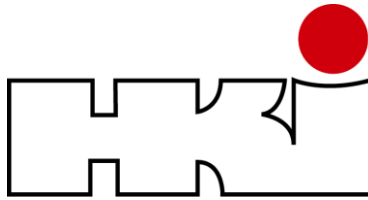


INDUSTRIEVERBAND  
HAUS-, HEIZ- UND  
KÜCHENTECHNIK E.V.



60528 Frankfurt am Main · Lyoner Str. 9  
Postfach 110737 · (PLZ 60042)  
☎ (069) 25 62 68-0 Fax: (069) 25 62 68-100  
e-mail: [info@hki-online.de](mailto:info@hki-online.de)  
homepage: [www.hki-online.de](http://www.hki-online.de)

FACHVERBAND GROßKÜCHENEINRICHTUNGEN

**NORMUNGSARBEITEN**

**IM BEREICH DER GROßKÜCHENGERÄTE**

Stand 29.01.2018

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Großkochanlagen	DIN 18851	Großküchengeräte – Herde	FNH-AA Gkü		DIN: 2008-06
	DIN 18852	Großküchengeräte – Brat-, Grill- und Griddleplatten	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-06
	DIN 18853	Wasserbäder	FNH-AA Gkü		Ersetzt durch DIN 18871-3
	DIN 18854	Backöfen	FNH-AA Gkü		DIN: 2015-03
	DIN 18855-1	Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel	FNH-AA Gkü		DIN: 2005-07
	DIN 18855-2	Druckkochkessel	FNH-AA Gkü		DIN: 2007-04
	DIN 18856	Friteusen	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-06
	DIN 18857-1	Kippbratpfannen	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-10
	DIN 18857-2	Standbratpfannen	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-02
	DIN 18857-3	Kipp-Druckgarpfannen	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-02
	DIN 18857-4	Stand-Druckgarpfannen	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-02
	DIN 18858	Grillgeräte (Salamander) und Gyrosgrills	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-06
	DIN 18862-1	Großküchengeräte – Automaten zum Braten und Grillen – Kurzbratstücke	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-08
	DIN 18862-2	Großküchengeräte – Automaten zum Braten und Grillen – Langzeitbratstücke	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-08
	DIN 18863	Automaten und Geräte zum Garen und Aufbereiten unter Dampfdruck	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-06
	DIN 18870	Großküchengeräte – Grenzwerte für Abgasverluste	FNH-AA gasb. Gkü		DIN: 2000-08
	DIN 18873-3	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 3: Friteusen	FNH-AA Gkü		DIN: 2018-02
	DIN 18873-4	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 4: Heißumluftbacköfen	FNH-AA Gkü		DIN: 2013-04
	DIN 18873-5	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 5: Kippbratpfannen und Standbratpfannen	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-02
	DIN 18873-6	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 6: Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-02
	DIN 18873-7	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 7: Etagen-Brat- und Backöfen	FNH-AA Gkü		DIN: 2012-07
	DIN 18873-9	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 9: Kochzonen	FNH-AA Gkü		DIN: 2012-12
	DIN 18873-12	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 12: Bratöfen	FNH-AA Gkü		DIN: 2013-04

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Großkochanlagen	DIN 18873-13	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 13: Mikrowellen-Kombinationsgerät	FNH-AA Gkü		DIN: 2013-05
	DIN 18873-15	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 15 Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-02
	DIN 18873-16	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 16: Gewerbliche Küchenmaschinen	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-02
	DIN 18873-17	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 17: Nudelkocher	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-09
	DIN 18873-18	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 18: Waffelbackgeräte	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-09
	DIN 18873-19	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 19: Brat- und Grillgeräte	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-09
	DIN 18873-20	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil : Crepe und Poffertjes-Backgeräte	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-09
	DIN 18876	Großküchengeräte – Tragbare nicht integrierte Öl-/Filtrationseinrichtungen	FNH-AA Gkü		E DIN: 2016-10
	EN 203-1	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Allgemeine Sicherheit	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2014-07
	EN 203-2-1	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Offene Brenner und Wog-Brenner	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2015-04
	EN 203-2-1/A1	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Offene Brenner und Wog-Brenner	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	prEN: 2017-06
	EN 203-2-2	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Backöfen	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2006-09
	EN 203-2-3	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Kochkessel	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2015-04
	EN 203-2-4	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Friteusen	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2006-02
	EN 203-2-6	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Wasserkocher und Getränkebereiter	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2006-02
	EN 203-2-7	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Salamander und Bratgeräte	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	prEN: 2016-05

