

DIN 18871-4

The logo consists of the letters 'DIN' in a bold, sans-serif font, enclosed within a rectangular border.

ICS 97.040.20

**Großküchengeräte –  
Thermische Einrichtungskomponenten –  
Teil 4: Nudelkocher, Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –  
Thermal equipment –  
Part 4: Noodle cookers, requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –  
Appareils thermique –  
Partie 4: Cuiseurs à pâtes, Exigences et essais

Gesamtumfang 12 Seiten

## Inhalt

	Seite
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>3</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>3</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Bezeichnung</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise</b> .....	<b>6</b>
<b>6 Sicherheitstechnische Anforderung</b> .....	<b>7</b>
<b>7 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung</b> .....	<b>10</b>
<b>8 Kennzeichnung</b> .....	<b>11</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>12</b>

## Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Geräte- und Produktsicherheitsgesetz — GPSG).

Der FNH-Arbeitsausschuss „Großküchengeräte“ hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, die vorliegende Norm „Nudelkocher“ erarbeitet.

Die Norm beinhaltet Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise sowie die dazugehörigen Prüfungen. Im Vordergrund stehen Anforderungen an die Sicherheit und insbesondere an die Gebrauchstauglichkeit von Nudelkochern, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

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

DIN 18871 *Großküchengeräte – Thermische Einrichtungskomponenten* besteht aus:

- *Teil 1: Geschirrwärmeschränke*
- *Teil 2: Warmhaltebecken*
- *Teil 3: Wasserbäder*
- *Teil 4: Nudelkocher*

## 1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Nudelkocher, die nach Ausführung und Leistung für den gewerbsmäßigen Gebrauch vornehmlich in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie bestimmt sind.

Diese Norm gilt nicht für Geräte ausschließlich zum Warmhalten auf Ausgabetemperatur und für Geräte ausschließlich zum Erwärmen und Warmhalten. Dafür gelten DIN 18871-2 und DIN 18871-3.

## 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).

Normenreihe DIN 1988, *Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen (TRWI)*

DIN 18871-1, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Teil 1: Geschirrwärmeschränke — Anforderungen und Prüfung*

DIN 18871-2, *Großküchengeräte — Thermische Einrichtungskomponenten — Teil 2: Warmhaltebecken — Anforderungen und Prüfung*