



PRESSEINFORMATION

Europaweite Zusammenarbeit
und Kooperation mit:

CEFACD – europäischer
Verband der Hersteller
häuslicher Heiz- und Kochgeräte

EFCEM – europäischer
Verband der Hersteller von
Großkücheneinrichtungen

ZVEI – Zentralverband
Elektrotechnik- und
Elektronikindustrie e.V.

FRANKFURT 14.04.2014

Normen-Handbuch Großkücheneinrichtungen Band 1: Edelstahlrichtungen erschienen

Mit dem Erscheinen der Reihe für Großkücheneinrichtungen steht der Fachwelt ein umfassender Überblick zu den derzeit aktuellen Anforderungen zu diesem Thema zur Verfügung. Der erste Band der Normen-Handbuchreihe bietet dem Leser eine umfangreiche Normen-Sammlung zu den Anforderungen an Edelstahlrichtungen in Großküchen.

Der Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegerät (FNH) im Deutschen Institut für Normung e.V. war mit seinem Arbeitsausschuss "Großküchengeräte" an der Erstellung von den Normen mit Anforderungen und Prüfungen an Edelstahlrichtungen in Großküchen beteiligt. Der Träger des Normenausschusses FNH ist der HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. durch dessen Mitglieder das aktive Mitwirken möglich wurde.

Der Einsatz von Edelstahl in der Großküche ist heute Standard. Das Normen-Handbuch Großküchen enthält über 40 Normen zu Edelstahl-Seriengeräten, Kühl- und Thekentechnik, Ausgabeeanlagen und Speisenverteilssystemen. Dies bildet das breite Spektrum an Edeltahlerzeugnissen in Großküchen ab, die nach festgelegten Normen unter Beachtung der heute geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften hergestellt werden.

Dieses Normen-Handbuch bietet eine praktische und zugleich preiswerte Zusammenstellung der derzeit aktuellen Normen. Es richtet sich branchenübergreifend an Fachplaner, Mitarbeiter des Großküchenfachhandels, Investoren, planende Ingenieure und Architekten von gastronomischen Einrichtungen, Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, aber auch Wirtschaftsleiter, Caterer, Restaurantleiter und Hotelleiter.

Weitere Bände sind in Vorbereitung.

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt am Main
www.hki-online.de

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0
☎ +49 (0) 69 25 62 68-100
✉ info(at)hki-online.de

Postanschrift Frankfurt:
Postfach 71 04 01
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden
Konto-Nr. 141 027 727
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727
SWIFT-BIC: NASSDE55

Normen-Handbuch Großkücheneinrichtungen Band 1: Edelstahleinrichtungen

von Andreas Helm

1. Auflage 2014.

564 Seiten. A5. Broschiert.

148,00 EUR | ISBN 978-3-410-24600-8

Auch erhältlich als

E-Book im Download: 148,00 EUR | E-Book ISBN 978-3-410-24601-5

E-Kombi (Buch + E-Book): 192,40 EUR

www.beuth.de/go/grosskuecheneinrichtungen

Fotovorschlag (Fotoquelle: Beuth Verlag GmbH):

Bild 1: Normen-Handbuch Großkücheneinrichtungen Band 1: Edelstahleinrichtungen.

Weitere Infos:

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.

Lyoner Str. 9

60528 Frankfurt am Main

Telefon: +49 (0) 69/256268-0

Email: [info\(at\)hki-online.de](mailto:info(at)hki-online.de)

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt am Main
www.hki-online.de

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0
☎ +49 (0) 69 25 62 68-100
✉ [info\(at\)hki-online.de](mailto:info(at)hki-online.de)

Postanschrift Frankfurt:
Postfach 71 04 01
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden
Konto-Nr. 141 027 727
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727
SWIFT-BIC: NASSDE55

Sitz des Vereins: Frankfurt/M. • Eingetragen beim AG Frankfurt/M. unter VR 4191 • Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Frank Kienle