

Kältetechnische Einrichtungskomponenten – DIN 18872

Hintergrund

Neben warmen Speisen werden häufig auch gekühlte Nahrungsmittel in der Ausgabe angeboten. Dazu zählen z.B. Desserts, Kuchenstücke oder gekühlte Getränke in Flaschen. Diese Geräte sind in der Regel in Ausgabeanlagen mit integriert. Die Normenreihe DIN 18872 geht speziell auf diese Geräte ein und steht daher in enger Verbindung mit der Normenreihe DIN 18865 für Ausgabeanlagen. Erstmals wurden für Geräte im Großküchenbereich Festlegungen getroffen, in welcher Weise der Energieverbrauch als Referenzwert zu bestimmen ist. Dabei wurde die praxisorientierte Nutzung des Geräts zu Grunde gelegt.

Aspekte der Hygiene (insbesondere solche der Reinigbarkeit) dürfen neben gesetzlichen Vorgaben, wie z.B. der Lebensmittelüberwachung und des Arbeitsschutzes, nicht außer Acht gelassen werden.

Die DIN 18872 „Thermische Einrichtungskomponenten“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18872

legt spezielle Anforderungen kältetechnische Einrichtungskomponenten und ihre Komponenten fest.

Sie besteht aus insgesamt fünf Teilen:

Teile	Inhalt	Veröffentlichung
1 Kühl- und Tiefkühlische; Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise und Kälteaufwand	Mai 2011
2 Kühlwannen; Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise und Kälteaufwand	Oktober 2011
3 Kühlvitrinen im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung	Unterscheidung in Ausgabe- und Lagerkühlvitrinen mit den jeweiligen Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise, Kälteaufwand, deren Prüfung und Bestimmung des Energieverbrauchs	Juni 2006
4 Kühl- und Tiefkühlschränke; Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise und Kälteaufwand	Mai 2011
5 Schnellkühler und Schockfroster; Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise und Kälteaufwand. Insbesondere werden die hygienischen Vorgaben nach DIN 10508 berücksichtigt	April 2013

Adressatenkreis

Hersteller, ausschreibende Stellen, Planer, Fachhändler, Überwachungs- und Genehmigungsbehörden, Versicherungswirtschaft, Großküchenbetreiber

Ansprechpartner

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
 Lyoner Str. 9
 60528 Frankfurt a.M.
 Tel.: 069/256268-0 • Fax: 069/256268-100
 Info(at)hki-online.de • www.hki-online.de

Die DIN 18872 ist über die Beuth-Verlag GmbH, 10772 Berlin, Tel.: 030/2601-2260, Fax: 030/2601-1260, info(at)beuth.de , www.beuth.de zu beziehen.