

DIN 18867-9

ICS 97.040.10

Einsprüche bis 2015-01-12
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18867-9:2004-12

Entwurf**Großküchengeräte –
Fahrbare Geräte –****Teil 9: Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt), Anforderungen und
Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Mobile equipment –
Part 9: Dispensers, Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Equipements mobiles –
Partie 9: Distributeurs, Exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2014-09-12 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 online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de 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/stellungnahme 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 (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 11 Seiten

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

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung.....	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 Plattform	6
5.1.5 Hubeinrichtung	7
5.1.6 Schiebegriffe	7
5.1.7 Stoßschutz.....	7
5.1.8 Rollen	7
5.2 Sicherheitstechnische Anforderungen	7
5.2.1 Allgemeines	7
5.2.2 Sicherung gegen Wegrollen	8
5.2.3 Standfestigkeit	8
5.2.4 Netzanschlussleitungen.....	8
5.3 Oberflächentemperaturen	8
5.3.1 Allgemeines	8
5.3.2 Temperatureinstellung	8
5.3.3 Temperatur von Bedienteilen	8
5.3.4 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	9
5.4 Steuer-, Regel-, Stell- und Sicherheitseinrichtungen.....	9
5.5 Thermische Anforderungen.....	9
5.5.1 Wärmeaufwand, Temperatur und Zeit	9
5.5.2 Kühlaufwand, Temperatur und Zeit	9
5.6 Hygieneanforderungen	10
5.6.1 Allgemeine Hygieneanforderungen	10
6 Anleitungen	10
7 Kennzeichnung	10
Literaturhinweise	11

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt)	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 „Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt)“ 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 „Stapelgeräte (beheizt oder unbeheizt)“, 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).

Dieses Dokument berücksichtigt ergonomische Festlegungen im Sinne DIN EN ISO 26800 *Ergonomie — Genereller Ansatz, Prinzipien und Konzepte*.

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, Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 9: Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt) , Anforderungen und Prüfung*

Änderungen

Gegenüber DIN 18867-9:2004-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Titel der Norm wurde aktualisiert;
- b) Vorwort wurde aktualisiert;
- c) Anwendungsbereich wurde aktualisiert;
- d) Normative Verweisungen wurden aktualisiert;
- e) Begriffe wurden überarbeitet;
- f) Bezeichnung wurde überarbeitet und ergänzt;
- g) Anforderungen und Prüfungen wurden überarbeitet;
- h) Sicherheitstechnische Anforderungen wurden unter Anforderungen und Prüfungen verschoben;
- i) Hygieneanforderungen wurden überarbeitet;
- j) Bedienungsanleitung wurde in Kennzeichnung umbenannt und überarbeitet;
- k) Literaturhinweise wurden überarbeitet.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für manuell bewegte Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt), 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 10506, *Lebensmittelhygiene — Gemeinschaftsverpflegung*

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

DIN 18865-1, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 1: Definitionen, Allgemeine Anforderungen, Maße*

DIN 18867-8, *Großküchengeräte — Fahrbare Geräte — Teil 8: Rollen*

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

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

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

DIN EN 12571:1999-05, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Transporteinheiten für fertige Speisen in Speisenbehältern — Thermische und hygienische Anforderungen und Prüfverfahren; Deutsche Fassung EN 12571:1998*

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

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10, *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 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*