

DIN 18873-8

ICS 97.040.20

Einsprüche bis 2012-08-31
Ersatz für
E DIN 18873-8:2011-07

Entwurf

Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 8: Regeneriersysteme

Methods for measuring of the energy use from equipment for commercial kitchens –
Part 8: Regenerating systems

Méthodes pour la détermination de consommation d'énergie des appareils pour la grande
cuisine –
Partie 8: Système de remise en température

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2012-04-10 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 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 oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter
www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de, sofern dort wiedergegeben;
- 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 11 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
4.1 Energieverbrauch von Regeneriergeräten für Tablettssysteme.....	5
4.2 Energieverbrauch von Regeneriergeräten für Großgebindingssysteme mittels Heißluft und Kontaktwärme.....	5
5 Allgemeine Bedingungen für die Messungen.....	5
5.1 Allgemeines.....	5
5.2 Umgebungstemperatur	5
5.3 Elektrische Energieversorgung.....	5
5.4 Messgeräte	5
5.5 Geräteeinstellung.....	5
6 Energieverbrauch von Regeneriergeräten für Tablettssysteme.....	6
6.1 Kühlen mit Berücksichtigung der warmen Menükomponenten	6
6.1.1 Bedingungen für die Messung	6
6.1.2 Durchführung der Messung.....	6
6.1.3 Zu ermittelnde Daten	6
6.1.4 Berechnung des Energieverbrauchs je Tablett	6
6.2 Regenerieren ohne Berücksichtigung der kalten Menükomponenten	7
6.2.1 Bedingungen für die Messung	7
6.2.2 Durchführung der Messung.....	7
6.2.3 Zu ermittelnde Daten	7
6.2.4 Berechnung des Energieverbrauchs je Tablett	7
6.3 Aktives Kühlen und Regenerieren mit Berücksichtigung der kalten Menükomponenten	8
6.3.1 Bedingungen für die Messung	8
6.3.2 Durchführung der Messung.....	8
6.3.3 Zu ermittelnde Daten	8
6.3.4 Berechnung des Energieverbrauchs je Tablett	8
7 Energieverbrauch von Regeneriergeräten für Großgebindingssysteme mittels Heißluft und Kontaktwärme.....	9
7.1 Kühlen.....	9
7.1.1 Bedingungen für die Messung	9
7.1.2 Durchführung der Messung.....	9
7.1.3 Zu ermittelnde Daten	9
7.1.4 Berechnung des Energieverbrauchs je Speisenbehälter	9
7.2 Regenerieren	9
7.2.1 Bedingungen für die Messung	9
7.2.2 Durchführung der Messung.....	10
7.2.3 Zu ermittelnde Daten	10
7.2.4 Berechnung des Energieverbrauchs je Speisenbehälter	10
Literaturhinweise	11
Tabellen	
Tabelle 1 — Einfüllmasse Geschirrtteile.....	6
Tabelle 2 — Einfüllmasse Geschirrtteile.....	7
Tabelle 3 — Einfüllmasse Geschirrtteile.....	8

Vorwort

Der Arbeitsausschuss NA 040-05-02 AA „Großküchengeräte“ im Normausschuss 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 Regeneriersystemen, die dem heutigen Stand der Technik entsprechen.

Auf Grund von umfassenden Änderungen der Prüfbedingungen wurde die Ausgabe eines 2. Norm-Entwurfes erforderlich.

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

- Teil 1: Heißluftdämpfer
- Teil 2: Gewerblich Heißgetränkebereiter
- Teil 3: Friteusen
- 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: Bratöfen¹⁾
- Teil 13: Mikrowellen Kombinationsgeräte¹⁾

¹ In Vorbereitung.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Regeneriersysteme in Großküchen und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, die nach Art und Ausführung für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt sind. Sie gilt nicht für Haushaltsgeräte.

Diese Norm legt Anforderungen an die Messung des Energieverbrauchs entsprechender Regeneriersysteme fest.

Die Ergebnisse dieser Norm lassen keinen Rückschluss auf die Regenerierqualität des Gerätes zu.

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 EN 631-1:1994-01, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Speisenbehälter — Teil 1: Maße der Behälter; Deutsche Fassung EN 631-1:1992*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

3.1

Regeneriergerät

Einrichtung zum Erhitzen/Erwärmen von tiefgekühlten oder abgekühlten Speisen auf Verzehrttemperatur

ANMERKUNG Dieses Gerät gart nicht die Speisen.

3.2

Tablettsystem

Speise in portionierter Form wird auf einem Tablett an den Verpflegungsteilnehmer ausgegeben

3.3

Großgebindingesystem

Speise wird in unportionierter Form erst am Ausgabeort portioniert

3.4

Heißluft

Regenerieren der Speisen erfolgt durch die Umwälzung der im System erwärmten Luft

3.5

Kontaktwärme

Regenerieren der Speisen erfolgt über die im System erwärmten Kontaktflächen wobei spezielle Geschirrtile notwendig sind

3.6

Speisenbehälter

Behälter für den Gebrauch bei der Lagerung, der Vorbereitung, dem Garen, dem Transport, der Ausgabe, der Verteilung und der Entsorgung von Lebensmitteln in Arbeitsabläufen des Catering

[DIN EN 631-1:1994-01]

3.7

Deckel

Abdeckung für einen Behälter

[DIN EN 631-1:1994-01]