
Automaten und Geräte zum Garen und Aufbereiten unter Dampfdruck – DIN 18863

Hintergrund

Automaten und Geräte zum Garen und Aufbereiten unter Dampfdruck setzen aus Frischwasser gewonnenen Frischdampf zum Garen der Speisen ein. Dieser wird mit Überdruck in das Gerät eingebracht und kondensiert auf den Speisen.

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 18863 „Automaten und Geräte zum Garen und aufbereiten unter Dampfdruck“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18863

legt spezielle Anforderungen an Automaten und Geräte zum Garen und Aufbereiten unter Dampfdruck fest.

Inhalt	Veröffentlichung
Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise 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 18863 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.