

Großküchengeräte
Ausgabeanlagen
Teil 4: Aufbauten beheizt oder unbeheizt

DIN
18865-4

ICS 97.040.99

Ersatz für
DIN 18865-4:1992-05

Equipment for commercial kitchens — Food distribution equipment — Part 4: Top shelves heated or not heated

Appareils pour la grande cuisine — Installations de distribution — Partie 4: Superstructures chauffées ou non-chauffées

Beginn der Gültigkeit

Diese Norm gilt ab 2001-02-01.

Für diese Norm gilt jedoch eine Einführungsfrist von 6 Monaten bis 2001-07-31, da Produktionsumstellungen erforderlich werden können. Daneben gilt noch DIN 18865-4:1992-05 bis zum 2001-07-31.

Inhalt

	Seite
Vorwort	1
1 Anwendungsbereich	2
2 Normative Verweisungen	2
3 Begriffe	3
4 Bezeichnung	4
5 Allgemeine Anforderungen	4
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	11
7 Prüfung	12
8 Bedienungsanleitung	12
9 Kennzeichnung	12
Literaturhinweise	12

Vorwort

Diese Norm enthält in den Abschnitten 6 und 7 sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Gerätesicherheitsgesetz). Der FNH-Arbeitsausschuss 5.2 „Großküchengeräte“ hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, die vorliegende Norm erarbeitet.

Die Norm beinhaltet Anforderungen an die Bauweise von Aufbauten von Ausgabeanlagen für Darbietung und Ausgabe von Speisen sowie die dazugehörigen Prüfungen. Im Vordergrund stehen Anforderungen an die Konstruktion, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung im Catering- und Gastronomiebereich entsprechen.

Fortsetzung Seite 2 bis 12

Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V.
Deutsche Elektrotechnische Kommission im DIN und VDE (DKE)

Durch diese Norm 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

Änderungen

Gegenüber DIN 18865-4:1992-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Es wurden die allgemeinen Anforderungen in Abschnitt 5 insgesamt neu gefasst und insbesondere 5.3 „Wärmeaufwand“ unter Berücksichtigung der Temperaturempfehlungen des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) überarbeitet.
- b) Abschnitt 6 „Sicherheitstechnische Anforderungen“ wurde aktualisiert und Anforderungen an die Lebensmittelhygiene aufgenommen.
- c) Die Prüfungen in Abschnitt 7, insbesondere 7.3 „Wärmeaufwand“, wurden überarbeitet.
- d) Die Normbezeichnung wurde geändert.

Frühere Ausgaben

DIN 18865-4: 1992-05

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für beheizte oder unbeheizte Aufbauten, die zum Einbau in Ausgabeanlagen nach DIN 18865-1 bestimmt sind.

Für gekühlte Aufbauten gilt DIN 18865-8.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation.

DIN 10501-4, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel – Verkaufswärmemöbel für heißgehaltene Lebensmittel, Hygieneanforderungen, Prüfung.*

DIN 10501 Bbl 1, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel — Vorgeschiedene oder empfohlene Mindesttemperatur für gefrorene, tiefgefrorene, gekühlte und heißgehaltene Lebensmittel sowie Speiseeis.*

DIN 18865-1, *Großküchengeräte — Ausgabeanlagen — Teil 1: Begriffe, Baumerkmale, Maße.*

DIN 18865-8, *Großküchengeräte — Ausgabeanlagen — Teil 8: Aufbauten gekühlt.*

DIN 66072, *Porzellangeschirr für den gewerblichen Bereich — Maße.*

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

DIN EN 60335-2-36 (VDE 0700 Teil 36), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2–36: Besondere Anforderungen für elektrische Herde, Brat- und Backöfen und Kochplatten für den gewerblichen Gebrauch.*

DIN EN 60335-2-48 (VDE 0700 Teil 48), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-48: Besondere Anforderungen für Strahlungsgrillgeräte und Toaster für den gewerblichen Gebrauch.*

DIN EN 60335-2-49 (VDE 0700 Teil 49), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-49: Besondere Anforderungen für Wärmeschränke für den gewerblichen Gebrauch in Großküchen.*

DIN EN 60335-2-50 (VDE 0700 Teil 50), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-50: Besondere Anforderungen für Warmhaltegeräte für den gewerblichen Gebrauch.*

DIN EN 60598-1 (VDE 0711 Teil 1), *Leuchten — Teil 1: Allgemeine Anforderungen und Prüfungen.*

DIN EN 60598-2-2 (VDE 0711 Teil 202), *Leuchten — Teil 2: Besondere Anforderungen — Hauptabschnitt 2: Einbauleuchten.*

DIN EN 60598-2-2/A1 (VDE 0711 Teil 202/A1), *Leuchten — Teil 2: Besondere Anforderungen — Hauptabschnitt 2: Einbauleuchten; Änderung A1.*

BGR 111 (ZH 1/37), *Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen des Fachausschusses „Nahrungs- und Genussmittel“ der BGZ.*¹⁾

LMBG, *Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen [Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz].*¹⁾

LMHV, *Verordnung über die Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung [Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)].*¹⁾

BgVV, *Temperaturempfehlungen des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin.*¹⁾

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die folgenden Begriffe.

3.1

Aufbau

Aufsatz

Aufbauten auf Speisen-Ausgabeeinrichtungen, auch Aufsätze genannt. Sie vergrößern die Schau- und Ausgabefläche und dienen dazu, dass die zum unmittelbaren Verzehr vorgesehenen Speisen nicht nachteilig beeinflusst werden.

ANMERKUNG Aufbauten können mit einer oder mehreren übereinander angeordneten Flächen ausgerüstet werden.

Aufbauten können innen beleuchtet sein.

3.2

Übergabefläche

Flächen für die kurzzeitige Bereitstellung und Ausgabe von Speisen, die der Gast selbst entnehmen kann.

ANMERKUNG Übergabeflächen können von unten und/oder von oben beheizt sein.

¹⁾ Zu beziehen durch: Deutsches Informationszentrum für technische Regeln (DITR) im DIN, Burggrafenstr. 6, 10772 Berlin