
Etagen-Brat- und Backöfen, Konditorei-Backöfen (Patisserie) – DIN 18854

Hintergrund

Neben dem Kochen gehört auch das Braten und Backen zum den täglichen Tätigkeiten in der gewerblichen Küche. Brat- und Backöfen können mit Herden kombiniert werden oder auch als eigenständige Großküchengeräte bezogen werden. Die DIN 18854 befasst sich mit Brat- und Backöfen, die als eigenständige Geräte ausgeführt sind.

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 18854 „Backöfen“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18854

legt spezielle Anforderungen an Etagen-Brat- und Backöfen, Konditorei-Backöfen (Patisserie) und deren Komponenten fest.

Inhalt	Veröffentlichung
Festlegung von Anforderungen an die Bau-, Betriebweise, Wärmeaufwand und deren Prüfung	März 2015

Adressatenkreis

Hersteller, ausschreibende Stellen, Planer, Fachhändler, Überwachungs- und Genehmigungsbehörden, Versicherungswirtschaft, Großküchenbetreiber

Ansprechpartner

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Lyoner Str. 9
60596 Frankfurt a.M.
Tel.: 069/256268-0 • Fax: 069/256268-100
Info(at)hki-online.de • www.hki-online.de

Die DIN 18854 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.