
Friteusen – DIN 18856

Hintergrund

Frittierte Speisen, wie z.B. Pommes frites oder Calamaris, erfreuen sich großer Beliebtheit bei den Gästen. Daher darf eine Friteuse in der Großküche nicht fehlen und ergänzt die übrigen Geräte zur Speisenzubereitung perfekt.

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 18856 „Friteusen“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18856

legt spezielle Anforderungen an Friteusen und deren Komponenten fest.

Inhalt	Veröffentlichung
Festlegung von Anforderungen an die Bau-, Betriebweise und Wirkungsgrade unter Berücksichtigung der Beheizungsarten (Elektrisch oder Gas) und deren Prüfung	Juni 2003

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 18856 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.