DIN 18857-3:2016-02 (D)

Großküchengeräte - Teil 3: Kipp-Druckgarpfannen, Anforderungen und Prüfung

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	7
4 Bezeichnung.....	7
5 Bau- und Betriebsweise.....	8
5.1 Allgemeines.....	8
5.2 Tiegel.....	8
5.3 Füllmarke.....	8
5.4 Deckel.....	8
5.5 Heiz- und Regeleinrichtungen.....	9
5.5.1 Allgemeines.....	9
5.5.2 Bratbetrieb.....	9
5.5.3 Kochbetrieb (drucklos)	10
5.5.4 Druckgarbetrieb	10
5.6 Praktische Eignung Bratprozess	11
5.7 Praktische Eignung Druckgarprozess	11
5.8 Anschluss an das Trinkwasserversorgungsnetz	11
6 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	11
6.1 Allgemeines.....	11
6.2 Energieartbezogene Anforderungen	12
6.2.1 Für Gasbeheizung.....	12
6.2.2 Für Elektrobeheizung	12
6.3 Anforderungen an die Bauweise	12
6.4 Werkstoffe	13
6.5 Sicherheitsventil.....	13
6.6 Anforderungen an die Betriebsweise	13
6.7 Temperaturen	13
6.7.1 Allgemeines.....	13
6.7.2 Temperatur von Bedienteilen.....	14
6.7.3 Temperaturen von Oberflächen berührbarer Teile	14
7 Hygieneanforderungen	14
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung.....	15
9 Kennzeichnung.....	15
Literaturhinweise	16
Bilder	
Bild 1 — Kipp-Druckgarpfanne	5
Bild 2 — Anordnungen der Messstellen auf der Betriebsoberfläche.....	10

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Kipp-Druckgarpfannen.....	8
Tabelle 2 — Werkstoffe	13