# DIN 18854:2015-03 (D)

## Großküchengeräte - Backöfen - Anforderungen und Prüfung

## Inhalt

Seite


Vorwort ... 3
1 Anwendungsbereich ... 4
2 Normative Verweisungen ... 4
3 Begriffe ... 4
4 Bezeichnung ... 5
5 Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise ... 5
5.1 Allgemein ... 5
5.2 Brat- und Backofen in Großküchen ... 6
5.2.1 Einschubhöhen ... 6
5.2.2 Garraumtemperaturen ... 6
5.2.3 Wärmeaufwand ... 6
5.2.4 Anheizzeit ... 6
5.2.5 Wärmeverteilung ... 6
5.3 Etagenbackofen im Konditorei- und Bäckereiwesen ... 7
5.3.1 Backraumtemperaturen ... 7
5.3.2 Aufheizzeit ... 7
5.3.3 Wärmeverteilung ... 8
6 Sicherheitstechnische Anforderungen ... 8
6.1 Allgemeines ... 8
6.2 Energieartbezogene Anforderungen ... 8
6.2.1 Für Gasbeheizung ... 8
6.2.2 Für Elektrobeheizung ... 9
6.3 Anforderungen an andere Einbauten ... 9
6.4 Anforderungen an die Bauweise ... 9
6.5 Anforderungen an die Betriebsweise ... 10
6.6 Temperaturen ... 10
6.6.1 Allgemeines ... 10
6.6.2 Temperatur von Bedienteilen ... 11
6.6.3 Temperaturen von Oberflächen berührbarer Teile ... 11
6.6.4 Prüfung ... 11
6.7 Richtlinien und Sicherheitsregeln ... 11
Literaturhinweise ... 12


**Bilder**


Bild 1 — Wärmeaufwand für den Brat- und Backofen ... 6


**Tabellen**


Tabelle 1 — Bezeichnung für Backöfen ... 5
Tabelle 2 — Werkstoffe für Brat- und Backofen ... 9
Tabelle 3 — Werkstoffe für Etagenbackofen im Konditorei- und Bäckereiwesen ... 10