DIN 18857-3:2016-02 (D)

Großküchengeräte - Teil 3: Kipp-Druckgarpfannen, Anforderungen und Prüfung

Inhalt

Seite

Vorwort ... 4

1 Anwendungsbereich ... 5

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Begriffe ... 7

4 Bezeichnung ... 7

5 Bau- und Betriebsweise ... 8
5.1 Allgemeines ... 8
5.2 Tiegel ... 8
5.3 Füllmarke ... 8
5.4 Deckel ... 8
5.5 Heiz- und Regeleinrichtungen ... 9
5.5.1 Allgemeines ... 9
5.5.2 Bratbetrieb ... 9
5.5.3 Kochbetrieb (drucklos) ... 10
5.5.4 Druckgarbetrieb ... 10
5.6 Praktische Eignung Bratprozess ... 11
5.7 Praktische Eignung Druckgarprozess ... 11
5.8 Anschluss an das Trinkwasserversorgungsnetz ... 11

6 Sicherheitstechnische Anforderungen ... 11
6.1 Allgemeines ... 11
6.2 Energieartbezogene Anforderungen ... 12
6.2.1 Für Gasbeheizung ... 12
6.2.2 Für Elektrobeheizung ... 12
6.3 Anforderungen an die Bauweise ... 12
6.4 Werkstoffe ... 13
6.5 Sicherheitsventil ... 13
6.6 Anforderungen an die Betriebsweise ... 13
6.7 Temperaturen ... 13
6.7.1 Allgemeines ... 13
6.7.2 Temperatur von Bedienteilen ... 14
6.7.3 Temperaturen von Oberflächen berührbarer Teile ... 14

7 Hygieneanforderungen ... 14

8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung ... 15

9 Kennzeichnung ... 15

Literaturhinweise ... 16

Bilder

Bild 1 — Kipp-Druckgarpfanne ... 5

Bild 2 — Anordnungen der Messstellen auf der Betriebsoberfläche ... 10

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Kipp-Druckgarpfannen 8
Tabelle 2 — Werkstoffe 13