

E DIN 18866:2017-07 (D)

Erscheinungsdatum: 2017-06-30

Großküchengeräte - Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer - Anforderungen und Prüfung

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung.....	7
5 Bauweise	8
5.1 Allgemeines.....	8
5.2 Umgebungstemperatur	8
5.3 Heißumluftgerät.....	8
5.4 Heißluftdämpfer	8
5.5 Garraum	8
5.5.1 Nutzbares Garraumvolumen	9
5.5.2 Nutzbare Garfläche	11
5.6 Einschubebenen.....	11
5.6.1 Heißumluftgerät.....	11
5.6.2 Heißluftdämpfer	11
5.7 Tür.....	12
5.8 Abwasseranschluss.....	12
5.9 Dampf.....	12
5.10 Garraumtemperatur.....	12
5.11 Betriebsart Heißluft	12
5.11.1 Aufheizzeit.....	12
5.12 Regeleinrichtung	13
5.12.1 Genauigkeit der Regeleinrichtung des Garraums.....	13
5.12.2 Genauigkeit der Regeleinrichtung der Kerntemperatur.....	13
5.12.3 Temperatur-Regelbereiche.....	13
5.13 Sensibler Wärmeverlust	13
6 Betriebsweise	14
6.1 Allgemeines.....	14
6.2 Wärmeverteilung im Backtest, Heißluftbetrieb.....	15
6.3 Wärmeverteilung im Brattest, Heißluftbetrieb.....	16
6.4 Wärmeverteilung im Dämpftest.....	16
6.5 Wärmeverteilung im Niedrigtemperatur-Dämpftest	17
7 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	18
7.1 Allgemeines.....	18
7.2 Energiebezogene Anforderungen	18
7.2.1 Für Gasbeheizung.....	18
7.2.2 Für Elektrobeheizung	18
7.3 Anforderungen an die Bauweise	18
7.4 Temperaturen	20
7.4.1 Allgemeines.....	20
7.4.2 Temperatur von Bedienteilen.....	20
7.4.3 Temperaturen von Oberflächen berührbarer Teile	21
7.4.4 Prüfung.....	21

8	Hygieneanforderungen	21
9	Anleitung.....	21
	Anhang A (normativ) Farbkarte.....	23
	Literaturhinweise	24

Bilder

Bild 1 — Beispiel eines Heißumluftgerätes für sechs nutzbare Einschubteile.....	9
Bild 2 — Beispiel eines Heißluftdämpfers für sechs nutzbare Einschubteile.....	10
Bild 3 — Energieaufwand für das Konstanthalten von 160 °C im leeren Garraum.....	14
Bild A.1 — Farbtonkarte	23

Tabellen

Tabelle 1 — Normbezeichnung für Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer	7
Tabelle 2 — Durchzuführende Tests nach Geräteart.....	14
Tabelle 3 — Füllvolumen Eierstich pro Speisenbehälter	17
Tabelle 4 — Werkstoffe	19