

DIN 30683-2:1984-12 (D)

Gasgeräte für Bäckerei- und Konditoreianlagen; Backöfen mit Brennern mit Gebläse

Inhalt	Seite
1 Anwendungsbereich und Zweck	2
2 Begriffe	2
2.1 Allgemeines	2
2.2 Backofen	2
2.3 Verbrennungsgas	2
3 Sicherheitstechnische Anforderungen	2
3.1 Werkstoffe	2
3.2 Elektrische Einrichtungen	2
3.3 Aufbau und Konstruktion	2
3.3.1 Kontrollöffnungen	2
3.3.2 Brenner	2
3.3.3 Bedienungselemente	3
3.3.4 Oberflächentemperatur und Wärmeeinfluß auf die Umgebung	3
3.3.5 Stellglieder	3
3.3.6 Abgasanschluß und Abgasabführung	3
3.4 Dichtheit	3
3.4.1 Dichtheit der gasführenden Teile	3
3.4.2 Dichtheit der verbrennungs- und abgasführenden Teile	3
3.5 Verbrennungsgüte	3
3.6 Einstellbarkeit der Wärmebelastung	3
3.6.1 Nennwärmebelastung	3
3.6.2 Kleinstell-Wärmebelastung	3
3.7 Ausrüstung	3
3.7.1 Regel- und Sicherheitseinrichtungen	3
3.7.1.1 Allgemeines	3
3.7.1.2 Temperaturregler	3
3.7.1.3 Sicherheitstemperaturbegrenzer	3
3.7.2 Zusätzliche Sicherheitseinrichtungen	3
4 Prüfung	3
4.1 Prüfung der Einstellbarkeit der Nennwärmebelastung	4
4.2 Prüfung der Verbrennungsgüte	4
5 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	4
6 Kennzeichnung	4