

# DIN 18867-9:2016-09 (D)

## Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 9: Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt), Anforderungen und Prüfung

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	6
4 Bezeichnung.....	6
5 Anforderungen und Prüfung.....	7
5.1 Allgemeines.....	7
5.2 Anforderungen an die Bauweise .....	7
5.2.1 Allgemeines.....	7
5.2.2 Werkstoffe .....	7
5.2.3 Maße .....	7
5.2.4 Plattform .....	7
5.2.5 Hubeinrichtung.....	8
5.2.6 Schiebegriffe .....	8
5.2.7 Stoßschutz .....	8
5.2.8 Rollen .....	8
5.3 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	8
5.3.1 Allgemeines.....	8
5.3.2 Sicherung gegen Wegrollen.....	8
5.3.3 Standfestigkeit .....	9
5.3.4 Netzanschlussleitungen .....	9
5.4 Oberflächentemperaturen .....	9
5.4.1 Allgemeines.....	9
5.4.2 Temperatureinstellung .....	9
5.4.3 Temperatur von Bedienteilen.....	9
5.4.4 Temperaturen von Oberflächen, die zufällig berührt werden können .....	10
5.5 Steuer-, Regel-, Stell- und Sicherheitseinrichtungen .....	10
5.6 Thermische Anforderungen.....	10
5.6.1 Wärmearbeit, Temperatur und Zeit.....	10
5.6.2 Kühlarbeit, Temperatur und Zeit.....	10
5.7 Hygieneanforderungen .....	11
6 Anleitungen.....	11
7 Kennzeichnung.....	11
Literaturhinweise .....	12

### Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt) .....	6
Tabelle 2 — Werkstoffe.....	7