

DIN 18867-6:2013-04 (D)

Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 6: Bankettwagen gekühlt, 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 Anforderungen an die Bauweise | 6 |
| 5.1.1 Allgemeines | 6 |
| 5.1.2 Werkstoffe | 7 |
| 5.1.3 Maße..... | 7 |
| 5.1.4 Schrankfächer..... | 7 |
| 5.1.5 Schiebegriffe..... | 7 |
| 5.1.6 Stoßschutz | 8 |
| 5.1.7 Rollen..... | 8 |
| 5.1.8 Türen..... | 8 |
| 5.1.9 Umluftkühlung | 8 |
| 5.1.10 Kälteverluste | 8 |
| 5.1.11 Temperaturanzeige..... | 8 |
| 5.1.12 Innenraum | 8 |
| 5.2 Sicherheitstechnische Anforderungen | 9 |
| 5.2.1 Allgemeines | 9 |
| 5.2.2 Sicherung gegen Wegrollen | 9 |
| 5.2.3 Standfestigkeit..... | 9 |
| 5.2.4 Türen..... | 9 |
| 5.2.5 Netzanschlussleitungen | 9 |
| 5.3 Steuer-, Regel-, Stell- und Sicherheitseinrichtungen | 9 |
| 5.4 Thermische Anforderungen | 10 |
| 5.4.1 Kühlaufwand, Temperatur und Kühlzeit | 10 |
| 6 Hygieneanforderungen | 10 |
| 7 Anleitungen..... | 10 |
| 8 Kennzeichnung..... | 11 |
| Literaturhinweise..... | 12 |
| Tabellen | |
| Tabelle 1 — Bezeichnung für Bankettwagen gekühlt..... | 6 |
| Tabelle 2 — Werkstoffe | 7 |