

# DIN 18855-1:2025-03 (D)

## Großküchengeräte - Teil 1: Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Garraum - Anforderungen und Prüfung

---

Inhalt	Seite
Vorwort . . . . .	3
1 Anwendungsbereich . . . . .	5
2 Normative Verweisungen . . . . .	5
3 Begriffe . . . . .	6
4 Bezeichnung . . . . .	7
5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise . . . . .	7
5.1 Allgemeines . . . . .	7
5.2 Kochkessel . . . . .	7
5.3 Garraum . . . . .	7
5.4 Füllmarke . . . . .	8
5.5 Entleerarmatur . . . . .	8
5.6 Deckel . . . . .	8
5.7 Wärmeabstrahlung und Energieverbrauch . . . . .	9
5.8 Ankochwirkungsgrad . . . . .	9
5.9 Aufheizzeit . . . . .	9
5.10 Regeleinrichtung . . . . .	9
5.11 Anschluss an das Trinkwasserversorgungsnetz . . . . .	11
5.12 Stellteile . . . . .	11
6 Sicherheitstechnische Anforderungen . . . . .	11
6.1 Allgemeines . . . . .	11
6.2 Energiebezogene Anforderungen . . . . .	11
6.2.1 Für Gasbeheizung . . . . .	11
6.2.2 Für Elektrobeheizung . . . . .	12
6.3 Anforderungen an die Betriebsweise . . . . .	12
6.4 Werkstoffe . . . . .	12
6.5 Oberflächentemperaturen . . . . .	12
6.5.1 Elektrisch beheizte Geräte . . . . .	12
6.5.2 Gasbeheizte Geräte . . . . .	12
7 Hygieneanforderungen . . . . .	12
8 Anleitung . . . . .	13
9 Kennzeichnung . . . . .	13
Literaturhinweise . . . . .	14

### Bilder

Bild 1 — Aufheizzeit für Kochkessel bei Erwärmung der Nutzfüllmenge von 20 °C auf 90 °C . . . .	10
Bild 2 — Aufheizzeit für Schnellkochkessel bei Erwärmung der Nutzfüllmenge von 20 °C auf 90 °C	11

### Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Kochkessel . . . . .	7
Tabelle 2 — Auslaufquerschnitte . . . . .	8
Tabelle 3 — Wirkungsgrade für Kochkessel . . . . .	9