

DIN EN 13621:2005-06 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Salatschleudern - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13621:2004

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe – Beschreibung	6
3.1 Begriffe	6
3.2 Beschreibungen	7
4 Liste der signifikanten Gefährdungen	8
4.1 Allgemeines	8
4.2 Mechanische Gefährdungen	8
4.3 Elektrische Gefährdungen	9
4.4 Gefährdung durch Vernachlässigung der Hygiene bei der Maschinengestaltung	9
4.5 Gefährdung durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien bei der Maschinengestaltung	10
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder –maßnahmen	10
5.1 Allgemeines	10
5.2 Mechanische Gefährdungen	10
5.3 Elektrische Gefährdungen	12
5.4 Hygiene	13
5.5 Ergonomie	14
6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Maßnahmen	14
7 Benutzerinformation	15
7.1 Allgemeines	15
7.2 Betriebsanleitung	15
7.3 Kennzeichnungen	17
Anhang A (normativ) Lärmtestcode für Salatschleudern (Genauigkeitsgrad 2)	18
Anhang B (normativ) Zusätzliche Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Salatschleudern sicherzustellen	20
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie für Maschinen 98/37/EG, ergänzt durch 98/79/EG	39
Literaturhinweise	40
Tabellen	
Tabelle 1 — Prüfmethode	15
Tabelle B.1 — Rauheitswerte (allgemein)	21
Tabelle B.2 — Rauheitswerte (Spritzbereich)	22
Tabelle B.3 — Zugriffs Abstände und minimale Längen der Füße	33