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Großkochanlagen	EN 203-2-8	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Brat- und Paellapfannen	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	prEN: 2014-08
	EN 203-2-9	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Glühplatten, Wärmeplatten und Griddplatten	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2006-02
	EN 203-2-10	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Gasgrills und Grillgeräte	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2007-07
	EN 203-2-11	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Nudelkochen	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2006-09
	EN 60335-2-36	elektrische Herde, Brat- und Backöfen, Kochplatten für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2012-12 laufende Änderungen
	EN 60335-2-37	elektrische Friteusen für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2017-11 laufende Änderungen
	EN 60335-2-38	elektrische Bratplatten und Kontaktgrills für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2008-12 laufende Änderungen
	EN 60335-2-39	Mehrzweck-, Koch- und Bratpfannen	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2009-04 laufende Änderungen
	EN 60335-2-42	Heißluftöfen, Dämpfgeräte und Heißluftdämpfer für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2012-12 laufende Änderungen
	EN 60335-2-47	Kochkessel für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2012-12 laufende Änderungen
	EN 60335-2-48	Strahlungsg grillgeräte und Toaster für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2013-01 laufende Änderungen
	EN 60335-2-49	Wärmeschränke für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2013-01 laufende Änderungen
	EN 60335-2-50	Warmhaltegeräte für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2008-11 laufende Änderungen
	EN 60335-2-90	gewerbliche Mikrowellengeräte	TK-HKI DKE-UK 511.2	IEC/SC 61B CLC/TC 61	EN: 2011-05 laufende Änderungen
Edelstahlverarbeitung	DIN 18853	Wasserbäder	FNH-AA Gkü		Ersetzt durch DIN 18871-3
	DIN 18860-1	Großküchengeräte – Arbeitstische – Teil 1: Offene Arbeitstische	FNH-AA Gkü		E DIN: 2016-03
	DIN 18860-2	Großküchengeräte – Arbeitstische – Teil 2: Arbeitstische mit Schrankunterbau	FNH-AA Gkü		E DIN: 2016-03
	DIN 18860-3	Großküchengeräte – Arbeitstische – Teil 3: Höhenverstellbare Arbeitstische	FNH-AA Gkü		E DIN: 2017-08
	DIN 18861-1	Großküchengeräte – Spültische und -becken – Teil 1: Spültische	FNH-AA Gkü		E DIN: 2017-08

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Edelstahlverarbeitung	DIN 18861-2	Großküchengeräte – Spültische und -becken – Teil 2: Spülbecken	FNH-AA Gkü		E DIN: 2016-12
	DIN 18861-3	Großküchengeräte – Spültische und -becken – Teil 3: Handwaschbecken	FNH-AA Gkü		E DIN: 2016-12
	DIN 18861-4	Großküchengeräte – Spültische und -becken – Teil 4: Ausgussbecken	FNH-AA Gkü		E DIN: 2016-12
	DIN 18861-5	Großküchengeräte – Spültische und -becken – Teil 5: Handwasch-Ausgussbeckenkombinationen	FNH-AA Gkü		E DIN: 2016-12
	DIN 18864	Thermobehälter für Speisentransport	FNH-AA Gkü		E DIN: 2016-02
	DIN 18865-1	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Begriffe, Baumerkmale, Maße	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-05
	DIN 18865-2	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Warmausgaben	FNH-AA Gkü		E DIN: 2017-08
	DIN 18865-3	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Ausgabetsche (Neutralgeräte)	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-05
	DIN 18865-4	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Aufbauten beheizt oder unbeheizt	FNH-AA Gkü		DIN: 2018-03
	DIN 18865-5	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Tabletrutschen	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-05
	DIN 18865-6	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Einbaustapelgeräte	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-05
	DIN 18865-7	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen, Kaltausgabegeräte (Kühlgeräte)	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-05
	DIN 18865-8	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen, Aufbauten gekühlt	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-05
	DIN 18865-9	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Schrankinnenräume in Standard- und Hygieneausführung	FNH-AA Gkü		DIN: 1997-03
	DIN 18865-10	Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Kassenmodule	FNH-AA Gkü		DIN: 2004-12
	DIN 18867-1	Großküchengeräte – Fahrbare Geräte, Servierwagen	FNH-AA Gkü		DIN: 2012-05
	DIN 18867-2	Großküchengeräte – Fahrbare Geräte, Regalwagen	FNH-AA Gkü		DIN: 2011-05
	DIN 18867-3	Großküchengeräte – Fahrbare Geräte, Tablett-Transportwagen, unbeheizt	FNH-AA Gkü		DIN: 2011-05
	DIN 18867-4	Großküchengeräte – Fahrbare Geräte, Tablett-Abräumwagen	FNH-AA Gkü		DIN: 2011-05
	DIN 18867-5	Großküchengeräte – Fahrbare Geräte, Bankettwagen beheizt	FNH-AA Gkü		DIN: 2013-04
	DIN 18867-6	Großküchengeräte – Fahrbare Geräte, Bankettwagen gekühlt	FNH-AA Gkü		DIN: 2013-06
	DIN 18867-7	Großküchengeräte – Fahrbare Geräte, Speisenausgabewagen	FNH-AA Gkü		DIN: 2012-11

