

DIN 18872-3

DIN

ICS 43.040.60

**Großküchengeräte –
Kältetechnische Einrichtungskomponenten –
Teil 3: Kühlvitrinen im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung**

Equipment for commercial kitchens –
Refrigeration technology equipment –
Part 3: Refrigerated display cases for food distribution; requirements and testing

Appareils pour la grande cuisine –
Equipements frigorifiques de ventes –
Partie 3: Vitrine refroidis pour distribution des repas; exigences et essais

Gesamtumfang 15 Seiten

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



Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung.....	6
5 Bau- und Betriebsweise	7
5.1 Allgemeines	7
5.2 Bauweise	7
5.2.1 Allgemeines.....	7
5.2.2 Lagerkühlvitriren.....	7
5.2.3 Ausgabekühlvitriren	7
5.3 Kondensatbildung	8
5.4 Kühlaufwand / Temperaturen bei Ausgabekühlvitriren	8
5.5 Kühlaufwand/ Temperaturen bei Lagerkühlvitriren.....	8
5.6 Hygieneanforderungen	9
5.6.1 Allgemeines.....	9
5.6.2 Vitrireninnenräume	9
5.7 Schallemission.....	9
6 Sicherheitstechnik	9
6.1 Allgemeines	9
6.2 Werkstoffe	10
6.3 Elektrische Sicherheit	10
6.4 Kälteanlage, Kältemittel	10
6.4.1 Eigengekühlte Kühlvitrirene	10
6.4.2 Fremdgekühlte Kühlvitrirene	11
7 Energieverbrauch	11
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	12
9 Kennzeichnung	13
Literaturhinweise	15
 Tabellen	
Tabelle 1 — Bezeichnung für Kühlvitriren im Ausgabebereich	6
Tabelle 2 — Werkstoffe	10

Vorwort

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Gerätesicherheitsgesetz).

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

Dieses Dokument beinhaltet Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise sowie die dazugehörigen Prüfungen. Im Vordergrund stehen Anforderungen an die Sicherheit und insbesondere an die Gebrauchstauglichkeit von Kühlvitrienen im Ausgabebereich, 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 18872 *Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten* besteht aus:

- *Teil 1: Kühlschränke und -tische*
- *Teil 2: Kalthaltebecken*
- *Teil 3: Kühlvitrienen im Ausgabebereich*

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument gilt für Ausgabekühlvitrienen und Lagerkühlvitrienen für den Ausgabebereich.

Kühlvitrienen nach dieser Norm sind nicht für das Herunterkühlen von Speisen, sondern nur zum Kalthalten gekühlter Speisen vorgesehen.

Kühlvitrienen nach dieser Norm sind nicht für die Lagerung von unverpackten Lebensmitteln z. B. Torten geeignet.

Deren Anwendungsbereich beschränkt sich auf:

- Integration in Ausgabeanlagen;
- Integration in Arbeitstischkombinationen;
- als eigenständige Einheit (nicht eingebaut) auch auf Rollen.

Diese Norm gilt nicht für Vitrienen zum Verkauf (Verkaufsregale ...) und zur Lagerung nach DIN EN 441.