

DIN 18876

ICS 97.040.20

Einsprüche bis 2017-01-23

Entwurf**Großküchengeräte –
Tragbare nicht integrierte Öl-/Fett-Filtrationseinrichtung, Anforderungen
und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Portable non-integrated oil-/fat- filter system, Requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Dispositif portable et autonome pour la filtration des huiles et des graisses alimentaires,
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 9 Seiten

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

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Bezeichnung	5
5 Bau- und Betriebsweise.....	5
5.1 Allgemeines	5
5.2 Griffe.....	5
5.3 Elektroeinheit.....	6
5.4 Pumpeneinheit	6
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	6
6.1 Allgemeines	6
6.2 Standfestigkeit.....	6
6.3 Energieartbezogene Anforderungen.....	6
6.4 Steuer-, Regel-, Stell- und Sicherheitseinrichtungen.....	7
6.5 Werkstoffe.....	7
6.6 Temperaturen.....	7
6.6.1 Allgemeines	7
6.6.2 Temperatur von Bedienteilen.....	7
7 Hygieneanforderungen	8
8 Anleitungen.....	8
9 Kennzeichnung	8
9.1 Geräteschild.....	8
9.2 Warnhinweis	8
Literaturhinweise.....	9
 Tabellen	
Tabelle 1 — Bezeichnung für Öl-/Fettfiltrationseinrichtung.....	5
Tabelle 2 — Werkstoffe.....	7

Vorwort

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes zur Bereitstellung von Produkten (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).

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 Öl-/Fett-Filtrationseinrichtungen, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

Dieses Dokument hat keine Gültigkeit für Filtersysteme mit biologischen oder chemischen Additiven.