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Edelstahlverarbeitung	DIN 18867-8	Großküchengeräte – Fahrbare Geräte, Rollen	FNH-AA Gkü		E DIN: 2014-09
	DIN 18867-9	Großküchengeräte – Fahrbare Geräte, Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt)	FNH-AA Gkü		DIN: 2016-09
	DIN 18868-1	Großküchengeräte – Nicht-thermische Einrichtungskomponenten – Teil 1: Schränke	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-12
	DIN 18868-2	Großküchengeräte – Nicht-thermische Einrichtungskomponenten – Teil 2: Regale	FNH-AA Gkü		DIN: 2003-12
	DIN 18871-1	Großküchengeräte – Thermische Einrichtungskomponenten – Teil 1: Wärmeschränke	FNH-AA Gkü		E DIN: 2017-08
	DIN 18871-2	Großküchengeräte – Thermische Einrichtungskomponenten – Teil 2: Warmhaltebecken	FNH-AA Gkü		DIN: 2004-11
	DIN 18871-3	Großküchengeräte – Thermische Einrichtungskomponenten – Teil 3: Wasserbäder	FNH-AA Gkü		DIN: 2004-11
	DIN 18871-4	Großküchengeräte – Thermische Einrichtungskomponenten – Teil 4: Nudelkocher	FNH-AA Gkü		DIN: 2018-03
	DIN 18872-1	Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten – Teil 1: Kühl- und Tiefkühlische	FNH-AA Gkü		DIN: 2011-05
	DIN 18872-2	Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten – Teil 2: Kühlwannen	FNH-AA Gkü		DIN: 2011-09
	DIN 18872-3	Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten – Teil 3: Kühlvitriolen im Ausgabebereich	FNH-AA Gkü		DIN: 2006-06
	DIN 18872-4	Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten – Teil 4: Kühl- und Tiefkühlschränke	FNH-AA Gkü		DIN: 2011-05
	DIN 18872-5	Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten – Teil 5: Schnellkühler und Schockfroster	FNH-AA Gkü		DIN: 2013-04
	DIN 18873-8	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 8: Regeneriersysteme	FNH-AA Gkü		DIN: 2013-04
	DIN 18873-10	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 10: Eismaschinen	FNH-AA Gkü		DIN: 2012-12
	DIN 18873-11	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 11: Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen	FNH-AA Gkü		DIN: 2013-04
	DIN 18873-14	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 14: Wassernetzgebundene Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO <sub>2</sub> Anreicherung	FNH-AA Gkü		DIN: 2014-09
	DIN 18874	Großküchengeräte – Tablett zum Einschleusen – Maße	FNH-AA Gkü		DIN: 2011-05
	DIN 1887X-1	Großküchengeräte – Tisch Bain-Maries	FNH-AA Gkü		Vorlage in Bearbeitung
	DIN 6650-8	Getränkeschankanlagen – Teil 8: Anforderungen an leitungsgebundene Wasseranlagen	TK-HKI FNCA		DIN: 2009-12

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Edelstahlverarbeitung	EN 60335-2-62	elektrische Spülbecken für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2008-11 laufende Änderungen
	EN 60335-2-75	gewerbliche Ausgabegeräte	TK-HKI DKE-K 511	IEC/TC 61 CLC/TC 61	EN: 2010-11 laufende Änderungen
	EN 60335-2-89	gewerbliche Kühl-/Gefriergeräte	TK-HKI DKE-K 511	IEC/SC 61C CLC/TC 61	EN: 2010-12 laufende Änderungen
	EN 60335-2-99	gewerbliche Dunstabzugshauben	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2004-04 laufende Änderungen
	EN 16754	Maschinen für handwerklich hergestelltes Eis und Speiseeis - Bestimmung von Leistungsmerkmalen und Energieaufnahme	TK-HKI FNKä	CEN/TC 44 WG3	EN 2016-05
	EN 16825	Servicekühltheken- und -tische für gewerbliche Küchen - Bestimmung von Leistungsmerkmalen und Energieverbrauch	TK-HKI FNKä	CEN/TC 44 WG2	EN 2016-12
	EN 16838	Verkaufskühlmöbel für Speiseeis - Klassifikation, Anforderungen und Prüfbedingungen	TK-HKI FNKä	CEN/TC 44 WG3	EN 2016-11
	EN 16901	Speiseeis-Gefriermaschinen - Klassifikation, Anforderungen und Prüfbedingungen	TK-HKI FNKä	CEN/TC 44 WG3	EN 2017-04
	EN 16902	Gewerbliche Getränkekühler - Klassifikation, Anforderungen und Prüfbedingungen	TK-HKI FNKä	CEN/TC 44 WG3	EN 2017-04
	EN 17032	Schnellkühl- und Schockfrostkabinen für den gewerblichen Gebrauch - Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen	TK-HKI FNKä	CEN/TC 44 WG2	EN 2018-03
	EN XXX	Walk-in cold rooms - Definition of performance characteristics and energy consumption	TK-HKI FNKä	CEN/TC 44 WG4	Vorlage in Bearbeitung
	EN ISO 23953-1	Verkaufskühlmöbel - Teil 1: Begriffe	TK-HKI FNKä	CEN/TC 44	EN: 2012-09
	EN ISO 23953-2	Verkaufskühlmöbel - Teil 2: Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen	TK-HKI FNKä	CEN/TC 44	EN: 2012-09
	ISO/NP 22041	Refrigerated storage cabinets and counters for professional use - Classification, requirements and test conditions	TK-HKI FNKä	ISO/TC 86 SC 7/WG 1	Vorlage in Bearbeitung
	ISO/NP 22042	Blast chillers and freezers cabinets for professional use - Classification, requirements and test conditions	TK-HKI FNKä	ISO/TC 86 SC 7/WG 1	Vorlage in Bearbeitung
	ISO/NP 22043	Ice-cream freezers - Classification, requirements and test conditions	TK-HKI FNKä	ISO/TC 86 SC 7/WG 2	Vorlage in Bearbeitung
Heißluftdämpfer	DIN 10535	Lebensmittelhygiene - Backstationen im Einzelhandel - Hygieneanforderungen	TK-HKI NAL		DIN: 2017-09

