

DIN 30683-1:1978-05 (D)

Gasverbrauchseinrichtungen für Bäckerei- und Konditoreianlagen, mit Brennern ohne Gebläse

Inhalt	Seite
1 Geltungsbereich und Zweck	1
2 Mitgeltende Normen	2
3 Begriffe	2
3.1 Allgemeine Begriffe.....	2
3.2 Kocher an Rühr- und Schlagmaschinen	2
3.3 Baumkuchenmaschine	2
3.4 Fettbackapparate.....	2
3.5 Backofen	2
3.6 Beheizung	2
4 Sicherheitstechnische Anforderungen	2
4.1 Allgemeine Anforderungen	2
4.1.1 Werkstoffe	2
4.1.2 Brenner.....	2
4.1.3 Abgasanschluß und Abgasabführung	2
4.1.4 Flammenüberwachung	3
4.1.5 Einstell- und Voreinstellglieder.....	3
4.1.6 Wärmebelastung.....	3
4.1.7 Brennsicherheit	3
4.1.8 Oberflächentemperatur und Wärmeeinfluß auf die Umgebung	3
4.2 Besondere Anforderungen an Brenner von Spezialkochern.....	3
4.3 Besondere Anforderungen an Abgasanschluß und Abgasabführung von Baumkuchenmaschinen	3
4.4 Besondere Anforderungen an Fettbackapparate.....	3
4.4.1 Werkstoffe	3
4.4.2 Aufbau und Konstruktion	3
4.5 Besondere Anforderungen an Backöfen	3
4.5.1 Druckentspannungseinrichtung	3
4.5.2 Abgasanschluß und Abgasabführung	3
4.5.3 Druckregler	3
4.5.4 Temperaturregler.....	3
4.5.5 Backöfen mit Dampfrohren (Perkinsrohre)	3
4.5.6 Zusätzliche Sicherheitseinrichtungen.....	3
4.5.7 Brennsicherheit	4
5 Güteanforderungen.....	4
5.1 Allgemeine Anforderungen	4
5.2 Besondere Anforderungen an Fettbackapparate.....	4
6 Prüfung.....	4
6.1 Prüfunterlagen	4
6.1.1 Allgemeine Festlegungen	4
6.1.2 Festlegungen für Fettbackapparate	4
6.2 Prüfung der Dichtheit der gasführenden Teile	4
7 Kennzeichnung und Aufstellungsanleitung	4
7.1 Allgemeine Kennzeichnung	4
7.2 Kennzeichnung für Backöfen.....	4
7.3 Aufstellungsanleitung.....	4
Weitere Normen und Unterlagen	4