DIN 18866:2022-10 (D)

Großküchengeräte - Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer - Anforderungen und Prüfungen

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 ... 8
5.5.1 Allgemeines ... 8
5.5.2 Nutzbares Garraumvolumen ... 9
5.5.3 Nutzbare Garfläche ... 10
5.6 Einschubebenen ... 11
5.6.1 Heißumluftgerät ... 11
5.6.2 Heißluftdämpfer ... 11
5.7 Tür ... 12
5.8 Abwasseranschluss ... 12
5.9 Dampf ... 12
5.10 Garraumtemperatur ... 12
5.11 Aufheizzeit ... 12
5.12 Regeleinrichtung ... 12
5.12.1 Genauigkeit der Regeleinrichtung des Garraums ... 12
5.12.2 Genauigkeit der Regeleinrichtung der Kerntemperatur ... 13
5.12.3 Temperatur-Regelbereiche ... 13
5.13 Sensibler Wärmeverlust ... 13

6 Betriebsweise ... 14
6.1 Allgemeines ... 14
6.2 Wärmeverteilung in der Backprüfung, Heißluftbetrieb ... 14
6.3 Wärmverteilung in der Bratprüfung, Heißluftbetrieb ... 15
6.4 Wärmeverteilung in der Dämpfprüfung ... 16

7 Sicherheitstechnische Anforderungen ... 16
7.1 Allgemeines ... 16
7.2 Energiebezogene Anforderungen ... 16
7.2.1 Für Gasbeheizung ... 16
7.2.2 Für Elektrobeheizung ... 17
7.3 Methodische Anforderungen ... 17
7.4 Anforderungen an die Bauweise ... 17
7.5 Oberflächentemperaturen ... 19
7.5.1 Elektrisch beheizte Geräte ... 19
7.5.2 Gasbeheizte Geräte ... 19

8 Hygieneanforderungen ... 19

9 Anleitung 19
Literaturhinweise 21

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 13

Tabellen

Tabelle 1 — Normbezeichnung für Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer 7
Tabelle 2 — Durchzuführende Prüfungen nach Geräteart 14
Tabelle 3 — Werkstoffe 17