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 Kühllagerschrank, 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**