BRANCHENNEWS

Neue Normen für die Großküche

Für die Großküche sind neue Normen erschienen. / Foto: Motivbild, www.pixabay.com

Wie der HKI Industrieverband Haus, Heiz- und Küchentechnik informiert, sind neue Normen für die Großküchen erschienen.
Bei all diesen Normen stehen Anforderungen an Sicherheit, Bau- und Betriebsweise sowie Aspekte der Hygiene im Vordergrund. Mit ihnen wird sichergestellt, dass die jeweils betrachteten Produkte den Beanspruchungen des täglichen Betriebs in der Gemeinschaftsverpflegung entsprechen.
Die Zuständigkeit für die Aufgeführten Normen liegt beim Gremium NA 040-05-02 AA "Großküchengeräte" im DIN.
Die Neuerscheinungen im Einzelnen:
DIN 18860-1 Großküchengeräte - Arbeitstische - Teil 1: Offene Arbeitstische - Anforderungen und Prüfung:2018-10
DIN 18860-2 Großküchengeräte - Arbeitstische - Teil 2: Arbeitstische mit Schrankunterbauten - Anforderungen und Prüfung:2018-10
DIN 18860-3 Großküchengeräte - Arbeitstische - Teil 3: Höhenverstellbare Arbeitstische - Anforderungen und Prüfung:2018-10
DIN 18861-1 Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 1: Spültische - Anforderungen und Prüfungen:2018-10
DIN 18861-2 Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 2: Spülbecken - Anforderungen und Prüfungen:2018-10
DIN 18861-3 Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 3: Handwaschbecken -

Anforderungen und Prüfungen:2018-10
DIN 18861-4 Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 4: Ausgussbecken - Anforderungen und Prüfungen:2018-10
DIN 18861-5 Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 5: Handwasch-Ausgussbeckenkombination - Anforderungen und Prüfungen:2018-10