

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