

DIN 18866:2018-08 (D)

Großküchengeräte - Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer - Anforderungen und Prüfung

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung.....	7
5 Bauweise	8
5.1 Allgemeines.....	8
5.2 Umgebungstemperatur	8
5.3 Heißumluftgerät.....	8
5.4 Heißluftdämpfer	8
5.5 Garraum	9
5.6 Einschubebenen.....	12
5.7 Tür.....	12
5.8 Abwasseranschluss.....	12
5.9 Dampf.....	12
5.10 Garraumtemperatur.....	13
5.11 Aufheizzeit.....	13
5.12 Regeleinrichtung	13
5.13 Sensibler Wärmeverlust	14
6 Betriebsweise	14
6.1 Allgemeines.....	14
6.2 Wärmeverteilung in der Backprüfung, Heißluftbetrieb.....	15
6.3 Wärmeverteilung in der Bratprüfung, Heißluftbetrieb.....	16
6.4 Wärmeverteilung in der Dämpfprüfung.....	16
7 Sicherheitstechnische Anforderungen	17
7.1 Allgemeines.....	17
7.2 Energiebezogene Anforderungen	17
7.3 Anforderungen an die Bauweise	17
7.4 Temperaturen	19
8 Hygieneanforderungen	20
9 Anleitung.....	21
Anhang A (normativ) Farbkarte.....	22
Literaturhinweise	23
Bilder	
Bild 1 — Beispiel eines Heißumluftgerätes mit sechs nutzbaren Einschubebenen.....	9
Bild 2 — Beispiel eines Heißluftdämpfers mit sechs nutzbaren Einschubebenen.....	10
Bild 3 — Energieaufwand für das konstant Halten von 160 °C im leeren Garraum.....	14

Tabellen

Tabelle 1 — Normbezeichnung für Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer	7
Tabelle 2 — Durchzuführende Prüfungen nach Geräteart.....	14
Tabelle 3 — Werkstoffe	18
Tabelle A.1 — Farbtonkarte	22