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Heißluftdämpfer	DIN 18866	Großküchengeräte – Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer – Anforderungen und Prüfung	FNH-AA Gkü		E DIN: 2017-07
	DIN 18873-1	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 1: Heißluftdämpfer	FNH-AA Gkü		DIN: 2012-12
	DIN 18873-4	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 4: Heißumluftbacköfen	FNH-AA Gkü		DIN: 2013-04
	DIN 18873-7	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 7: Etagen-Brat- und Backöfen	FNH-AA Gkü		DIN: 2012-07
	DIN 18870	Großküchengeräte – Grenzwerte für Abgasverluste	FNH-AA gasb. Gkü		DIN: 2000-08
	DIN 18879-1	Großküchengeräte – Geräte zur Behandlung von Trinkwasser in Großküchen – Teil 1: Entkarbonisierungsanlagen vor Großküchengeräten	FNH-AK Entkarbonisierung		DIN: 2007-12
	EN 60335-2-42	Heißumluftöfen, Dämpfgeräte und Heißluftdämpfer für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2012-12 laufende Änderungen
	EN 60335-2-99	gewerbliche Dunstabzugshauben	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2004-04 laufende Änderungen
	EN 203-2-2	Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Backöfen und Heißluftdämpfer	FNH-AA gasb. Gkü	CEN/TC 106	EN: 2006-09
	EN XXX	Commercial combination ovens – Performance and evaluation of energy consumption	TK-HKI DKE-UK 513.2.7	CLC/TC 59X WG18	Vorlage in Bearbeitung
	EN XXX	Commercial convection ovens – Performance and evaluation of energy consumption	TK-HKI DKE-UK 513.2.7	CLC/TC 59X WG18	Vorlage in Bearbeitung
	EN XXX	Commercial multiple deck ovens – Performance and evaluation of energy consumption	TK-HKI DKE-UK 513.2.7	CLC/TC 59X WG18	Vorlage in Bearbeitung
	DIN 10535	Lebensmittelhygiene - Backstationen im Einzelhandel - Hygieneanforderungen	TK-HKI NAL		Vorlage in Bearbeitung
Küchenlüftungsdecken / -hauben	DIN 18869-5	Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Abscheider	FNH-AK Küchenlüftung		DIN: 2007-08
	EN 16282-1	Einrichtungen in gewerblichen Küchen – Elemente zur Be- und Entlüftung – Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden	FNH-AK Küchenlüftung	CEN/TC 156 WG 14	2017-12
	EN 16282-2	Einrichtungen in gewerblichen Küchen – Elemente zur Be- und Entlüftung – Teil 2: Küchenlüftungshauben	FNH-AK Küchenlüftung	CEN/TC 156 WG 14	2018-02
	EN 16282-3	Einrichtungen in gewerblichen Küchen – Elemente zur Be- und Entlüftung – Teil 3: Küchenlüftungsdecken	FNH-AK Küchenlüftung	CEN/TC 156 WG 14	2018-02
	EN 16282-4	Einrichtungen in gewerblichen Küchen – Elemente zur Be- und Entlüftung – Teil 4: Luftdurchlässe	FNH-AK Küchenlüftung	CEN/TC 156 WG 14	2018-02



Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Küchenlüftungsdecken / -hauben	EN 16282-5	Einrichtungen in gewerblichen Küchen – Elemente zur Be- und Entlüftung – Teil 5: Luftleitungen	FNH-AK Küchenlüftung	CEN/TC 156 WG 14	2017-12
	EN 16282-6	Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Abscheider	FNH-AK Küchenlüftung	CEN/TC 156 WG 14	prEN: 2014-01
	EN 16282-7	Einrichtungen in gewerblichen Küchen – Elemente zur Be- und Entlüftung – Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen	FNH-AK Küchenlüftung	CEN/TC 156 WG 14	2017-12
	EN 16282-8	Einrichtungen in gewerblichen Küchen – Elemente zur Be- und Entlüftung – Teil 8: Anlagen zur Aerosolnachbehandlung	FNH-AK Küchenlüftung	CEN/TC 156 WG 14	2017-12
	EN 60335-2-99	gewerbliche Dunstabzugshauben	TK-HKI DKE-UK 511.8	IEC/TC 61 MT32 CLC/TC 61	EN: 2004-04 laufende Änderungen
	DIN 10505	Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten	TK-HKI NAL		DIN: 2009-04
	MIüftungsVO	Richtlinie zum Bau und Betrieb von Be- und Entlüftungsanlagen in Gebäuden	TK-HKI DIBt		Vorlage wird beraten
Getränkebereiter	DIN 18873-2	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 2: Gewerbliche Heißgetränkereiter	TK-HKI FNH		DIN: 2015-06
	DIN 18879-1	Großküchengeräte – Geräte zur Behandlung von Trinkwasser in Großküchen – Teil 1: Entkarbonisierungsanlagen vor Großküchengeräten	FNH-AK Entkarbonisierung		DIN: 2007-12
	EN XXX	Gasbeheizte Kaffeemaschinen	FNH-AA gasb. GKü	CEN/TC 106	Normenantrag liegt vor
	EN XXX	Methods for measuring the energy consumption of commercial kitchen appliances – Professionals and commercial coffee machines	TK-HKI DKE-AK 513.10	CLC/TC 59X WGX	Vorlage wird beraten
	EN 1717	Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherheitseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen	TK-HKI NAW	CEN/TC 164	EN: 2011-08
	EN 16889	Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung	TK-HKI NAL	CEN/BT C28	prEN: 2015-04
	EN 60335-2-75	gewerbliche Ausgabegeräte	TK-HKI DKE-K 511	IEC/TC 61 CLC/TC 61	EN: 2010-11 laufende Änderungen

