

# DIN 18852:2022-10 (D)

## Großküchengeräte - Brat- und Grillgeräte - Anforderungen und Prüfungen

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	6
4 Bezeichnung.....	8
5 Allgemeine Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise.....	8
5.1 Allgemeines.....	8
5.2 Brat- und Griddleplatte .....	9
5.3 Grillplatte.....	9
5.4 Heizeinrichtung .....	9
5.5 Aufheizzeit und Temperaturverteilung von Brat- und Griddleplatten und Grillplatten .....	9
5.5.1 Allgemeines.....	9
5.5.2 Aufheizzeit.....	10
5.5.3 Regelgenauigkeit und Temperaturverteilung .....	10
5.6 Praktische Eignung von Brat- und Griddleplatten und von Grillplatten .....	11
5.7 Spritzschutz.....	12
5.8 Rostbräter.....	12
5.9 Hygieneanforderungen .....	12
6 Sicherheitstechnische Anforderungen .....	13
6.1 Allgemeines.....	13
6.2 Energiebezogene Anforderungen .....	13
6.2.1 Für Gasbeheizung.....	13
6.2.2 Für Elektrobeheizung .....	13
6.3 Werkstoffe .....	13
6.4 Anforderungen an die Betriebsweise .....	14
6.5 Oberflächentemperaturen .....	14
6.5.1 Elektrisch beheizte Geräte .....	14
6.5.2 Gasbeheizte Geräte .....	14
6.5.3 Holzkohle beheizte Geräte .....	15
7 Anleitung.....	15
8 Kennzeichnung.....	15
Literaturhinweise .....	16
<b>Bilder</b>	
Bild 1 — Anordnung der Messstellen auf der Betriebsoberfläche.....	10
Bild 2 — Anordnung der Prüfhacksteaks.....	12
<b>Tabellen</b>	
Tabelle 1 — Bezeichnung für Brat- und Grillgeräte .....	8
Tabelle 2 — Werkstoffe .....	14