

DIN 18872-2**DIN**

ICS 97.040.30

Einsprüche bis 2009-07-31

Entwurf**Großküchengeräte –
Kältetechnische Einrichtungskomponenten –
Teil 2: Kühlwannen; Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Refrigeration technology equipment –
Part 2: Cooling tray; Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Equipements frigorifiques de ventes –
Partie 2: Cuve réfrigérante; Exigences et essais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2009-03-23 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, 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 relevante Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 12 Seiten

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

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung	5
5 Anforderungen und Prüfung	7
5.1 Allgemeines	7
5.2 Anforderungen an die Bauweise	7
5.3 Kühlaufwand	7
5.3.1 Allgemeines	7
5.3.2 Normal-Kühlwanne	7
5.3.3 Kühlwanne für erhöhte Umgebungstemperaturen	8
5.4 Hygieneanforderungen	8
5.5 Schallemission	8
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	8
6.1 Allgemein	8
6.2 Anforderung an die Bauweise	9
6.3 Werkstoffe	9
6.4 Energieartbezogene Anforderung	9
6.5 Kälteanlage, Kältemittel	9
6.5.1 Eigengekühlte Kühlwanne	9
6.5.2 Fremdgekühlte Kühlwannen	9
7 Energieverbrauch	10
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	10
9 Kennzeichnung	11
Literaturhinweise	12
Tabellen	
Tabelle 1 — Bezeichnung für Kühlwannen	6
Tabelle 2 — Werkstoffe	9

Vorwort

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel und Verbraucherprodukte (Geräte- und Produktsicherheitsgesetz).

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

DIN 18872 *Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten* besteht aus:

- *Teil 1: Kühl- und Tiefkühlische*
- *Teil 2: Kühlwannen*
- *Teil 3: Kühlvitrienen im Ausgabebereich*
- *Teil 4: Hochkühl- und Tiefkühlschränke*

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt nur für Kühlwannen zum Kalthalten von gekühlten unverpackten Speisen in Speisebehältern nach DIN EN 631-1 (z. B. Salate) oder zum Kalthalten gekühlter verpackter Lebensmittel (z.B. Getränkeflaschen) zum Zwecke der Speisenausgabe bzw. Selbstentnahme.

Die Kühlwannen sind integriert in:

- Salattheken
- Kaltausgaben (Buffets)
- Getränkeausgaben

nach DIN 18865-7.

Diese Norm gilt nicht für:

- Geräte zum Herunterkühlen oben aufgeführter Lebensmittel
- Geräte zum Lagern von Lebensmitteln
- Kühlwannen zur Ausgabe und Präsentation von Speiseeis

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

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN 18865-7, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Kaltausgabegeräte (gekühlt)*

Normenreihe DIN EN 378, *Kälteanlagen und Wärmepumpen — Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen*

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

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

DIN EN 1672-2, *Nahrungsmittelmaschinen — Allgemeine Gestaltungsgrundsätze — Teil 2: Hygieneanforderungen*

DIN EN 13485, *Thermometer zur Messung der Luft- und Produkttemperatur für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen, tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiskrem — Prüfung, Leistung, Gebrauchstauglichkeit*

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