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Getränkebereiter	EN 61770	Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage - Vermeidung von Rücksaugung und des Versagens von Schlauchsätzen	TK-HKI DKE-UK 511.13	IEC CLC/TC 61	EN: 2010-05 laufende Änderungen
	DIN 10531	Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung	TK-HKI NAL		2011-06
Gewerbliches Geschirrspülen	DIN 188XX	Großküchengeräte - Gewerbliches Spülen Teil 1: Eintank-Spülmaschinen, Messverfahren für Gebrauchseigenschaften	TK-HKI FNH		Vorlage wird beraten
	DIN 10510	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung	TK-HKI NAL		DIN: 2008-06
	DIN 10511	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Prüfung	TK-HKI NAL		DIN: 1999-05
	DIN 10512	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung	TK-HKI NAL		DIN: 2008-06
	DIN 10522	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen und Prüfungen	TK-HKI NAL		DIN: 2006-01
	DIN 10534	Lebensmittelhygiene – Gewerblichen maschinelles spülen: Hygieneanforderungen, Prüfung	TK-HKI NAL		Vorlage in Bearbeitung
	EN XXX	Commercial ware washing machines – Hygiene requirements and testing	TK-HKI NAL	CEN/TC 429	Vorlage in Bearbeitung
	EN 1717	Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherheitseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen	TK-HKI NAW	CEN/TC 164	EN: 2011-08
	EN 50593	Elektrische Geschirrspüler für den gewerblichen Gebrauch - Messverfahren für Gebrauchseigenschaften	TK-HKI DKE-UK 513.5	CLC/TC 59X SWG2.1	EN 2017-10
	EN 50614	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Besondere Anforderungen für Transportspülmaschinen für den gewerblichen Gebrauch	TK-HKI DKE-K 511	CLC/TC 61	EN: 2009-04
	EN 60335-2-58	gewerbliche Spülmaschinen	TK-HKI DKE-K 511	IEC/TC 61 CLC/TC 61	EN: 2012-11 laufende Änderungen

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Gewerbliches Geschirrspülen	EN 61770	Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage - Vermeidung von Rücksaugung und des Versagens von Schlauchsätzen	TK-HKI DKE-UK 511.13	IEC CLC/TC 61	EN: 2010-05 laufende Änderungen
Für alle Fachabteilungen relevant	EN 60335-1	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen	TK-HKI DKE-K 511	IEC CLC/TC 61	EN: 2012-10 laufende Änderungen
	EN 631-1	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln, Speisebehälter - Maße der Behälter	TK-HKI NA EBM	CEN/TC 194	EN: 1994-01
	EN 631-2	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln, Speisebehälter - Maße des Zubehörs und der Auflagen	TK-HKI NA EBM	CEN/TC 194	EN: 1999-09
	EN 1672-2	Nahrungsmittelmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze: Hygieneanforderungen	TK-HKI NAL, NAM	CEN/TC 153	EN: 2009-07
	EN 1717	Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherheitseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen	TK-HKI NAW	CEN/TC 164	EN: 2011-08
	EN 12571	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Transporteinheiten für fertige Speisen in Speisebehältern - Thermische und hygienische Anforderungen und Prüfverfahren	TK-HKI NA EBM	CEN/TC 194	EN: 1999-05
	EN 61770	Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage - Vermeidung von Rücksaugung und des Versagens von Schlauchsätzen	TK-HKI DKE-UK 511.13	IEC/TC 61 CLC/TC 61	EN: 2010-05 laufende Änderungen
	EN ISO 13732-1	Ergonomie der thermischen Umgebung - Bewertungsverfahren für menschliche Reaktionen bei Kontakt mit Oberflächen - Teil 1: Heiße Oberflächen	TK-HKI FNErg	TK-HKI FNErg	EN: 2008-12
	EN ISO 13732-3	Ergonomie der thermischen Umgebung - Bewertungsmethoden für Reaktionen des Menschen bei Kontakt mit Oberflächen - Teil 3: Kalte Oberflächen	TK-HKI FNErg	TK-HKI FNErg	EN: 2008-12
	EN ISO 14159	Maschinensicherheit - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen	TK-HKI NAM, NAL	ISO/TC 199	EN ISO: 2008-07
	DIN 18875	Leistungsoptimierungsanschluss	TK-HKI FNH		DIN: 2015-05
	DIN SPEC XXX	Großküchengeräte - Kommunikationsschnittstelle für gewerbliches Küchenequipment - Teil 1: OPC Unified Architecture	TK-HKI FNH		In der Drucklegung
	DIN 188XX	CAD Standard	TK-HKI FNH		Vorlage in Bearbeitung

