E DIN 18852:2026-05 (D)

Erscheinungsdatum: 2026-04-10

Großküchengeräte - Brat- und Grillgeräte - Anforderungen und Prüfungen

Inhalt

Seite

Vorwort ... 4

1 Anwendungsbereich ... 5

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Begriffe ... 6

4 Bezeichnung ... 9

5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise ... 9
5.1 Allgemeines ... 9
5.2 Brat- und Griddleplatte ... 10
5.3 Grillplatte ... 10
5.4 Heizeinrichtung ... 10
5.5 Kalibrierzyklus zur Bestimmung der Aufheizzeit, Temperaturverteilung und der zu fixierenden Temperatursollwerteinstellung von Brat-, Griddle- und Grillplatten ... 10
5.5.1 Durchführung des Kalibrierzyklus ... 10
5.5.2 Aufheizzeit ... 11
5.5.3 Regelgenauigkeit und Temperaturverteilung ... 11
5.6 Praktische Eignung von Brat-, Griddle- und Grillplatten ... 11
5.6.1 Bedingungen für die Messungen ... 11
5.6.2 Durchführung der Messung ... 12
5.7 Spritzschutz ... 13
5.8 Rostbräter ... 13

6 Sicherheitstechnische Anforderungen ... 13
6.1 Allgemeines ... 13
6.2 Energiebezogene Anforderungen ... 14
6.2.1 Für Gasbeheizung ... 14
6.2.2 Für Elektrobeheizung ... 14
6.2.3 Für Holzkohlebefeuert ... 14
6.3 Werkstoffe ... 14
6.4 Anforderungen an die Betriebsweise ... 15
6.5 Oberflächentemperaturen ... 15
6.5.1 Elektrisch beheizte Geräte ... 15
6.5.2 Gasbeheizte Geräte ... 16
6.5.3 Holzkohle beheizte Geräte ... 16
6.5.4 Bestimmung des Rauchgasmassenstroms ... 19

7 Hygieneanforderungen ... 21

8 Anleitung ... 21

9 Kennzeichnung ... 22

Literaturhinweise ... 23

Bilder

Bild 1 — Anordnung der Messstellen auf der Betriebsoberfläche ... 11

Bild 2 —Anordnung einer oder beliebig vieler Hackfleischplatte(n) auf der Betriebsoberfläche 12

Bild 3 — Einbau des Thermoelements in die Hartholzplatte 17

Bild 4 — Positionierung der Thermoelemente in der Prüfecke 18

Bild 5 — Schematische Darstellung der Produktions- und Bereitstellungsfläche 20

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Brat- und Grillgeräte 9

Tabelle 2 — Werkstoffe 14