

DIN 18873-2

ICS 97.040.50; 27.010

Einsprüche bis 2014-05-10
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18873-2:2011-05**Entwurf****Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von
Großküchengeräten –
Teil 2: Gewerbliche Heißgetränkereiter**Methods for measuring of the energy use from equipment for commercial kitchens –
Part 2: Commercial coffee machinesMéthodes pour la détermination de consommation d'énergie des appareils pour la grande
cuisine –

Partie 2: Appareils professionnel pour la préparation de boissons chaudes

AnwendungswarnvermerkDieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2014-01-10 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 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 relevanten
Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 13 Seiten

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

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Liste der Messungen	5
5 Bedingungen für die Messung der Energieverluste bei Heißgetränkebereitern.....	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Betriebsarten	6
5.2.1 Aufheizen	6
5.2.2 Zubereitungsbereitschaft.....	6
5.2.3 Optionale Energiesparbetriebsarten.....	7
5.2.4 Produktbezug	7
5.2.5 Spülvorgänge	7
5.2.6 Reinigung	8
5.2.7 Abschaltung	8
5.2.8 Aus-Zustand	8
5.3 Zu berichtende Daten	8
6 Bedingungen für die Messung der Ausgabeleistungen bei vollautomatischen Heißgetränkebereitern.....	9
6.1 Allgemeines	9
6.2 Zu berichtende Daten	10
7 Bedingungen für die Messung der Energieverluste bei Milchkühlschrank-Systeme	10
7.1 Betriebsart	10
7.1.1 Kühlbetrieb	10
7.1.2 Durchführung der Energieverlustmessung	10
7.1.3 Energieverlustermittlung	10
7.2 Zu berichtende Daten	11
Anhang A (informativ) Messdatenerfassung von Energieverlusten	12
A.1 Allgemeines	12
A.2 Messblatt für Energieverluste	12
Anhang B (informativ) Messdatenerfassung von Energieverlusten mit optionaler Energiesparbetriebsart	13
B.1 Allgemeines	13
B.2 Messblatt für Energieverluste mit optionaler Energiesparbetriebsart.....	13

Tabellen

Tabelle 1 — Beispiel für eine Publikation des Energieverlustes gemäß DIN 18873-2.....	9
Tabelle 2 — Getränke-Rezepturen	9
Tabelle 3 — Beispiel für die Darstellung der Stundenleistung	10
Tabelle 4 — Beispiel für eine Publikation des Energieverlustes des Milchkühlschrank-Systems gemäß DIN 18873-2	11

Vorwort

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, das vorliegende Dokument erarbeitet.

Dieses Dokument beinhaltet Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von gewerblichen Heißgetränkereitern zwecks Bestimmung der Energieverluste.

DIN 18873 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten* besteht aus:

- Teil 1: *Heißluftdämpfer*
- Teil 2: *Gewerbliche Heißgetränkereiter*
- Teil 3: *Fritteusen*
- Teil 4: *Heißumluftbacköfen*
- Teil 5: *Kippbratpfannen und Standbratpfannen*
- Teil 6: *Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen*
- Teil 7: *Etagenbacköfen*
- Teil 8: *Regeneriersysteme*
- Teil 9: *Kochzonen*
- Teil 10: *Eismaschinen*
- Teil 11: *Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen*
- Teil 12: *Bratöfen*
- Teil 13: *Mikrowellen Kombinationsgeräte*
- Teil 14: *Wassernetzgebundene Netzgebundene Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung*
- Teil 15: *Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum*
- Teil 16: *Gewerbliche Küchenmaschinen*

Änderungen

Gegenüber DIN 18873-2:2011-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Anwendungsbereich konkretisiert;
- b) Normative Verweisungen aktualisiert;
- c) Begriffe ergänzt und überarbeitet;
- d) Liste der Messungen überarbeitet;
- e) Bedingungen für die Messung der Energieverluste bei Heißgetränkereitern überarbeitet und ergänzt;
- f) Bedingungen für die Messung der Ausgabeleistungen bei vollautomatischen Heißgetränkereitern überarbeitet und ergänzt;
- g) Bedingungen für die Messung der Energieverluste bei Milchkühlschrank-Systeme überarbeitet;
- h) Anhänge A und B überarbeitet und ergänzt;

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Heißgetränkebereiter und Milchkühlschranke-Systeme, die nach Art, Ausführung und Leistung für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt sind.

Diese Norm legt Anforderungen an die Ermittlung von Energieverlusten von Heißgetränkebereitern und Ausgabeleistungen von vollautomatischen Heißgetränkebereitern fest. Diese Norm legt keine Anforderungen an beigestellte Geräte (z. B. Tassenwärmer, etc.) fest.

Diese Norm ist nicht gültig für Kapsel- und Padmaschinen.

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 10508:2012-03, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe:

3.1

Heißgetränkebereiter

Gerät zur Zubereitung von Heißgetränken

3.1.1

vollautomatischer Heißgetränkebereiter

Gerät zur vollautomatischen Zubereitung von Heißgetränken

3.1.2

Siebträgermaschine

Gerät zur Zubereitung von Kaffee, wobei die Zuführung des Kaffeemehls über einen von Hand einzuspinnenden Siebträger erfolgt und die Entsorgung des verbrauchten Kaffeemehls nach erfolgter Brühung ebenfalls durch Entleeren des Siebträgers manuell erfolgt

3.2

Aufheizen

Betriebsphase zwischen dem Aus-Zustand und der Zubereitungsbereitschaft

3.3

Zubereitungsbereitschaft

Betriebsart aus der heraus eine unmittelbare Getränkeherstellung erfolgen kann

3.4

optionale Energiesparbetriebsart

Betriebsart aus der heraus keine unmittelbare Getränkeherstellung erfolgen kann

3.5

Aus-Zustand

Zustand, in dem das Gerät mit dem Netz verbunden ist, aber keine Funktion bereitstellt, außer einer Reaktivierungsfunktion