

# E DIN EN 203-2-3:2025-03 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2025-02-07

**Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe - Teil 2-3: Spezifische Anforderungen - Kochkessel und Nudelkocher; Deutsche und Englische Fassung prEN 203-2-3:2025**

**Gas heated catering equipment - Part 2-3: Specific requirements - Boiling pans and pasta cookers; German and English version prEN 203-2-3:2025**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Europäisches Vorwort . . . . .	4
1 Anwendungsbereich . . . . .	5
2 Normative Verweisungen . . . . .	5
3 Begriffe . . . . .	5
4 Klassifizierung . . . . .	6
5 Anforderungen an die Bauweise . . . . .	7
5.1 Allgemeines . . . . .	7
5.1.2 Werkstoffe und Art der Bauweise . . . . .	7
5.2 Besondere Anforderungen an die gasführenden Teile . . . . .	7
5.2.101 Flexible Schläuche und/oder drehbare Verbindungen . . . . .	7
5.3 Besondere Anforderungen . . . . .	7
5.3.1 Verschütten oder Überlaufen von Nahrungsmitteln . . . . .	7
5.3.2 Stabilität und mechanische Sicherheit . . . . .	7
5.3.5 Druckbeanspruchte Teile . . . . .	9
6 Anforderungen an die Leistung . . . . .	10
6.1 Dichtheit . . . . .	10
6.1.2 Dichtheit der abgasführenden Teile bei Geräten der Art B . . . . .	10
6.3 Sicherheit der Betriebsweise . . . . .	10
6.3.2 Grenztemperaturen . . . . .	10
6.9 Rationelle Energienutzung . . . . .	10
7 Prüfbedingungen . . . . .	11
7.1 Allgemeines . . . . .	11
7.1.4 Vorbereitung des Gerätes . . . . .	11
7.2 Dichtheit . . . . .	11
7.2.101 Dichtheitsanforderungen an die gasführenden Teile bei Geräten mit flexiblen Schläuchen und/oder Drehgelenken . . . . .	11
7.2.102 Dichtheit der abgasführenden Teile bei kippbaren Geräten (für Geräte der Bauart B) . . . . .	11
7.4 Sicherheit der Betriebsweise . . . . .	12
7.4.2 Grenztemperaturen . . . . .	12
7.8 Sonderprüfungen . . . . .	12
7.8.1 Stabilität und mechanische Sicherheit . . . . .	12
7.8.2 Druckbeaufschlagte Teile . . . . .	12
7.8.101 Stabilität und mechanische Sicherheit von kippbaren Teilen . . . . .	12
7.8.102 Verschütten oder Überlaufen von Nahrungsmitteln . . . . .	14
7.10 Rationelle Energienutzung . . . . .	14
7.10.101 Allgemeines . . . . .	14
7.10.102 Rationelle Energienutzung von Kochkesseln . . . . .	15
7.10.103 Rationelle Energienutzung von Nudelkochern . . . . .	15
7.10.104 Rechnung . . . . .	16
8 Kennzeichnung und Anleitungen . . . . .	17
8.2 Kennzeichnung am Gerät . . . . .	17
8.2.1 Typenschild, Beschriftung und Verpackung . . . . .	17
8.2.2 Zusätzliche Kennzeichnungen am Gerät und an der Verpackung . . . . .	17
8.3 Anleitung für die Installation und Einstellung . . . . .	17
8.3.2 Zusätzliche Anforderungen an die Installation und Einstellung . . . . .	17
8.4.2 Zusätzliche Anforderungen an die Bedienungs- und Wartungsanleitung . . . . .	17
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der abzudeckenden Verordnung (EU) 2016/426 . . . . .	18

Literaturhinweise . . . . .	21
-----------------------------	----

## **Bilder**

Bild 101 — Prüffinger . . . . .	14
---------------------------------	----

## **Tabellen**

Tabelle ZA.1 — Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und Anhang I der Verordnung 2016/426/EU . . . . .	18
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----