

DIN 18867-5:2013-04 (D)

Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 5: Bankettwagen beheizt, Anforderungen und Prüfung

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Vorwort | 3 |
| 1 Anwendungsbereich | 4 |
| 2 Normative Verweisungen | 4 |
| 3 Begriffe | 5 |
| 4 Bezeichnung/Benennung | 5 |
| 5 Anforderungen und Prüfung | 6 |
| 5.1 Allgemeine Anforderungen | 6 |
| 5.2 Anforderungen an die Bauweise | 6 |
| 5.2.1 Allgemeines | 6 |
| 5.2.2 Werkstoffe | 6 |
| 5.2.3 Maße..... | 7 |
| 5.2.4 Schrankfächer..... | 7 |
| 5.2.5 Schiebegriffe..... | 7 |
| 5.2.6 Stoßschutz | 7 |
| 5.2.7 Rollen..... | 7 |
| 5.2.8 Türen..... | 8 |
| 5.2.9 Befeuchtungseinrichtung..... | 8 |
| 5.2.10 Wärmeverluste..... | 8 |
| 5.2.11 Temperaturanzeige..... | 8 |
| 5.2.12 Innenraum | 8 |
| 5.3 Sicherheitstechnische Anforderungen | 8 |
| 5.3.1 Allgemeines | 8 |
| 5.3.2 Sicherung gegen Wegrollen | 8 |
| 5.3.3 Standfestigkeit..... | 8 |
| 5.3.4 Türen..... | 9 |
| 5.3.5 Netzanschlussleitungen | 9 |
| 5.4 Oberflächentemperaturen | 9 |
| 5.4.1 Allgemeines | 9 |
| 5.4.2 Temperatur von Bedienteilen | 9 |
| 5.4.3 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können | 10 |
| 5.5 Steuer-, Regel-, Stell- und Sicherheitseinrichtungen | 10 |
| 5.6 Thermische Anforderungen | 10 |
| 5.6.1 Wärmeraum | 10 |
| 5.7 Hygieneanforderungen | 10 |
| 5.7.1 Allgemeine Hygieneanforderungen..... | 10 |
| 6 Anleitungen..... | 11 |
| 7 Kennzeichnung..... | 11 |
| Literaturhinweise | 12 |
| | |
| Tabellen | |
| Tabelle 1 — Bezeichnung für Bankettwagen beheizt | 5 |
| Tabelle 2 — Werkstoffe..... | 6 |