
Brat- und Grillgeräte – DIN 18852

Hintergrund

Brat- und Grillgeräte dienen der Zubereitung von frischen Lebensmitteln, insbesondere von Fleisch oder Fisch, das für den sofortigen Verzehr bestimmt ist. Deshalb umfasst diese Norm sowohl Griddle- und Grillplatten, Holzkohlegrills (Charcogrills), Rostbräter als auch Schaschlikbräter.

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 18852 „Brat- und Grillgeräte“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18852

legt spezielle Anforderungen an Brat- und Grillgeräte und deren Komponenten fest.

Inhalt	Veröffentlichung
Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise 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 18852 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.