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
Für alle Fachabteilungen relevant	DIN 10501-1	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis	TK-HKI NAL		DIN: 2004-01
	DIN 10501-2	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel	TK-HKI NAL		DIN: 2004-01
	DIN 10501-3	Lebensmittelhygiene Verkaufsmöbel - Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden	TK-HKI NAL		DIN: 2004-01
	DIN 10501-4	Lebensmittelhygiene Verkaufsmöbel - Verkaufswärmemöbel für heißgehaltene Lebensmittel	TK-HKI NAL		DIN: 2004-01
	DIN 10501-5	Lebensmittelhygiene Verkaufsmöbel - Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung	TK-HKI NAL		DIN: 2006-06
	DIN 10503	Lebensmittelhygiene - Begriffe	TK-HKI NAL		DIN: 2007-03
	DIN 10503 Beiblatt 1	Lebensmittelhygiene - Flussdiagramme zum HACCP-System - Symbole, Art der Darstellung	TK-HKI NAL		DIN: 2000-07
	DIN 10505	Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten	TK-HKI NAL		DIN: 2009-04
	DIN 10506	Lebensmittelhygiene - Außer-Haus-Verpflegung – Betriebsstätten	TK-HKI NAL		DIN: 2011-05
	DIN 10508	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel	TK-HKI NAL		DIN: 2010-06
	DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung	TK-HKI NAL		DIN: 2009-04
	DIN 10516	Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion	TK-HKI NAL		DIN: 2009-05
	DIN 10519	Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel	TK-HKI NAL		DIN: 2000-10
	DIN 10526	Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung	TK-HKI NAL		DIN: 2010-10
	DIN 10528	Lebensmittelhygiene - Leitfaden für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Allgemeine Grundsätze	TK-HKI NAL		DIN: 2009-06

## Zusammenarbeit mit dem DVGW, der Europäische Kommission, Berufsgenossenschaften und Behörden

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
	G 600	TRGI - Technische Regeln für Gasinstallationen	TK-HKI DVGW		verabschiedet, wird laufend angepasst
	G 631	Installation von gewerblichen Gasgeräten in Anlagen für Bäckerei und Konditorei, Fleischerei, Gastronomie und Küche, Räucherei, Reifung, Trocknung sowie Wäscherei	TK-HKI DVGW		verabschiedet
	VDI 2052	Raumluftechnische Anlagen für Küchen - Ventilation equipment for kitchens	TK-HKI VDI		
	VDI 3895	Emissionsminderung - Anlagen zum Garen und Wärmebehandeln von Lebensmitteln - Fisch und Fleisch	TK-HKI VDI		
	VDI 6022	Hygienische Anforderungen an Raumluftechnische Anlagen	TK-HKI VDI		
	90/396/EG	Gasgeräte-Richtlinie	TK-HKI	Europäische Kommission	laufende Änderungen / Aktualisierung
	2006/42/EG	Maschinen-Richtlinie	TK-HKI	Europäische Kommission	laufende Änderungen / Aktualisierung
	2014/35/EG	Niederspannungs-Richtlinie	TK-HKI	Europäische Kommission	laufende Änderungen / Aktualisierung
	2014/53/EG	Funkanlagen-Richtlinie	TK-HKI	Europäische Kommission	laufende Änderungen / Aktualisierung
	93/43/EG	Lebensmittelhygiene-Richtlinie	TK-HKI	Europäische Kommission	laufende Änderungen / Aktualisierung
	2014/68/EG	Druckgeräte-Richtlinie	TK-HKI	Europäische Kommission	laufende Änderungen / Aktualisierung
	98/83/EG	Trinkwasser-Richtlinie	TK-HKI	Europäische Kommission	laufende Änderungen / Aktualisierung
	852/2004	Verordnung über Lebensmittelhygiene (Löste am 01.01.2006 die LMHV ab)	TK-HKI	Europäische Kommission	laufende Änderungen / Aktualisierung
	2004/1935/EWG	Verordnung über Materialien und Gegenständen in Kontakt mit Lebensmitteln	TK-HKI	Europäische Kommission	laufende Änderungen / Aktualisierung
	LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch	TK-HKI Bundesregierung		laufende Änderungen / Aktualisierung
	LMHV	Lebensmittelhygiene - Verordnung (Gültigkeit bis zum 31.12.2005)	TK-HKI Bundesregierung		laufende Änderungen / Aktualisierung
	MFeuVO	Feuerungsverordnungen der Länder	TK-HKI Bundesländer DIBt		laufende Änderungen / Aktualisierung

