

DIN 18866:2022-10 (D)

Großküchengeräte - Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer - Anforderungen und Prüfungen

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	8
5.5.1 Allgemeines	8
5.5.2 Nutzbares Garraumvolumen	9
5.5.3 Nutzbare Garfläche	10
5.6 Einschubebenen.....	11
5.6.1 Heißumluftgerät.....	11
5.6.2 Heißluftdämpfer.....	11
5.7 Tür.....	12
5.8 Abwasseranschluss.....	12
5.9 Dampf.....	12
5.10 Garraumtemperatur.....	12
5.11 Aufheizzeit.....	12
5.12 Regeleinrichtung	12
5.12.1 Genauigkeit der Regeleinrichtung des Garraums.....	12
5.12.2 Genauigkeit der Regeleinrichtung der Kerntemperatur.....	13
5.12.3 Temperatur-Regelbereiche.....	13
5.13 Sensibler Wärmeverlust	13
6 Betriebsweise	14
6.1 Allgemeines.....	14
6.2 Wärmeverteilung in der Backprüfung, Heißluftbetrieb.....	14
6.3 Wärmeverteilung in der Bratprüfung, Heißluftbetrieb.....	15
6.4 Wärmeverteilung in der Dämpfprüfung.....	16
7 Sicherheitstechnische Anforderungen	16
7.1 Allgemeines.....	16
7.2 Energiebezogene Anforderungen	16
7.2.1 Für Gasbeheizung.....	16
7.2.2 Für Elektrobeheizung	17
7.3 Methodische Anforderungen	17
7.4 Anforderungen an die Bauweise	17
7.5 Oberflächentemperaturen	19
7.5.1 Elektrisch beheizte Geräte	19
7.5.2 Gasbeheizte Geräte	19
8 Hygieneanforderungen	19

9	Anleitung.....	19
	Literaturhinweise.....	21

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.....	13

Tabellen

Tabelle 1	— Normbezeichnung für Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer	7
Tabelle 2	— Durchzuführende Prüfungen nach Geräteart.....	14
Tabelle 3	— Werkstoffe	17