

DIN 30683-2:1984-12 (D)

Gasgeräte für Bäckerei- und Konditoreianlagen; Backöfen mit Brennern mit Gebläse

Inhalt		Seite
1	Anwendungsbereich und Zweck	2
2	Begriffe	2
2.1	Allgemeines	2
2.2	Backofen	2
2.3	Verbrennungsgas	2
3	Sicherheitstechnische Anforderungen	2
3.1	Werkstoffe	2
3.2	Elektrische Einrichtungen	2
3.3	Aufbau und Konstruktion	2
3.3.1	Kontrollöffnungen	2
3.3.2	Brenner	2
3.3.3	Bedienungselemente	3
3.3.4	Oberflächentemperatur und Wärmeeinfluß auf die Umgebung	3
3.3.5	Stellglieder	3
3.3.6	Abgasanschluß und Abgasabführung	3
3.4	Dichtheit	3
3.4.1	Dichtheit der gasführenden Teile	3
3.4.2	Dichtheit der verbrennungs- und abgasführenden Teile	3
3.5	Verbrennungsgüte	3
3.6	Einstellbarkeit der Wärmebelastung	3
3.6.1	Nennwärmebelastung	3
3.6.2	Kleinstell-Wärmebelastung	3
3.7	Ausrüstung	3
3.7.1	Regel- und Sicherheitseinrichtungen	3
3.7.1.1	Allgemeines	3
3.7.1.2	Temperaturregler	3
3.7.1.3	Sicherheitstemperaturbegrenzer	3
3.7.2	Zusätzliche Sicherheitseinrichtungen	3
4	Prüfung	3
4.1	Prüfung der Einstellbarkeit der Nennwärmebelastung	4
4.2	Prüfung der Verbrennungsgüte	4
5	Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	4
6	Kennzeichnung	4