

Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 7: Speisenausgabewagen - Anforderungen und Prüfung

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung	8
5 Anforderungen und Prüfung	8
5.1 Allgemeines	8
5.2 Anforderungen an die Bauweise.....	9
5.2.1 Allgemeines	9
5.2.2 Werkstoffe.....	9
5.2.3 Maße.....	9
5.2.4 Abdeckung.....	10
5.2.5 Warmhaltebecken.....	10
5.2.6 Schrankfächer.....	10
5.2.7 Warmhaltefächer.....	10
5.2.8 Abstellborde	11
5.2.9 Schiebegriffe.....	11
5.2.10 Stoßschutz.....	11
5.2.11 Rollen	11
5.2.12 Türen.....	11
5.3 Sicherheitstechnische Anforderungen	11
5.3.1 Allgemeines	11
5.3.2 Sicherung gegen Wegrollen	12
5.3.3 Standfestigkeit.....	12
5.3.4 Türen, Klappen, Deckel	12
5.3.5 Netzanschlussleitungen	12
5.4 Oberflächentemperaturen	13
5.4.1 Allgemeines	13
5.4.2 Temperatur von Bedienteilen.....	13
5.4.3 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können	13
5.5 Thermische Anforderungen	14
5.5.1 Warmhaltebecken mit Wärmeübertragung über Wasser oder Dampf.....	14
5.5.2 Trockenbeheizte Warmhaltebecken.....	14
5.5.3 Warmhaltefach	15
5.5.4 Kalthaltefach	15
5.6 Hygieneanforderungen	15
5.6.1 Allgemeine Hygieneanforderungen.....	15
5.6.2 Lebensmittelbereich	15
5.6.3 Gestaltung und Oberflächen des Spritzbereichs.....	15
6 Anleitungen.....	15
Literaturhinweise.....	16
Tabellen	
Tabelle 1 — Speisenausgabewagen	8
Tabelle 2 — Werkstoffe.....	9
Tabelle 3 — Maße.....	10