

DIN 18867-6:2025-04 (D)

Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 6: Bankettwagen gekühlt - Anforderungen und Prüfung

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	7
4 Bezeichnungen	7
5 Anforderungen und Prüfungen.....	8
5.1 Allgemeines.....	8
5.2 Mindestmaße	8
5.3 Schrankfächer	8
5.4 Schiebegriff.....	9
5.5 Stoßschutz	9
5.6 Rollen	9
5.7 Türen.....	9
5.7.1 Allgemeines.....	9
5.7.2 Umluftkühlung	9
5.7.3 Kälteverluste.....	9
5.8 Temperaturanzeige	10
5.9 Innenraum	10
6 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	10
6.1 Allgemeines.....	10
6.2 Energetische Anforderungen.....	10
6.3 Anforderungen an die Bauweise	10
6.4 Werkstoffe	10
6.5 Standsicherheit.....	11
6.6 Sicherung gegen Wegrollen.....	11
6.7 Türen.....	11
6.8 Netzanschlussleitungen	11
6.9 Steuer-, Regel-, Stell- und Sicherheitseinrichtungen	12
6.10 Thermische Anforderungen.....	12
6.10.1 Kühlaufwand, Temperatur und Kühlzeit für Bankettwagen für gekühlte Produkte	12
6.10.2 Kühlaufwand, Temperatur und Kühlzeit für Bankettwagen für gefrostete Produkte.....	12
7 Hygieneanforderungen	12
8 Anleitungen	12
9 Kennzeichnung.....	12
Literaturhinweise	14
Tabellen	
Tabelle 1 — Bezeichnung für Bankettwagen gekühlt	7
Tabelle 2 — Werkstoffe.....	11