

DIN 18872-1

ICS 97.130.20

Einsprüche bis 2006-02-28

Entwurf**Großküchengeräte –
Kältetechnische Einrichtungskomponenten –
Teil 1: Kühlschränke und -tische; Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Refrigeration technology equipment –
Part 1: Refrigerators and refrigerated counters; Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Equipements frigorifiques de ventes –
Partie 1: Réfrigérateur et table de refroidissement; Exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf 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 abgerufen werden;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN, 60042 Frankfurt am Main, Postfach 11 07 37 (Hausanschrift: Stresemannallee 19, 60596 Frankfurt am Main).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevante Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 15 Seiten

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

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung.....	6
5 Anforderungen und Prüfung	6
6 Sicherheitstechnik	10
7 Energieverbrauch	12
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	13
9 Kennzeichnung	14
Literaturhinweise	15

Vorwort

Dieses Dokument (E DIN 18872-1) enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Gerätesicherheitsgesetz).

Der FNH-Arbeitsausschuss „Großküchengeräte“ hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, den vorliegenden Norm-Entwurf „Kühlschränke und -tische“ erarbeitet.

Das Dokument beinhaltet Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise sowie die dazugehörigen Prüfungen. Im Vordergrund stehen Anforderungen an die Sicherheit und insbesondere an die Gebrauchstauglichkeit von Kühltischen, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Durch dieses Dokument werden bereits bestehende Europäische Normen ergänzt. Es ist geplant, dass das Erfüllen dieser Norm ein Bestandteil der Anforderungen zum Erreichen des HKI-Qualitätszeichens wird. Das Führen des HKI-Qualitätszeichens ist freiwillig.

Informationen zum HKI-Qualitätszeichen sind zu beziehen bei:

HKI Industrieverband Haus, Heiz- und Küchentechnik e. V. • Postfach 11 07 37 • 60042 Frankfurt am Main
Telefon: 069 / 25 62 68-0 • Telefax: 069 / 23 59 64

DIN 18872 *Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten* besteht aus:

- *Teil 1: Kühlschränke und -tische; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 2: Kühlwannen; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 3: Kühlvitriolen im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung*

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument gilt für Geräte zum Kalthalten und Kühlen von Speisen und Getränken, die nicht zum Herunterkühlen von Speisen, deren Temperatur oberhalb von 25°C liegt, geeignet sind.

Dieses Dokument gilt für:

- Kühlschränke und Tiefkühlschränke, die in Ausgabeeinrichtungen untergebaut sind;
- Eigenständige Ausführungen mit Arbeitsplatte als Kühltisch und Tiefkühltisch - auch auf Rollen;
- Kühlschränke und Tiefkühlschränke, die in anderen Einrichtungskomponenten in der Großküche untergebaut sind.

Dieses Dokument gilt nicht für:

- Hochkühlschränke in der Großküche;
- Haushaltskühlschränke.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung von diesem Dokument erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokumentes (einschließlich Änderungen).

DIN 8966, *Bestimmung der Lufttemperatur in Verkaufskühlmöbeln und gewerblichen Lagerkühlmöbeln*

DIN 8967, *Backbleche, Backöfen, Kühl- und Gefriereinrichtungen für Bäckereien; Hauptabmessungen*

DIN 18860-2, *Großküchengeräte — Arbeitstische — Teil 2: Arbeitstische mit Schrankunterbauten; Anforderungen und Prüfung*

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

DIN 66075-3, *Einrichtungen für die Gastronomie; Tablett zum Einschieben; Maße*

DIN EN 378 (alle Teile), *Kälteanlagen und Wärmepumpen — Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen*

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 und für das Bauwesen*

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

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

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

DIN EN 60335-2-89 (VDE 0700 Teil 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 60704-1, *Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Prüfvorschriften für die Bestimmung der Luftschallemission — Teil 1: Allgemeine Anforderungen*

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*

BGR 111, *BG-Regeln – Arbeiten in Küchenbetrieben des Fachausschusses „Nahrungs- und Genussmittel“ der BGZ* ¹⁾

GUV-R 111 (bisher UV 16.9), *Arbeiten in Küchenbetrieben* ²⁾

LMBG, *Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen [Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz]* ³⁾

LMHV, *Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung [Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)]* ³⁾

FCKWVerbotsV, *Verordnung zum Verbot von bestimmten die Ozonschicht abbauenden Halogenkohlenwasserstoffen (FCKW-Halon-Verbots-Verordnung)* ³⁾

BGR 500, *BG-Regeln – Betreiben von Arbeitsmitteln* ¹⁾

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die folgenden Begriffe.

3.1

Unterbau-Kühlschrank

(im Weiteren als Kühlschrank bezeichnet)

Untergebaute Einheit zum Kalthalten und Kühlen von Speisen und Getränken in Ausgabeeinrichtungen und Großkücheneinrichtungen für Temperaturen oberhalb 0°C

3.2

Kühltisch

Unterbau-Kühlschrank, der mit einer Arbeitsplatte versehen ist und mit Füßen, Rollen oder für Sockelaufstellung nach DIN 18860-2 ausgeliefert wird

3.3

Unterbau-Tiefkühlschrank

(im Weiteren als Tiefkühlschrank bezeichnet)

Untergebaute Einheit zum Kalthalten und Kühlen von Speisen und Getränken in Ausgabeeinrichtungen und Großkücheneinrichtungen für Temperaturen unterhalb -18°C

3.4

Tiefkühltisch

Unterbau-Tiefkühlschrank, der mit einer Arbeitsplatte versehen ist und mit Füßen, Rollen oder für Sockelaufstellung nach DIN 18860-2 ausgeliefert wird

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

2) Zu beziehen bei: Zuständigen Unfallversicherungsträger

3) Nachgewiesen in der DITR-Datenbank der DIN-Software GmbH, zu beziehen bei: Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin