DIN EN 13621:2005-06 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Salatschleudern - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13621:2004

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3

Einleitung ... 4

1 Anwendungsbereich ... 5

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Begriffe – Beschreibung ... 6
3.1 Begriffe ... 6
3.2 Beschreibungen ... 7

4 Liste der signifikanten Gefährdungen ... 8
4.1 Allgemeines ... 8
4.2 Mechanische Gefährdungen ... 8
4.3 Elektrische Gefährdungen ... 9
4.4 Gefährdung durch Vernachlässigung der Hygiene bei der Maschinengestaltung ... 9
4.5 Gefährdung durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien bei der Maschinengestaltung ... 10

5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder –maßnahmen ... 10
5.1 Allgemeines ... 10
5.2 Mechanische Gefährdungen ... 10
5.3 Elektrische Gefährdungen ... 12
5.4 Hygiene ... 13
5.5 Ergonomie ... 14

6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Maßnahmen ... 14

7 Benutzerinformation ... 15
7.1 Allgemeines ... 15
7.2 Betriebsanleitung ... 15
7.3 Kennzeichnungen ... 17

Anhang A (normativ) **Lärmtestcode für Salatschleudern (Genauigkeitsgrad 2)** ... 18

Anhang B (normativ) **Zusätzliche Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Salatschleudern sicherzustellen** ... 20

Anhang ZA (informativ) **Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie für Maschinen 98/37/EG, ergänzt durch 98/79/EG** ... 39

Literaturhinweise ... 40

Tabellen

Tabelle 1 — Prüfmethoden ... 15

Tabelle B.1 — Rauheitswerte (allgemein) ... 21

Tabelle B.2 — Rauheitswerte (Spritzbereich) ... 22

Tabelle B.3 — Zugriffs Abstände und minimale Längen der Füße ... 33