

# DIN 18866:2018-08 (D)

## Großküchengeräte - Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer - Anforderungen und Prüfung

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	6
4 Bezeichnung.....	7
5 Bauweise .....	8
5.1 Allgemeines.....	8
5.2 Umgebungstemperatur .....	8
5.3 Heißumluftgerät.....	8
5.4 Heißluftdämpfer .....	8
5.5 Garraum .....	9
5.6 Einschubebenen.....	12
5.7 Tür.....	12
5.8 Abwasseranschluss.....	12
5.9 Dampf.....	12
5.10 Garraumtemperatur.....	13
5.11 Aufheizzeit.....	13
5.12 Regeleinrichtung .....	13
5.13 Sensibler Wärmeverlust .....	14
6 Betriebsweise .....	14
6.1 Allgemeines.....	14
6.2 Wärmeverteilung in der Backprüfung, Heißluftbetrieb.....	15
6.3 Wärmeverteilung in der Bratprüfung, Heißluftbetrieb.....	16
6.4 Wärmeverteilung in der Dämpfprüfung.....	16
7 Sicherheitstechnische Anforderungen .....	17
7.1 Allgemeines.....	17
7.2 Energiebezogene Anforderungen .....	17
7.3 Anforderungen an die Bauweise .....	17
7.4 Temperaturen .....	19
8 Hygieneanforderungen .....	20
9 Anleitung.....	21
Anhang A (normativ) Farbkarte.....	22
Literaturhinweise .....	23
<b>Bilder</b>	
Bild 1 — Beispiel eines Heißumluftgerätes mit sechs nutzbaren Einschubebenen.....	9
Bild 2 — Beispiel eines Heißluftdämpfers mit sechs nutzbaren Einschubebenen.....	10
Bild 3 — Energieaufwand für das konstant Halten von 160 °C im leeren Garraum.....	14

## **Tabellen**

<b>Tabelle 1 — Normbezeichnung für Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer .....</b>	<b>7</b>
<b>Tabelle 2 — Durchzuführende Prüfungen nach Geräteart.....</b>	<b>14</b>
<b>Tabelle 3 — Werkstoffe .....</b>	<b>18</b>
<b>Tabelle A.1 — Farbtonkarte .....</b>	<b>22</b>