

DIN 18873-5:2012-06 (D)

Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten - Teil 5: Kippbratpfannen und Standbratpfannen

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweise	5
3 Begriffe	5
4 Liste der Messungen.....	6
4.1 Energieverbrauch im Vorheizzyklus.....	6
4.2 Energieverbrauch im Warmhaltezyklus	6
4.3 Energieverbrauch im Bratzyklus	6
4.4 Energieverbrauch im Aufheizzyklus von Wasser	6
5 Allgemeine Bedingungen für die Messungen	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Umgebungstemperatur	6
5.3 Energieversorgung Elektrisch	6
5.4 Energieversorgung Gas.....	7
5.5 Messgeräte	7
6 Vorheizzyklus.....	7
6.1 Bedingungen für die Messungen.....	7
6.2 Kalibrierzyklus zur Bestimmung der Aufheizzeit, Temperaturverteilung und der zu fixierenden Temperatureinstellung	8
6.2.1 Durchführung der Messung	8
6.2.2 Zu ermittelnde Daten.....	8
6.3 Durchführung der Messung Vorheizzyklus	8
6.3.1 Allgemeines	8
6.3.2 Zu ermittelnde Daten.....	8
6.3.3 Berechnung des Energieverbrauch pro Flächeneinheit	9
7 Warmhaltezyklus	9
7.1 Bedingungen für die Messungen.....	9
7.2 Durchführung der Messung	9
7.3 Zu ermittelnde Daten.....	9
7.4 Berechnung.....	9
7.4.1 Energieverbrauch pro Flächeneinheit.....	9
8 Bratzyklus	10
8.1 Bedingungen für die Messungen.....	10
8.2 Durchführung der Messung	10
8.3 Zu ermittelnde Daten.....	11
8.4 Berechnung.....	12
8.4.1 Massendifferenz	12
8.4.2 Energieverbrauch gekühlter Hackfleischplatte(n) pro Betriebsoberfläche.....	12
8.4.3 Masse gekühlter Hackfleischplatte(n) pro Betriebsoberfläche	12
8.4.4 Produktionsmenge pro Stunde.....	13
9 Aufheizzyklus von Wasser	13
9.1 Bedingungen für die Messungen.....	13
9.2 Durchführung der Messung	13
9.3 Zu ermittelnde Daten.....	13
9.4 Berechnung.....	14
9.4.1 Massebestimmung des Wassers	14

9.4.2	Temperaturdifferenz	14
9.4.3	Energieverbrauch pro kg Wasser	14
9.4.4	Theoretische Wärmeenergie.....	15
9.4.5	Energieeffizienz für den Aufheizzyklus von Wasser.....	15
10	Auswertung	15
10.1	Bemessungsgröße zum spezifischen Energieverbrauch einer Kippbratpfanne im Betrieb als Vergleichswert.....	15
Anhang A (informativ) Messdatenerfassung		17
A.1	Allgemeines	17
A.2	Datenzusammenfassung	17
A.2.1	Energieverbrauch	17
A.2.2	Messparameter.....	18
A.3	Vorheizzyklus	18
A.3.1	Zeit.....	18
A.3.2	Temperaturen	18
A.3.3	Energieverbrauch	19
A.4	Warmhaltezyklus.....	19
A.4.1	Zeit.....	19
A.4.2	Temperaturen	19
A.4.3	Energieverbrauch	19
A.5	Bratzyklus	20
A.5.1	Theoretische Werte des Hackfleisches	20
A.5.2	Masse der Hackfleischplatten	20
A.5.3	Zeit.....	20
A.5.4	Temperaturen	20
A.5.5	Produktionsmenge	21
A.5.6	Energieverbrauch	21
A.6	Aufheizzyklus	21
A.6.1	Masse des Wassers	21
A.6.2	Zeit.....	22
A.6.3	Temperaturen	22
A.6.4	Energieverbrauch	22
A.6.5	Energieeffizienz.....	23
A.6.6	Gesamtenergieverbrauch	23
Literaturhinweise		24

Bilder

Bild 1 — Anordnung der Hackfleischplatte(n) auf der Betriebsoberfläche	10
------------------------------------------------------------------------------	----