

DIN EN ISO 23953-2:2006-02 (D)

Verkaufskühlmöbel - Teil 2: Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen (ISO 23953-2:2005); Deutsche Fassung EN ISO 23953-2:2005

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe, Symbole und Abkürzungen	5
3.1 Allgemeines	5
3.2 Direktverdampfungssysteme	6
3.3 Indirekte Kühlsysteme	6
4 Anforderungen.....	7
4.1 Konstruktion	7
4.1.1 Allgemeines	7
4.1.2 Werkstoffe	9
4.1.3 Wärmedämmung	9
4.1.4 Kälteanlage	10
4.1.5 Elektrische Komponenten	10
4.1.6 Temperaturanzeige.....	10
4.2 Betriebsmerkmale	12
4.2.1 Geruchs- und Geschmacksfreiheit.....	12
4.2.2 Klassifizierung nach der Temperatur	13
4.2.3 Abtauen	13
4.2.4 Wasserdampfkondensation	13
4.2.5 Energieaufnahme	13
5 Prüfungen.....	14
5.1 Allgemeines	14
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	24
5.3.3 Temperaturprüfung	44
5.3.4 Wasserdampfkondensationsprüfung.....	46
5.3.5 Prüfung der elektrischen Energieaufnahme.....	48
5.3.6 Messung der Kälteleistung für Kühlmöbel mit getrennt aufgestelltem Verflüssigungssatz.....	48
6 Prüfbericht	59
6.1 Allgemeines	59
6.2 Prüfungen außerhalb des Prüfraumes	59
6.2.1 Dichtheitsprüfung von Türen und Deckeln.....	59
6.2.2 Maße, Flächen und Inhalte	59
6.2.3 Prüfung auf Geruchs- und Geschmacksfreiheit (falls zutreffend)	59
6.3 Prüfungen im Prüfraum	59
6.3.1 Allgemeine Prüfbedingungen	59
6.3.2 Vorbereitung des Möbels	60
6.3.3 Temperaturprüfung	61
6.3.4 Prüfung der Wasserdampfkondensation.....	61
6.3.5 Prüfung der elektrischen Energieaufnahme.....	62
6.3.6 Kälteleistung für Möbel mit getrennt aufgestelltem Verflüssigungssatz	63
7 Markierung	64

7.1	Stapelgrenze	64
7.2	Typschild	65
7.3	Angaben des Herstellers	65
Anhang A	(normativ) Warenpräsentationsfläche (TDA)	67
Anhang B	(normativ) Warensichtfläche nach der Bogenmethode (VPA)	74
Anhang C	(informativ) Vergleich zwischen Labor- und Ladenbedingungen	81
Anhang D	(informativ) Prüfung der Geruchs- und Geschmacksfreiheit	82
Literaturhinweise	84