

# DIN EN 16838:2019-09 (D)

## Verkaufskühlmöbel und Pozzetti für Speiseeis - Klassifizierung, Anforderungen, Leistung und Energieaufnahmeprüfung; Deutsche Fassung EN 16838:2019

---

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	5
4 Symbole und Abkürzungen .....	7
5 Anforderungen.....	8
5.1 Bauweise .....	8
5.1.1 Allgemeines.....	8
5.1.2 Werkstoffe .....	9
5.1.3 Kälteanlage.....	9
5.1.4 Elektrische Komponenten .....	10
5.1.5 Temperaturanzeige .....	10
5.2 Betriebsverhalten .....	11
5.2.1 Geruchs- und Geschmacksfreiheit .....	11
5.2.2 Klassifizierung nach der Temperatur.....	11
5.2.3 Abtauen.....	13
5.2.4 Wasserdampfkondensation.....	13
5.2.5 Energieaufnahme .....	13
5.2.6 Spezifische Energieaufnahme .....	13
6 Prüfbedingung.....	13
6.1 Allgemeines.....	13
6.2 Prüfungen außerhalb des Prüfraumes.....	14
6.3 Prüfungen im Prüfraum .....	15
6.3.1 Allgemeines.....	15
6.3.2 Prüfraum — Allgemeine Auslegung, Wände, Boden und Strahlungswärme.....	15
6.3.3 Vorbereitung und allgemeine Prüfverfahren für Verkaufskühlmöbel für Speiseeis und Pozzetti .....	23
6.3.4 Temperaturprüfung .....	29
6.3.5 Prüfung der Wasserdampfkondensation .....	33
6.3.6 Prüfung der elektrischen Energieaufnahme .....	34
6.3.7 Messung der Kälteleistung bei Verkaufskühlmöbeln für Speiseeis und Pozzetti mit getrennt aufgestelltem Verflüssigungssatz.....	35
7 Prüfbericht .....	41
7.1 Allgemeines.....	41
7.2 Prüfungen außerhalb des Prüfraumes.....	41
7.3 Prüfungen im Prüfraum .....	42
7.3.1 Allgemeine Prüfbedingungen.....	42
7.3.2 Vorbereitung des Verkaufskühlmöbels für Speiseeis und Pozzetto.....	42
7.3.3 Temperaturprüfung .....	43
7.3.4 Prüfung der Wasserdampfkondensation .....	44
7.3.5 Prüfung der elektrischen Energieaufnahme .....	44
7.3.6 Kälteleistung für Verkaufskühlmöbel für Speiseeis und Pozzetti mit getrennt aufgestelltem Verflüssigungssatz.....	45
8 Kennzeichnung.....	46

8.1	Typschild.....	46
8.2	Angaben des Herstellers .....	46
<b>Anhang A (informativ) Prüfung der Geruchs- und Geschmacksfreiheit .....</b>		<b>48</b>
A.1	Vorbereitung und Prüfung .....	48
A.1.1	Umgebungstemperatur .....	48
A.1.2	Reinigung.....	48
A.1.3	Thermostateinstellung.....	48
A.1.4	Proben.....	48
A.1.5	Prüfdauer.....	48
A.2	Untersuchung der Proben .....	49
A.2.1	Bedingungen .....	49
A.2.2	Bewertung .....	49
<b>Anhang B (normativ) Anforderungen an Daten zur Bewertung von Leistung und Energieverbrauch von Verkaufskühlmöbeln für Speiseeis und Pozzetti .....</b>		<b>50</b>
B.1	Anwendungsbereich.....	50
B.2	Begriffe .....	50
B.3	<b>Anforderungen an Daten für die Bewertung von Verkaufskühlmöbel für Speiseeis und Pozzetti mit eingebautem Verflüssigungssatz.....</b>	<b>51</b>
B.3.1	Allgemeines.....	51
B.3.2	Bewertung der DEC.....	52
B.3.3	Bewertung der FEC .....	52
B.3.4	Bewertung der LEC .....	53
B.3.5	Bewertung der AEC.....	53
B.3.6	Bewertung der DFEC .....	53
B.3.7	Bewertung der PEC.....	53
B.3.8	Andere elektrische Energieaufnahme.....	54
B.3.9	Alternative Bauteile — Auswirkung auf die DEC .....	54
B.4	<b>Anforderungen an Daten für die Bewertung von Verkaufskühlmöbel für Speiseeis und Pozzetti mit getrennt aufgestelltem Verflüssigungssatz.....</b>	<b>54</b>
Literaturhinweise .....		55