Fachabteilung	Norm / Projekt	Titel	Bearbeitung		Stand
			national	international europäisch	
	MBO	Bauordnungen der Länder	TK-HKI Bundesländer DIBt		laufende Änderungen / Aktualisierung
	DGUV Regel 110-001	Arbeiten in Gaststätten (Vormals BGR 110)	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	DGUV Regel 110-002	Arbeiten in Küchenbetrieben (Vormals BGR 111)	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	DGUV Regel 110-004	Arbeiten in Backbetrieben (Vormals BGR 112)	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	DGUV Regel 100-500	Betreiben von Arbeitsmitteln (Vormals BGR 500)	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	DGUV Regel 108-007	Lagereinrichtungen und –geräte (Vormals BGR 234)	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	ASI 2.15.1/00	Fettbackgeräte und Friteusen	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	ASI 2.17.0/96	Gewerbliche Microwellenherde und kontinuierliche Mikrowellenerwärmungsanlagen	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	ASI 8.19/08	Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	ASI 9.14/00	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der in der Küche	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	ASI 10.1/98	Sicherheits-Check für Gastronomiebetriebe	TK-HKI Berufsgenossen- schaft		
	LV 20	Handlungsanleitung zur Beurteilung der Arbeitsbedingeungen an Kassenarbeitsplätzen	TK-HKI LASI		
	Mandat (beispielhaft)	Mandate der Europäische Kommission an CEN (Z.B. bezüglich Temperaturen berührbarer Oberflächen)	TK-HKI		

## Arbeiten und Projekte der Technischen Kommission HKI außerhalb der Normung

### HKI-HACCP-Leitlinien:

Die Technische Kommission HKI hat Hygiene-Leitlinien für Großküchengeräte in Anlehnung an das HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points) erstellt. Diese Leitlinien beziehen sich ausschließlich auf die Reinigbarkeit von Gegenständen, Einrichtungen und Ausrüstungen. Dazu heißt es in der Verordnung 852/2004 des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene im Anhang II, Kapitel V, Vorschriften für Ausrüstungen:

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
  - a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;
  - b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;
  - c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und
  - d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.
3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

Hinweise zur Reinigbarkeit müssen in die Betriebs- und Installationsanleitungen zu den Geräten aufgenommen werden. Die Leitlinien sollen Hilfestellung dazu geben.

### Generelle Anforderungen

Hygienesicherheit als Ergebnis überlegter konstruktiver Gestaltung sollte Vorrang vor hineingepufferter haben.

Unter Hygienesicherheit wird das Abdecken von Hygienrisiken für Verbraucher der Produkte von Nahrungsmittelmaschinen verstanden, nicht dagegen das Abdecken von Sicherheits- und evtl. Hygienrisiken für den Bediener der Maschinen, diese werden in anderen Normen behandelt. Trotzdem müssen alle Gestaltungsmaßnahmen an einer Nahrungsmittelmaschine immer beide Risiken abdecken. Ist das nach dem Stand der Technik nicht möglich, so ist für beide Risiken eine Risikoanalyse durchzuführen. Die das höhere Risiko abdeckende Maßnahme ist einzuführen, für das kleinere (Teil-)Risiko sind in der Anwenderinformation entsprechende Anweisungen zu geben.

Der Gerätekonstrukteur beachte dazu die Vorgaben von DIN EN 1672-2 „Nahrungsmittelmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen – Allgemeine Gestaltungsgrundsätze – Teil 2: Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1672-2“: 2009-07.

## **HKI-Leitfaden- Klima schützen und Kosten senken**

Ein Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen

### **HKI-Standard Küchenleittechnik:**

Die Technische Kommission HKI hat ein Informationspapier zur Standardisierung von Schnittstellen an Großküchengeräten erarbeitet. Auf Basis dieser Information ist eine koordinierte Vorgehensweise bei der Anbindung der Großküchengeräte an Leitrechner möglich.

Durch die Hygieneanforderungen im Rahmen des HACCP-Konzepts ist der Großküchenbetreiber gehalten, neben Daten über Reinigungs- und Wartungsintervalle auch Daten über die Arbeitsprozesse bereit zu halten.

Mit einer standardisierten Schnittstelle am Großküchengerät ist es für den Betreiber einfacher diese Daten über Garvorgänge etc. direkt im Leitrechner aufzuzeichnen, zu erfassen und zu dokumentieren.

### **HKI-Wartungsschecklisten**

- Herde
- Großkochfelder
- Ceran-Kochfelder
- Induktionsherde
- Griddleplatten
- Salamander
- Friteusen
- Kochkessel
- Kippbratpfannen
- Bainmarie
- Zusätzliche Wartungspunkte für Gasgeräte



## **HKI- WirtschaftsINFO**

- HKI-Wi-INFO 001 Elektromagnetische Verträglichkeit von Geräten - Eine Information für Inverkehrbringer und Anbieter
- Gkü-Wi-INFO 001 Informationen zur Schuldrechtsreform - Gewährleistung und Garantie ab 1. Januar 2002

