

DIN EN 203-2-4

ICS 97.040.20

Einsprüche bis 2020-07-29
Vorgesehen als Ersatz für
DIN EN 203-2-4:2006-02

Entwurf

**Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe –
Teil 2-4: Spezielle Anforderungen –
Fritteusen;
Deutsche und Englische Fassung prEN 203-2-4:2020**

Gas heated catering equipment –
Part 2-4: Specific requirements –
Fryers;
German and English version prEN 203-2-4:2020

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux –
Partie 2-4: Exigences particulières –
Friteuses;
Version allemande et anglaise prEN 203-2-4:2020

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2020-05-29 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an fnh@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH), 60494 Frankfurt am Main, Postfach 71 04 01 oder Lyoner Str. 9, 60528 Frankfurt am Main.

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 31 Seiten

DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH)
DIN-Normenausschuss Gastechnik (NAGas)



Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieses Dokument (prEN 203-2-4:2020) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Gremium ist der Arbeitsausschuss NA 040-05-01 AA „Gasbeheizte Großküchengeräte – Deutscher Spiegelausschuss CEN/TC 106 Gasbeheizte Großküchengeräte“ im Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) des DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

Dieser Normentwurf gehört zu den Normen der Normenreihe DIN EN 203 *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe* und steht in Verbindung mit DIN EN 203-1 *Allgemeine Sicherheitsanforderungen*. In dieser Norm sind spezifische Anforderungen an Fritteusen festgelegt.

DIN EN 203-2 *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe* besteht aus:

- Teil 2-1: Spezifische Anforderungen — Offene Brenner und Wok-Brenner
- Teil 2-2: Spezifische Anforderungen — Öfen
- Teil 2-3: Spezifische Anforderungen — Kochkessel
- Teil 2-4: Spezifische Anforderungen — Fritteusen
- Teil 2-6: Spezifische Anforderungen — Wasserkocher für Getränkezubereiter
- Teil 2-7: Spezifische Anforderungen — Salamander und Grillgeräte
- Teil 2-8: Spezifische Anforderungen — Brat- und Paellapfannen
- Teil 2-9: Spezifische Anforderungen — Glühplatten, Wärmeplatten und Grillplatten
- Teil 2-10: Spezifische Anforderungen — Gasgrills und Grillgeräte
- Teil 2-11: Spezifische Anforderungen — Nudelkocher

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung beigelegt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen Text.

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN EN 203-2-4:2006-02 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Anpassung an Teil 1;
- b) Aktualisierung der Pump-Entleereinrichtung (5.1.2.102);
- c) Klarstellung der Anforderung an die Sicherheit vor Brandgefahr (5.3.3);
- d) Klarstellung der Anforderungen an Druckfritteusen (5.3.5.101);
- e) Aktualisierung der Leistungsanforderung für Überhitzungsgrenzwertgeräte (6.3.2.1.102);
- f) Ergänzung der Prüfung auf Brandgefahr der Pump-Entleereinrichtung (7.8.101);
- g) Aktualisierung des Tests für rationelle Energienutzung (7.10).

Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-4: Spezifische Anforderungen - Fritteusen

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux — Partie 2-4: Exigences particulières - Friteuses

Gas heated catering equipment — Part 2-4: Specific requirements - Fryers

ICS:

Deskriptoren

Dokument-Typ: Europäische Norm

Dokument-Untertyp:

Dokument-Stage: CEN-Umfrage

Dokument-Sprache: D

STD Version 2.10b

This is a preview. [Click here to purchase the full publication.](#)

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Klasseneinteilung	6
5 Anforderungen an die Bauweise	6
5.1 Umstellung auf verschiedene Gase	6
5.1.2 Werkstoffe und Art der Bauweise	6
5.2 Besondere Anforderungen an die gasführenden Teile	6
5.3 Besondere Anforderungen	6
5.3.3 Schutz vor Brandgefahr	6
5.3.101 Von einer elektrischen Energiequelle in Bewegung gesetzte Teile	7
5.3.102 Abdeckungen	7
5.3.5 Druckbeanspruchte Teile	7
6 Anforderungen an die Leistung	7
6.1 Dichtheit	7
6.2 Erreichen der Wärmebelastungen	7
6.3 Sicherheit der Betriebsweise	8
6.4 Gegenseitige Beeinflussung der Brenner	8
6.5 Zusätzliche Ausrüstung	8
6.6 Einrichtung zum Nachweis des Verbrennungsluftstroms	8
6.7 Verbrennung	8
6.8 Hilfsenergie	8
6.9 Rationelle Energienutzung	8
6.10 Betriebsanforderungen – Temperatur des LPG-Zylinders und seines Einstellfaches	9
7 Prüfbedingungen	9
7.1 Allgemeines	9
7.2 Dichtheit	9
7.3 Erreichen der Wärmebelastungen	9
7.4 Sicherheit der Betriebsweise	9
7.5 Zusätzliche Ausrüstung	9
7.6 Verbrennung	9
7.6.2 Prüfungen unter normalen Bedingungen	9
7.7 Einrichtung zum Nachweis des Verbrennungsluftstroms	10
7.8 Sonderprüfungen	10
7.8.101 Brandgefahr von Öl in der Pump Entleervorrichtung	10
7.9 Prüfmethode – Überhitzen des LPG-Zylinder und seines Einstellfaches	10
7.10 Rationelle Energienutzung	10
8 Kennzeichnung und Anleitungen	12
8.1 Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung und Anleitungen	12
8.2 Kennzeichnung am Gerät	12
8.2.1 Typenschild, Beschriftung und Verpackung	12
8.3 Installationsanleitung für Aufstellung und Einstellung	12
8.4 Bedienungs- und Wartungsanleitung	12