

DIN 18867-9:2016-09 (D)

Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 9: Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt), Anforderungen und Prüfung

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung.....	6
5 Anforderungen und Prüfung.....	7
5.1 Allgemeines.....	7
5.2 Anforderungen an die Bauweise	7
5.2.1 Allgemeines.....	7
5.2.2 Werkstoffe	7
5.2.3 Maße	7
5.2.4 Plattform	7
5.2.5 Hubeinrichtung.....	8
5.2.6 Schiebegriffe	8
5.2.7 Stoßschutz	8
5.2.8 Rollen	8
5.3 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	8
5.3.1 Allgemeines.....	8
5.3.2 Sicherung gegen Wegrollen.....	8
5.3.3 Standfestigkeit	9
5.3.4 Netzanschlussleitungen	9
5.4 Oberflächentemperaturen	9
5.4.1 Allgemeines.....	9
5.4.2 Temperatureinstellung	9
5.4.3 Temperatur von Bedienteilen.....	9
5.4.4 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	10
5.5 Steuer-, Regel-, Stell- und Sicherheitseinrichtungen	10
5.6 Thermische Anforderungen.....	10
5.6.1 Wärmearbeit, Temperatur und Zeit.....	10
5.6.2 Kühlarbeit, Temperatur und Zeit.....	10
5.7 Hygieneanforderungen	11
6 Anleitungen.....	11
7 Kennzeichnung.....	11
Literaturhinweise	12

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt)	6
Tabelle 2 — Werkstoffe.....	7