
Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer – DIN 18866

Hintergrund

Der Heißluftdämpfer ist ein Gerät der modernen Speisenzubereitung. Unter Kombination von Wärme, Dampf und geringen Druck werden die Speisen schonend und in einem sehr kurzen Zeitraum gegart. Dabei können unterschiedliche Speisen, wie z.B. Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem einzigen Gerät gleichzeitig zubereitet werden. Daneben eignen sich Heißluftdämpfer auch zum Regenerieren von größeren Mengen gekühlter und vorportionierter Speisen (Cook & Chill).

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 18866 „**Heißumluftgeräte** und Heißluftdämpfer“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18866

legt spezielle Anforderungen an **Heißumluftgeräte** und Heißluftdämpfer und deren Komponenten fest.

Inhalt	Veröffentlichung
Festlegung von Anforderungen an die Bau-, Betriebweise und Wärmeaufwand 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 18866 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.