen, die nach Art und Ausführung vornehmlich zum Gebrauch in gewerblichen Küchen, in der Gemeinschaftsverpflegung und Sozialgastronomie sowie im Cateringbereich bestimmt sind. Sie dienen zum Warm- und/oder Kalthalten, zum Transport, zur Bereitstellung von Speisen in Speisenbehältern und zur Ausgabe dieser Speisen.

ANMERKUNG Speisenausgabewagen nach dieser Norm werden in oben genannten Einrichtungen genutzt, um zum Beispiel an Anfahrwänden und / oder in Einfahrnischen in Speisenausgabeeinrichtungen nach DIN 18865-1 betrieben zu werden.

Diese Norm gilt nicht für Ausgabemodule insbesondere Warmausgaben nach der Normenreihe DIN 18865, die mit Rollen/Rädern versehen sind.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. 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*

Normenreihe DIN 18865, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen*

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

DIN 18871-2, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Teil 2: Warmhaltebecken, Anforderungen und Prüfung*

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

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 0700-49):2013-01, *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 0700-50), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-50: Besondere Anforderungen für elektrische Wasserbäder für den gewerblichen Gebrauch*