

DIN EN ISO 23953-2:2012-09 (D)

**Verkaufskühlmöbel - Teil 2: Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen
(ISO 23953-2:2005 + Amd 1:2012); Deutsche Fassung EN ISO 23953-2:2005 + A1:2012**

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Vorwort der Änderung 1	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe, Symbole und Abkürzungen	6
3.1 Allgemeines	6
3.2 Direktverdampfungssysteme	7
3.3 Indirekte Kühlsysteme	7
4 Anforderungen.....	8
4.1 Konstruktion	8
4.1.1 Allgemeines	8
4.1.2 Werkstoffe	10
4.1.3 Wärmedämmung	10
4.1.4 Kälteanlage	10
4.1.5 Elektrische Komponenten	11
4.1.6 Temperaturanzeige.....	11
4.2 Betriebsmerkmale	12
4.2.1 Geruchs- und Geschmacksfreiheit.....	12
4.2.2 Klassifizierung nach der Temperatur.....	12
4.2.3 Abtauen	13
4.2.4 Wasserdampfkondensation	13
4.2.5 Energieaufnahme	13
5 Prüfungen.....	13
5.1 Allgemeines	13
5.2 Prüfungen außerhalb des Prüfraums	14
5.2.1 Dichtheitsprüfung von Türen und Deckeln.....	14
5.2.2 Abmessungen, Flächen und Inhalte.....	14
5.3 Prüfungen im Prüfraum	15
5.3.1 Allgemeine Bedingungen	15
5.3.2 Vorbereitung des Prüfmöbels und allgemeine Angaben zu den Prüfverfahren.....	26
5.3.3 Temperaturprüfung	50
5.3.4 Wasserdampfkondensationsprüfung.....	55
5.3.5 Prüfung der elektrischen Energieaufnahme.....	56
5.3.6 Messung der Kälteleistung für Kühlmöbel mit getrennt aufgestelltem Verflüssigungssatz.....	57
6 Prüfbericht	68
6.1 Allgemeines	68
6.2 Prüfungen außerhalb des Prüfraumes	68
6.2.1 Dichtheitsprüfung von Türen und Deckeln.....	68
6.2.2 Maße, Flächen und Inhalte	68
6.2.3 Prüfung auf Geruchs- und Geschmacksfreiheit (falls zutreffend)	68
6.3 Prüfungen im Prüfraum	68
6.3.1 Allgemeine Prüfbedingungen	68
6.3.2 Vorbereitung des Möbels	69
6.3.3 Temperaturprüfung	70
6.3.4 Prüfung der Wasserdampfkondensation	70
6.3.5 Prüfung der elektrischen Energieaufnahme	71
6.3.6 Kälteleistung für Möbel mit getrennt aufgestelltem Verflüssigungssatz	72

7	Markierung.....	73
7.1	Stapelgrenze.....	73
7.2	Typschild	74
7.3	Angaben des Herstellers.....	75
	Anhang A (normativ) Warenpräsentationsfläche (TDA).....	76
	Anhang B !(informativ) Vergleich zwischen Labor- und Ladenbedingungen	84
	Anhang C !(informativ) Prüfung der Geruchs- und Geschmacksfreiheit	85
	Literaturhinweise	87