



Großküchengerätedatenbank zum Nachweis des Energieverbrauchs

Grundlagen und Anforderungen für den Eintrag

(Stand: August 2018)

INHALT

1	Vorwort	4
2	Anwendungsbereich	4
3	Prüfgrundlagen	5
4	Produktanforderungen	6
4.1	Kühlvitrinen im Ausgabebereich	6
4.2	Heißluftdämpfer	6
4.3	Gewerbliche Heißgetränkebereiter	7
4.4	Fritteusen	8
4.5	Heißluftbacköfen	8
4.6	Kippbratpfannen und Standbratpfannen	9
4.7	Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen	10
4.8	Etagenbacköfen	11
4.9	Regeneriersysteme	11
4.10	Kochzonen	12
4.11	Eismaschinen	12
4.12	Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen	13
4.13	Bratöfen	13
4.14	Mikrowellen-Kombinationsgeräte	14
4.15	Wassernetzgebundene Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO ₂ -Anreicherung	14
4.16	Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum	14
4.17	Gewerbliche Küchenmaschinen	15
4.17.1	Planetenrühr- und –knetmaschinen	15
4.17.2	Gemüseschneidmaschine mit umlaufenden Schneidwerkzeug	15
4.17.3	Halb- oder vollautomatische Schneidmaschine	15
4.17.4	Manuelle Schneidmaschine	15
4.17.5	Bandsägemaschine	15
4.17.6	Wolf, ungekühlt	16
4.17.7	Wolf, gekühlt	16
4.17.8	Kutter	16
4.17.9	Mixer	16
4.17.10	Handmixer und Handrührer	16
4.17.11	Rüsselmixer	16
4.17.12	Gemüseschälmaschine	16
4.17.13	Käsereibe	16
4.18	Nudelkocher	17

4.19	Waffelbackgeräte	17
4.20	Brat- und Grillgeräte	17
4.20.1	Einseitige Bratmethode.....	17
4.20.2	Doppelseitige Bratmethode.....	18
4.21	Crepe- und Poffertjes-Backgeräte	18
5	Bewertung der Anforderungen.....	18
5.1	Prüflaboratorium.....	18
5.2	Ablauf des Nachweisverfahrens	19
5.3.1	Antrag auf Aufnahme in die Datenbank und Prüfprotokoll	19
5.3.2	Eintrag in die Datenbank	22
5.3.3	Veröffentlichungen	22
5.3.4	Eintragsänderung.....	22
5.3.5	Kostenbeitrag.....	22
5.3.6	Mängel	23
5.3.7	Erlöschen	23
5.3.8	Logo.....	23

1 Vorwort

Die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik informiert darüber, welchen Energieverbrauch Großküchengeräte beinhalten.

Dieses Dokument legt Grundlagen und Anforderungen fest, die für den Eintrag in die Datenbank notwendig sind.

Die Datenbank, einschließlich eines optionalen Bildnachweises, dient Betreibern, Händlern, Fachplanern und Interessierten als Möglichkeit zur Informationsbeschaffung über den Energieverbrauch von Großküchengeräten.

Der HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V., als unabhängige, neutrale und kompetente Stelle, untersucht und bewertet die Produktmerkmale sorgfältig auf Grundlage von Prüfprotokollen.

Alle Bewertungen können tagesaktuell über die HKI CERT Großküchentechnik Homepage unter <http://grosskuechen.cert.hki-online.de> abgerufen werden.

Eine Erweiterung der Datenbank auf weitere Informationen kann jederzeit erfolgen.

Ziel der Datenbank HKI CERT Großküchentechnik ist es, den Beitrag zur Sicherung hochwertiger, energieeffizienter Großküchengeräte voranzutreiben.

Die Datenbank ist öffentlich zugänglich. Ein Eintrag ist sowohl HKI Mitgliedern als auch Nichtmitgliedern möglich.

2 Anwendungsbereich

Die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik gilt für Geräte in Großküchen und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, die nach Art und Ausführung für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt sind. Sie gilt nicht für Haushaltsgeräte.

Auf Basis standardisierter Festlegungen und einheitlichen Vorgaben zur Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Großküchengeräten erfolgt eine Bestimmung des Energieverbrauchs.

Die im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. zusammengeschlossenen Herstellerfirmen geben die ermittelten Energieverbrauchswerte und Gerätedaten öffentlich bekannt und stellen die Güte ihrer Geräte dar.

Mit den Ergebnissen, die aus diesen Messverfahren resultieren, wird dem Kunden die Möglichkeit gegeben, vor dem Erwerb eines neuen Großküchengeräts, dasjenige auszuwählen, welches für seine Betriebsbedürfnisse am energieeffizientesten arbeitet.

3 Prüfgrundlagen

Prüfgrundlage bildet die für das Produkt anzuwendende nationale Norm.

