

E DIN 18852:2026-05 (D)

Erscheinungsdatum: 2026-04-10

Großküchengeräte - Brat- und Grillgeräte - Anforderungen und Prüfungen

Inhalt	Seite
Vorwort.....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen.....	5
3 Begriffe.....	6
4 Bezeichnung.....	9
5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise.....	9
5.1 Allgemeines.....	9
5.2 Brat- und Griddleplatte.....	10
5.3 Grillplatte.....	10
5.4 Heizeinrichtung.....	10
5.5 Kalibrierzyklus zur Bestimmung der Aufheizzeit, Temperaturverteilung und der zu fixierenden Temperatursollwerteinstellung von Brat-, Griddle- und Grillplatten.....	10
5.5.1 Durchführung des Kalibrierzyklus.....	10
5.5.2 Aufheizzeit.....	11
5.5.3 Regelgenauigkeit und Temperaturverteilung.....	11
5.6 Praktische Eignung von Brat-, Griddle- und Grillplatten.....	11
5.6.1 Bedingungen für die Messungen.....	11
5.6.2 Durchführung der Messung.....	12
5.7 Spritzschutz.....	13
5.8 Rostbräter.....	13
6 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	13
6.1 Allgemeines.....	13
6.2 Energiebezogene Anforderungen.....	14
6.2.1 Für Gasbeheizung.....	14
6.2.2 Für Elektrobeheizung.....	14
6.2.3 Für Holzkohlebefeuert.....	14
6.3 Werkstoffe.....	14
6.4 Anforderungen an die Betriebsweise.....	15
6.5 Oberflächentemperaturen.....	15
6.5.1 Elektrisch beheizte Geräte.....	15
6.5.2 Gasbeheizte Geräte.....	16
6.5.3 Holzkohle beheizte Geräte.....	16
6.5.4 Bestimmung des Rauchgasmassenstroms.....	19
7 Hygieneanforderungen.....	21
8 Anleitung.....	21
9 Kennzeichnung.....	22
Literaturhinweise.....	23
Bilder	
Bild 1 — Anordnung der Messstellen auf der Betriebsoberfläche.....	11

Bild 2 —Anordnung einer oder beliebig vieler Hackfleischplatte(n) auf der Betriebsoberfläche	12
Bild 3 — Einbau des Thermoelements in die Hartholzplatte	17
Bild 4 — Positionierung der Thermoelemente in der Prüfecke	18
Bild 5 — Schematische Darstellung der Produktions- und Bereitstellungsfläche	20

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Brat- und Grillgeräte	9
Tabelle 2 — Werkstoffe	14