

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 |