DIN 18866:2018-08 (D)

Großküchengeräte - Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer - Anforderungen und Prüfung

Inhalt

Seite

Vorwort 4

1 Anwendungsbereich 5

2 Normative Verweisungen 5

3 Begriffe 6

4 Bezeichnung 7

5 Bauweise 8
5.1 Allgemeines 8
5.2 Umgebungstemperatur 8
5.3 Heißumluftgerät 8
5.4 Heißluftdämpfer 8
5.5 Garraum 9
5.6 Einschubebenen 12
5.7 Tür 12
5.8 Abwasseranschluss 12
5.9 Dampf 12
5.10 Garraumtemperatur 13
5.11 Aufheizzeit 13
5.12 Regeleinrichtung 13
5.13 Sensibler Wärmeverlust 14

6 Betriebsweise 14
6.1 Allgemeines 14
6.2 Wärmeverteilung in der Backprüfung, Heißluftbetrieb 15
6.3 Wärmverteilung in der Bratprüfung, Heißluftbetrieb 16
6.4 Wärmeverteilung in der Dämpfprüfung 16

7 Sicherheitstechnische Anforderungen 17
7.1 Allgemeines 17
7.2 Energiebezogene Anforderungen 17
7.3 Anforderungen an die Bauweise 17
7.4 Temperaturen 19

8 Hygieneanforderungen 20

9 Anleitung 21

Anhang A (normativ) Farbkarte 22

Literaturhinweise 23

Bilder

Bild 1 — Beispiel eines Heißumluftgerätes mit sechs nutzbaren Einschubebenen 9

Bild 2 — Beispiel eines Heißluftdämpfers mit sechs nutzbaren Einschubebenen 10

Bild 3 — Energieaufwand für das konstant Halten von 160 °C im leeren Garraum 14

Tabellen

Tabelle 1 — Normbezeichnung für Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer 7
Tabelle 2 — Durchzuführende Prüfungen nach Geräteart..... 14
Tabelle 3 — Werkstoffe 18
Tabelle A.1 — Farbtonkarte 22