## **HKI-TechnikINFO**

- HKI-Te-INFO 001 Stimmenverteilung bei CEN / CENELEC
- HKI-Te-INFO 002 Gefahrstoffverordnung
- HKI-Te-INFO 003 Allgemeine Verwaltungsvorschrift wassergefährdende Stoffe
- HKI-Te-INFO 004 2005/32/EG - EUP Richtlinie
- HKI-Te-INFO 005 2002/95/EG RoHS- RICHTLINIE
- HKI-Te-INFO 006 Umsetzung der WEEE- Richtlinie
- HKI-Te-INFO 007 ISO 14001 - Weltweites Umweltmanagement
- HKI-Te-INFO 008 Europäische Richtlinien über Mindestvorschriften zum Schutz von Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer vor der Gefährdung durch physikalische Einwirkungen
- HKI-Te-INFO 009 Formulierungsvorschlag für die Glaubhaftmachung von B2B- Geräten
- HKI-Te-INFO 010 Europäische Richtlinien über Mindestvorschriften zum Schutz von Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer vor der Gefährdung durch physikalische Einwirkungen
- HKI-Te-INFO 011 ElektroG – Garantien
- HKI-Te-INFO 012 China – Stoffverbote analog RoHS
- HKI-Te-INFO 013 Sprachanforderungen für Gerätetypenschilder, Warnhinweise und technische Informationen auf den Geräten
- HKI-Te-INFO 014 Risiko der Umwelthaftung
- Gkü-Te-INFO 001 Zuordnung der Normen für Großküchengeräte
- Gkü-Te-INFO 002 Materialien und Gegenständen in Kontakt mit Lebensmitteln Verordnung 2004/1935/EWG
- Gkü-Te-INFO 003 Benutzung von Hochdruckreinigern und die Reinigung mittels Wasserstrahl in Großküchen
- Gkü-Te-INFO 004 Infoblatt für Großküchen-Geräte mit integrierter Wrasenerfassungseinrichtung, die nicht mit der Raumluftechnischen-Anlage gekoppelt sind
- Gkü-Te-INFO 005 Reinigung von Edelstahloberflächen
- Gkü-Te-INFO 006 Das ElektroG – Information für den Vertrieb der HKI- Mitgliedswerke

- Gkü-Te-INFO 007 Das ElektroG – Eine Information für GKü- Kunden
- Gkü-Te-INFO 008 Hinweis zum Verhalten gegenüber dem EAR
- Gkü-Te-INFO 009 Bestimmungen zu FCKW's und anderen Treibhausgasen
- Gkü-Te-INFO 010 Hygiene in der Großküche

### **HKI-Kompakt**

- 01/13 Einrichtungen zur Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen – DIN 18869
- 01a/13 Einrichtungen zur Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen – DIN EN 16282
- 02/13 Ausgabeeinrichtungen – DIN 18865
- 03/13 Thermische Einrichtungskomponenten – DIN 18871
- 04/13 Nichtthermische Einrichtungskomponenten – DIN 18868
- 05/13 Arbeitstische – DIN 18860
- 06/13 Spültische und -becken – DIN 18861
- 07/13 Kältetechnische Einrichtungskomponenten – DIN 18872
- 08/13 Fahrbare Geräte – DIN 18867
- 09/13 Herde – DIN 18851
- 10/13 Brat- und Grillgeräte – DIN 18852
- 11/13 Etagen-Brat- und Backöfen, Konditorei-Backöfen (Pâtisserie) – DIN 18854
- 12/13 Kochkessel – DIN 18855
- 13/13 Friteusen – DIN 18856
- 14/13 Bratpfannen – DIN 18857
- 15/13 Salamander und Gyrosgrills – DIN 18858
- 16/13 Heißluftgeräte und Heißluftdämpfer – DIN 18866
- 17/13 Automaten zum Braten und Grillen – DIN 18862
- 18/13 Automaten und Geräte zum Garen und aufbereiten unter Dampfdruck – DIN 18863
- 19/13 Thermobehälter für Speisentransport – DIN 18864
- 20/13 Geräte zur Behandlung von Trinkwasser in Großküchen – DIN 18879
- 21/13 Tablettwagen zum Einschleusen – DIN 18874

- 22/13 Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – DIN 18873

### **HKI-Kompakt CD**

- 01/06 HKI-/DIN-CD „Lüftung in gewerblichen Küchen“

### **Normen-Handbuch**

- Großkücheneinrichtungen – Band1: Edelstahleinrichtungen
- Großkücheneinrichtungen – Band2: Gasbeheizte Großküchengeräte

### **Sonstiges**

HKI-Standard für CAD-Branchenlösungen

### **(Normen)Projekte, die in der Technischen Kommission bzw. Im Technischen Unterausschuss Edelstahlverarbeitung derzeit diskutiert werden:**

- Edelstahl-Oberflächen von Großküchengeräten
- Sicherheit in der Großküche - Hinweise für den Betreiber / Bediener zur Vermeidung von Unfällen
- Großküchengeräte - Thermische Einrichtungskomponenten - Front Cooking
- Großküchengeräte - Thermische Einrichtungskomponenten - Induktionstechnik / Regeneration
- Großküchengeräte - Nicht-thermische Einrichtungskomponenten - Geschirrförderbänder