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