
Herde – DIN 18851

Hintergrund

Herde sind ein fester Bestandteil innerhalb jeder Großküche und stehen für die klassische Art der Speisenzubereitung. Der vielfältige Einsatzbereich eines Herdes ermöglicht dem Personal kreatives Kochen.

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 18851 „Herde“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18851

legt spezielle Anforderungen an Herde und deren Komponenten fest.

Inhalt	Veröffentlichung
Festlegung von Anforderungen an die Bau-, Betriebweise und Wirkungsgrade unter Berücksichtigung der verschiedenen Bauarten (Kochplatte, Großkochfeld, Glaskeramikkochplatte oder mit/ohne Backofen) und der Beheizungsarten (Elektrisch, Gas oder Induktion) und deren Prüfung	Juni 2008

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 18851 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.