

Fahrbare Geräte – DIN 18867

Hintergrund

Geräte, die auf Rollen bewegt werden, kommen oftmals nicht nur in Großküchen und Gasträumen zum Einsatz, sondern werden auch bei der Speisenverteilung (Transport) verwendet. Äußerst wichtig ist, dass diese Geräte neben der Gebrauchstauglichkeit standsicher sind und gegen Wegrollen gesichert werden können.

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 18867 „Fahrbare Geräte“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18867

legt spezielle Anforderungen an fahrbare Geräte und ihre Komponenten fest.

Sie besteht aus insgesamt neun Teilen:

Teile	Inhalt	Veröffentlichung
1 Servierwagen, Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebweise, deren Prüfung und Abmessungen	Mai 2012
2 Regalwagen, Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebweise, deren Prüfung und Anordnungen der Einsätze (GN Behälter, Bleche usw.)	Mai 2011
3 Tablett- und Behälter-Transportwagen, Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebweise, deren Prüfung und Anordnungen der Tablett	Mai 2011
4 Tablett-Abräumwagen, Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebweise, deren Prüfung und Anordnungen der Tablett	Mai 2011
5 Bankettwagen beheizt, Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebweise, Wärmehaufwand und deren Prüfung	April 2013
6 Bankettwagen gekühlt, Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebweise, Kühlaufwand und deren Prüfung	April 2013
7 Speisenausgabewagen, Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebweise, Wärmehaufwand und deren Prüfung	November 2012
8 Rollen, Anforderungen und Prüfung	Spezielle Anforderungen, Prüfungen und Abmessungen der Rollen für den Gebrauch in Großküchen	Dezember 2016
9 Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt), Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebweise, Wärmehaufwand und deren Prüfung	September 2016

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 18867 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.