

DIN 18857-2:2016-02 (D)

Großküchengeräte - Teil 2: Standbratpfannen, Anforderungen und Prüfung

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	7
4 Bezeichnung.....	7
5 Bau- und Betriebsweise.....	7
5.1 Allgemeines.....	7
5.2 Brattiegel	8
5.3 Füllmarke.....	8
5.4 Entleerarmatur	8
5.5 Deckel.....	8
5.6 Heiz- und Regeleinrichtung	8
5.6.1 Allgemeines.....	8
5.6.2 Bratbetrieb.....	8
5.6.3 Kochbetrieb.....	10
5.7 Praktische Eignung.....	10
5.8 Anschluss an das Trinkwasserversorgungsnetz	10
6 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	10
6.1 Allgemeines.....	10
6.2 Energieartbezogene Anforderungen	10
6.2.1 Für Gasbeheizung.....	10
6.2.2 Für Elektrobeheizung	11
6.3 Anforderungen an die Bauweise	11
6.4 Werkstoffe	11
6.5 Anforderungen an die Betriebsweise	11
6.6 Temperaturen	11
6.6.1 Allgemeines.....	11
6.6.2 Temperatur von Bedienteilen.....	12
6.6.3 Temperaturen von Oberflächen berührbarer Teile	12
7 Hygieneanforderungen	12
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung.....	13
9 Kennzeichnung.....	13
Literaturhinweise	14
Bilder	
Bild 1 — Standbratpfanne	5
Bild 2 — Anordnungen der Messstellen auf der Betriebsoberfläche.....	9

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Standbratpfannen.....	7
Tabelle 2 — Auslaufquerschnitte	8
Tabelle 3 — Werkstoffe.....	11