

# DIN 18865-2:2004-11 (D)

## Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 2: Warmausgaben

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>5</b>
<b>4 Bezeichnung</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Anforderungen und Prüfung</b> .....	<b>6</b>
5.1 Allgemein .....	6
5.2 Beheizte Arbeitsplatte .....	6
5.3 Warmhaltebecken .....	6
5.4 Unterbau .....	6
<b>6 Sicherheitstechnische Anforderungen</b> .....	<b>6</b>
6.1 Allgemein .....	6
6.2 Anforderungen an die Bauweise .....	7
6.3 Werkstoffe.....	7
6.4 Energiebezogene Anforderungen .....	7
6.5 Wärmeeinfluss auf die Umgebung .....	7
6.6 Temperatur von Bedienteilen .....	8
<b>7 Hygieneanforderungen</b> .....	<b>8</b>
<b>8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung</b> .....	<b>8</b>
<b>9 Kennzeichnung</b> .....	<b>9</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>10</b>
 <b>Tabellen</b>	
<b>Tabelle 1 — Bezeichnung für Warmausgaben</b> .....	<b>5</b>
<b>Tabelle 2 — Werkstoffe</b> .....	<b>7</b>