

DIN 18848:2026-09 (D/E)

Großküchengeräte - Verfahren zur Bewertung der Materialeffizienz; Text Deutsch und Englisch

Equipment for commercial kitchens - Methods for the evaluation of material efficiency; Text in German and English

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Allgemeine Anforderungen	7
5 Produktspezifische Listen vorrangiger Bauteile	7
6 Wiederaufarbeitbarkeit.....	7
7 Reparierbarkeit	8
7.1 Allgemeines	8
7.2 Produktbezogene Kriterien	8
7.2.1 Allgemeines	8
7.2.2 Fähigkeitsniveau, Arbeitsumgebung und Werkzeuge.....	8
7.2.3 Lokalisierbarkeit von Zugangspunkten und Befestigungselementen für auszutauschende Teile	10
7.2.4 Verschleiß- und Schadenswiderstand	10
7.3 Supportbezogene Kriterien.....	10
8 Recyclingfähigkeit.....	11
9 Wiederverwendung.....	11
10 Anteil an rezyklierten Material.....	11
Anhang A (normativ) Liste vorrangiger Bauteile	13
A.1 Kochtechnik	13
A.1.1 Heißluftdämpfer, Heißumluftgerät.....	13
A.1.2 Etagen-Brat- und Backofen	14
A.1.3 Horizontale Kochtechnik	14
A.2 Kühlgerät	15
A.2.1 Kühllagerschrank, Gefrierschrank	15
A.2.2 Eiswürfelbereiter (Stand-alone-Gerät)	16
A.2.3 Durchlaufkühler	16
A.3 Kaffeemaschine	17
A.4 Küchenmaschine	17
A.4.1 Aufschnittschneidemaschine.....	17
A.4.2 Gemüseschneidemaschine	18
A.4.3 Vakuumverpackungsmaschine.....	19
A.4.4 Standmixer	19
A.4.5 Kutter	20
A.4.6 Saftzentrifuge	21
A.4.7 Planetenrührmaschine.....	22
A.5 Edelstahlseriengerät	23

Literaturhinweise	24
 Bilder	
Bild 1 — Generischer Entscheidungsbaum zur Bewertung der Reparierbarkeit.....	9
 Tabellen	
Tabelle 1 — Bewertung der Serviceleistung.....	10
Tabelle A.1 — Vorrangige Bauteile Heißluftdämpfer, Heißumluftgerät	13
Tabelle A.2 — Vorrangige Bauteile Etagen-Brat- und Backofen.....	14
Tabelle A.3 — Vorrangige Bauteile für die horizontale Kochtechnik.....	14
Tabelle A.4 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Kühlagerschrank, Gefrierschrank	15
Tabelle A.5 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Eiswürfelbereiter (Stand-alone-Gerät)	16
Tabelle A.6 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Durchlaufkühler	16
Tabelle A.7 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Kaffeemaschine	17
Tabelle A.8 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Aufschnittschneidemaschine nach DIN EN 1974	17
Tabelle A.9 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Gemüseschneidmaschinen	18
Tabelle A.10 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Vakuumverpackungsmaschine	19
Tabelle A.11 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Standmixer nach DIN EN 12852	20
Tabelle A.12 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Kutter	20
Tabelle A.13 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Saftzentrifuge	21
Tabelle A.14 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Planetenrührmaschine	22
Tabelle A.15 — Vorrangige Bauteile der Produktgruppe Edelstahlseriengerät.....	23

Contents

	Page
Foreword	4
1 Scope	5
2 Normative references	5
3 Terms and definitions	5
4 General requirements	7
5 Product-specific lists of priority parts	7
6 Remanufacturability	7
7 Repairability	7
7.1 General	7
7.2 Product-related criteria	7
7.2.1 General	7
7.2.2 Skill level, working environment, tools	7
7.2.3 Localizability of access points and fasteners for parts to be replaced	10
7.2.4 Wear and damage resistance	10
7.3 Support-related criteria	10
8 Recyclability	10
9 Reuse	11
10 Proportion of recycled material	11
Annex A (normative) Product specific lists of priority parts	12
A.1 Cooking technology	12
A.1.1 Convection steamer, convection oven	12
A.1.2 Multiple deck ovens	12
A.1.3 Horizontal cooking technique	13
A.2 Refrigerating appliance	14
A.2.1 Refrigerator and freezer	14
A.2.2 Ice-maker (stand-alone device)	14
A.2.3 Continuous-flow cooler	15
A.3 Commercial coffee machine	15
A.4 Kitchen machinery	16
A.4.1 Slicing machines	16
A.4.2 Vegetable cutting machine	16
A.4.3 Vacuum packaging machine	17
A.4.4 Blender	18
A.4.5 Cutters	19
A.4.6 Juice centrifuge	19
A.4.7 Planetary mixer	20
A.5 Stainless-steel series unit	21
Bibliography	23

Figures

Figure 1 — Generic decision tree for assessing reparability	9
---	---

Tables

Table 1 — Evaluation of the service performance	10
Table A.1 — Priority parts convection steamer, convection oven	12
Table A.2 — Priority parts multiple deck oven	13
Table A.3 — Priority parts horizontal cooking technique	13
Table A.4 — Priority parts refrigerator and freezer	14
Table A.5 — Priority parts ice-maker (stand-alone device)	15
Table A.6 — Priority parts continuous-flow cooler	15
Table A.7 — Priority parts commercial coffee machine	15
Table A.8 — Priority parts slicing machines according to DIN EN 1974	16
Table A.9 — Priority parts vegetable cutting machine	17
Table A.10 — Priority parts vacuum packaging machine	17
Table A.11 — Priority parts blender according to DIN EN 12852	18
Table A.12 — Priority parts cutters	19
Table A.13 — Priority parts juice centrifuge	19
Table A.14 — Priority parts planetary mixer	20
Table A.15 — Priority parts stainless-steel series units	21