

DIN 18871-4

ICS 97.040.20

Entwurf

Einsprüche bis 2017-01-23
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18871-4:2005-01

**Großküchengeräte –
Thermische Einrichtungskomponenten –
Teil 4: Nudelkocher, Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Thermal equipment –
Part 4: Noodle cookers, Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Appareils thermique –
Partie 4: Cuiseurs à pâtes, Exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2016-09-23 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 des 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 12 Seiten

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

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung	6
5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Entleerung	6
5.3 Aufheizzeit	7
5.4 Wirkungsgrad	7
5.5 Wassereinlauf	8
5.6 Hygieneanforderungen	8
6 Sicherheitstechnische Anforderung	8
6.1 Allgemeines	8
6.2 Energiebezogene Anforderungen	8
6.2.1 Für Gasbeheizung	8
6.2.2 Für Elektrobeheizung	8
6.3 Werkstoffe	9
6.4 Anforderungen an die Betriebsweise	9
6.5 Oberflächentemperaturen	9
6.5.1 Allgemeines	9
6.5.2 Temperatureinstellung	9
6.5.3 Temperatur von Bedienteilen	10
6.5.4 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	10
7 Anleitung	10
8 Kennzeichnung	11
Literaturhinweise	12

Bilder

Bild 1 — Aufheizzeit für Nudelkocher	7
---	----------

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Nudelkocher	6
Tabelle 2 — Auslaufgröße	6
Tabelle 3 — Werkstoffe	9

Vorwort

Der Arbeitsausschuss 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. 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).

DIN 18871 *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten* besteht aus:

- Teil 1: *Geschirrwärmschränke*
- Teil 2: *Warmhaltebecken*
- Teil 3: *Wasserbäder*
- Teil 4: *Nudelkocher*

Änderungen

Gegenüber DIN 18871-4:2005-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Normative Verweisungen aktualisiert und ergänzt;
- b) Begriffe überarbeitet;
- c) Bezeichnungen überarbeitet und ergänzt;
- d) Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise überarbeitet;
- e) Sicherheitstechnische Anforderungen überarbeitet;
- f) Anforderungen an die Anleitung überarbeitet;
- g) Literaturhinweise aktualisiert und ergänzt.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Nudelkocher, die nach Ausführung und Leistung für den gewerbsmäßigen Gebrauch vornehmlich in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie bestimmt sind.

Diese Norm gilt nicht für Geräte ausschließlich zum Warmhalten auf Ausgabetemperatur und für Geräte ausschließlich zum Erwärmen und Warmhalten. Dafür gelten DIN 18871-2 und DIN 18871-3.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, 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 1988-100, *Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen — Teil 100: Schutz des Trinkwassers, Erhaltung der Trinkwassergüte*

DIN EN 203-1, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen*

DIN EN 203-2-11, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-11: Spezifische Anforderungen – Nudelkocher*

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

DIN EN 61770 (VDI 0700-600), *Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage — Vermeidung von Rücksaugung und des Versagens von Schlauchsätzen*

DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1), *Elektromagnetische Verträglichkeit — Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 1: Störaussendung*

DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2), *Elektromagnetische Verträglichkeit — Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 2: Störfestigkeit – Produktfamiliennorm*

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen*

DIN EN 60335-2-47 (VDE 0700-47), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-47: Besondere Anforderungen für elektrische Kochkessel für den gewerblichen Gebrauch*

DIN EN 60335-2-102 (VDE 0700-102), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-102: Besondere Anforderungen für Gas-, Öl- und Festbrennstoffgeräte mit elektrischen Anschlüssen*

DIN EN 1717, *Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen*

DGUV Regel 110-002 (bisher BGR111), *DGUV-Regel – Arbeiten in Großküchen* ¹

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