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

Bilder

Bild 1 — Anordnung der Messstellen auf der Betriebsoberfläche 10

Bild 2 — Anordnung der Prüfhacksteaks 12

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für Brat- und Grillgeräte 8

Tabelle 2 — Werkstoffe 14