

PRODUKTINFORMATION

In 1. Auflage erschienen:
Großkücheneinrichtungen
Band 1: Edelstahleinrichtungen



Mit dem Erscheinen der Reihe für Großkücheneinrichtungen steht der Fachwelt ein umfassender Überblick zu den derzeit aktuellen Anforderungen an Großkücheneinrichtungen zur Verfügung.

Der erste Band aus der Reihe Normen-Handbuch bietet dem Leser eine umfangreiche Normensammlung zu den Anforderungen an Edelstahleinrichtungen in Großküchen.

Der Einsatz von Edelstahl in der Großküche ist heute Standard. Dieser Titel enthält **über 40 Normen** zu Edelstahl-Seriengeräten, Kühl- und Thekentechnik, Ausgabeanlagen und Speiserverteilsystemen. Dies bildet das breite Spektrum an Edelstahlerzeugnissen in Großküchen ab, die nach festgelegten Normen unter Beachtung der heute geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften hergestellt werden.

Das Normen-Handbuch bietet allen Fachleuten eine praktische und zugleich preiswerte Zusammenstellung der derzeit aktuellen Normen.

Ihr Exemplar können Sie ganz einfach per Fax bestellen – siehe Rückseite.

Normen-Handbuch

Großkücheneinrichtungen

Band 1: Edelstahleinrichtungen

von Dipl.oec.troph. Andreas Helm

1. Auflage 2014. 564 S. A5. Broschiert.

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

Informieren Sie sich auch über Band 2: Gasbeheizte Großküchengeräte und das E-Book unter www.beuth.de/go/grosskuecheneinrichtungen

Aus dem Inhalt

Mehr unter www.beuth.de/go/grosskuecheneinrichtungen

1 Fahrbare Geräte – DIN 18867

- // Teil 1:2012-05 Servierwagen – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 2:2011-05 Regalwagen – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 3:2011-05 Tablett- und Behälter-Transportwagen – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 4:2011-05 Tablett-Abbräumwagen – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 5:2013-04 Bankettwagen beheizt – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 6:2013-04 Bankettwagen gekühlt – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 7:2012-11 Speisenausgabewagen – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 8:1997-01 Rollen
- // Teil 9:2004-12 Stapelgeräte (beheizt oder unbeheizt)

2 Tablett

- // DIN 18874:2011-05 Tablett zum Einschieben – Maße

3 Thermobehälter

- // DIN 18864:1999-05 Thermobehälter für Speisentransport

4 Arbeitstische – DIN 18860

- // Teil 1:2000-06 Offene Arbeitstische – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 2:2000-06 Arbeitstische mit Schrankunterbauten – Anforderungen und Prüfung

5 Spültische – DIN 18861 Teile 1 – 5 z. B. zu

- // Spültische – Anforderungen und Prüfung
- // Spülbecken – Anforderungen und Prüfung
- // Handwaschbecken – Anforderungen und Prüfung

6 Nichtthermische Einrichtungskomponenten – DIN 18868

- // Teil 1:2003-12 Schränke – Maße, Anforderungen, Prüfung
- // Teil 2:2003-12 Regale – Maße, Anforderungen, Prüfung

7 Thermische Einrichtungskomponenten – DIN 18871

- // Teil 1:2004-11 Geschirrwärmeschränke – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 2:2004-11 Warmhaltebecken – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 3:2004-11 Wasserbäder – Anforderungen und Prüfung
- // Teil 4:2005-03 Nudelkocher – Anforderungen und Prüfung

8 Ausgabeanlagen – DIN 18865 Teile 1 – 10 z. B. zu

- // Maße – Anforderungen, Prüfung
- // Warmausgaben
- // Ausgabestelle (Neutralgeräte)

9 Kältetechnische Einrichtungskomponenten – DIN 18872

Teile 1 – 5 z. B. zu

- // Kühl- und Tiefkühlische – Anforderungen und Prüfung
- // Kühlwannen – Anforderungen und Prüfung
- // Kühlvitrinen im Ausgabebereich – Anforderungen und Prüfung

10 Verkaufskühlmöbel – DIN EN ISO 23953

- // Teil 1:2012-09 Begriffe
- // Teil 2:2012-09 Klassifizierung – Anforderungen und Prüfbedingungen

BESTELLFAX +49 30 2601-1260

TELEFON +49 30 2601-2260 E-MAIL kundenservice@beuth.de

Ich/Wir bestelle/n — Exemplar/e

Normen-Handbuch

Großkücheneinrichtungen

Band 1: Edelstahl einrichtungen

von Dipl.oec.troph. Andreas Helm

1. Auflage 2014. 564 S. A5. Broschiert.

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

Absender

Firma

Kundennummer: K

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Telefax

E-Mail

Datum, Unterschrift