

DIN 18852:2022-10 (D)

Großküchengeräte - Brat- und Grillgeräte - Anforderungen und Prüfungen

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung.....	8
5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise.....	8
5.1 Allgemeines	8
5.2 Brat- und Griddleplatte	9
5.3 Grillplatte.....	9
5.4 Heizeinrichtung	9
5.5 Aufheizzeit und Temperaturverteilung von Brat- und Griddleplatten und Grillplatten	9
5.5.1 Allgemeines	9
5.5.2 Aufheizzeit.....	10
5.5.3 Regelgenauigkeit und Temperaturverteilung	10
5.6 Praktische Eignung von Brat- und Griddleplatten und von Grillplatten	11
5.7 Spritzschutz.....	12
5.8 Rostbräter.....	12
5.9 Hygieneanforderungen	12
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	13
6.1 Allgemeines	13
6.2 Energiebezogene Anforderungen	13
6.2.1 Für Gasbeheizung.....	13
6.2.2 Für Elektrobeheizung	13
6.3 Werkstoffe	13
6.4 Anforderungen an die Betriebsweise	14
6.5 Oberflächentemperaturen	14
6.5.1 Elektrisch beheizte Geräte	14
6.5.2 Gasbeheizte Geräte	14
6.5.3 Holzkohle beheizte Geräte	15
7 Anleitung.....	15
8 Kennzeichnung.....	15
Literaturhinweise	16
Bilder	
Bild 1 — Anordnung der Messstellen auf der Betriebsoberfläche.....	10
Bild 2 — Anordnung der Prüfhacksteaks.....	12
Tabellen	
Tabelle 1 — Bezeichnung für Brat- und Grillgeräte	8
Tabelle 2 — Werkstoffe	14