
Kochkessel – DIN 18855

Hintergrund

Kochkessel dienen der Zubereitung von großen Mengen an Suppen, Kartoffeln oder anderen Gemüsen. Wobei in konventionelle Kochkessel, Schnellkochkessel oder druckbeaufschlagte Kochkessel unterschieden werden müssen. Kochkessel und Schnellkochkessel können sowohl als Kipp- oder Standgeräte hergestellt werden, Druckkochkessel nur als Standgeräte.

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 18855 „Kochkessel“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18855

legt spezielle Anforderungen an Kochkessel und ihre Komponenten fest.

Sie besteht aus insgesamt zwei Teilen:

Teile	Inhalt	Veröffentlichung	
1	Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum - Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau-, Betriebsweise und Wirkungsgrade unter Berücksichtigung der Beheizungsarten (Elektrisch, Gas, Dampf oder Öl) und deren Prüfung	Juli 2005
2	Druckkochkessel, Anforderungen und Prüfung	Festlegung von Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise unter Berücksichtigung der Beheizungsarten (Elektrisch, Gas oder Dampf) und deren Prüfung	April 2007

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 18855 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.