

---

## Salamander und Gyrosgrills – DIN 18858

---

### Hintergrund

Zu den klassischen Grillgeräten in der gewerblichen Küche gehören Salamander und Gyrosgrills. Hier werden die Speisen durch Strahlungswärme gleichmäßig gegart und erhalten damit eine optisch ansprechendes und knuspriges Aussehen.

Das Grillen erfolgt mit Infrarotstrahlung auf dem Salamander oder auf einem Gyrosgrill mit einem senkrecht rotierenden Spieß. Bei beiden Arten werden die Speisen mittels Strahlungswärme gegart.

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 18858 „Salamander und Gyrosgrills“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

### Die DIN 18858

legt spezielle Anforderungen an Salamander und Gyrosgrills und deren Komponenten 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 18858 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.