

DIN 18847:2025-10 (D)

Großküchengeräte - Multifunktionale Gargeräte - Anforderungen und Prüfung

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 Deckel.....	9
5.3 Anschluss an das Trinkwasserversorgungsnetz	9
5.4 Multifunktionale Gargeräte	9
5.4.1 Modus Kochen	9
5.4.2 Modus Frittieren.....	13
5.4.3 Modus Braten.....	15
5.4.4 Modus Druckgaren.....	19
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	21
6.1 Allgemeines.....	21
6.2 Energiebezogene Anforderungen	21
6.2.1 Für Gasbeheizung.....	21
6.2.2 Für Elektrobeheizung	21
6.2.3 Methodische Anforderungen	22
6.3 Anforderungen an multifunktionale Gargeräte	22
6.4 Anforderungen an die Betriebsweise	22
6.5 Oberflächentemperaturen	22
6.5.1 Elektrisch beheizte Geräte	22
6.5.2 Gasbeheizte Geräte	22
7 Hygieneanforderungen	22
8 Anleitung.....	23
9 Kennzeichnung.....	23
Literaturhinweise	24
Bilder	
Bild 1 — Aufheizzeit für multifunktionale Gargeräte im Modus Kochen bei Erwärmung der Nutzfüllmenge von 20 °C auf 90 °C	12
Bild 2 — Platzierung der Messfühler bei Verwendung mehrerer Frittierkörbe.....	15
Bild 3 — Anordnung der Messstellen auf der Betriebsoberfläche.....	16
Bild 4 — Anordnung einer oder beliebig vieler Hackfleischplatte(n) auf der Betriebsoberfläche.....	18

Tabellen

Tabelle 1 — Bezeichnung für multifunktionale Gargeräteausführungen	8
Tabelle 2 — Wirkungsgrade für multifunktionale Gargeräte im Modus Kochen	9
Tabelle 3 — Füllmarke Kochen	12
Tabelle 4 — Auslaufquerschnitte	12
Tabelle 5 — Füllmarke Druckgaren.....	20