DIN 18872-3: *Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten – Teil 3: Kühlvitrinen im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung:2006-06*

DIN 18873-1 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 1: Heißluftdämpfer:2012-12*

DIN 18873-2 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 2: Gewerbliche Heißgetränkereiter:2016-02*

DIN 18873-3 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 3: Fritteusen:2018-02*

DIN 18873-4 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 4: Heißumluftbacköfen:2013-04*

DIN 18873-5 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 5: Kippbratpfannen und Standbratpfannen:2016-02*

DIN 18873-6 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 6: Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen:2016-02*

DIN 18873-7 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 7: Etagenbacköfen:2012-07*

DIN 18873-8 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 8: Regeneriersysteme:2013-04*

DIN 18873-9 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 9: Kochzonen:2012-12*

DIN 18873-10 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 10: Eismaschinen:2012-12*

DIN 18873-11 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 11: Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen:2013-04*

DIN 18873-12 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 12: Bratöfen:2013-04*

DIN 18873-13 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 13: Mikrowellen-Kombinationsgeräte:2013-05*

DIN 18873-14 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 14: Wassernetzgebundene Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung: 2014-09*

DIN 18873-15 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 15: Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum: 2016-02*

DIN 18873-16 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 16: Gewerbliche Küchenmaschinen:2016-02*

DIN 18873-17 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 17: Nudelkocher*:2016-09

DIN 18873-18 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 18: Waffelbackgeräte*:2016:09

DIN 18873-19 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 19: Brat- und Grillgeräte*:2016:09

DIN 18873-20: *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 20: Crepe- und Poffertjes-Backgeräte*:2016:09

4 Produkthanforderungen

Es werden der Energieverbrauch und weitere optionale Anforderungen von Großküchengeräten erfasst, mittels denen unter Abschnitt 3 aufgeführten nationalen Normen.

4.1 Kühlvitriuen im Ausgabebereich

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Kühlvitriuen im Ausgabebereich zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18872-3 *Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten – Teil 3: Kühlvitriuen im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung*:2006-06 werden folgende Produkthanforderungen einer Kühlvitriue im Ausgabebereich durch Messungen dargestellt:

DIN 18872-3:2006-06 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
7	Energieverbrauch	kWh

4.2 Heißluftdämpfer

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von gewerblichen Heißluftdämpfern zwecks Bestimmung des Energie- und Wasserverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-1 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 1: Heißluftdämpfer*:2012-12, werden folgende Produkthanforderungen eines Heißluftdämpfers durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-1:2012-12 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
6.2	Aufheizzeit im Heißumlufbetrieb bei einem Einstellwert von 165 °C	min
6.3	Energieverbrauch im Leerlauf im Heißumlufbetrieb (sensible Wärmeabgabe)	kWh
7	Energieverbrauch unter Last im Heißumlufbetrieb	kWh
7	Wasserverbrauch unter Last im Heißumlufbetrieb	l
7	Anzahl der verwendeten Steine zur Messung	STK

	unter Last im Heißluftbetrieb	
8	Energieverbrauch unter Last im Dampfbetrieb	kWh
8	Wasserverbrauch unter Last im Dampfbetrieb	l
8	Anzahl der verwendeten Wasserbehälter zur Messung unter Last im Dampfbetrieb	[STK]
9	Energieverbrauch unter Last im Kombibetrieb	kWh
9	Wasserverbrauch unter Last im Kombibetrieb	l
9	Anzahl der verwendeten Wasserbehälter zur Messung unter Last im Kombibetrieb	[STK]
9.3.1.2	Energieeffizienz bei Gas betriebenen Geräten im Kombibetrieb	%
9.3.2.2	Energieeffizienz bei Elektrisch betriebenen Geräten im Kombibetrieb	%
Anhang A (informativ)	Latente Wärmeabgabe	kWh

ANMERKUNG

Der Gesamtenergieverbrauch besteht bei Gasgeräten aus Gas- und Stromverbrauch

4.3 Gewerbliche Heißgetränkereiter

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von gewerblichen Heißgetränkereitern zwecks Bestimmung der Energieverluste getroffen.

Nach DIN 18873-2 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 2: Gewerbliche Heißgetränkereiter*:2016-02 werden folgende Produkthanforderungen eines gewerblichen Heißgetränkereiters durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-2:2016-02 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
5	Energieverlust bei Heißgetränkereitern pro Tag	kWh
5	Energieverlust bei Heißgetränkereitern pro Tag bei optionalen Energiesparbetriebsarten	kWh
6	Ausgabeleistung Espresso	Tassen/Stunde
6	Ausgabeleistung Cappuccino	Tassen/Stunde
6	Ausgabeleistung Cafe Creme	Tassen/Stunde
6	Ausgabeleistung Heißwasser	Tassen/Stunde
6	Ausgabeleistung Filterkaffee	Tassen/Stunde
7	Energieverlust bei Milchkühlschrank-Systemen pro Tag	W
7	Energieverlust bei Milchkühlschrank-Systemen pro Tag und pro Liter Milchbehälterfassungsvermögen	W

ANMERKUNG

Vollständige Ausgabeleistungen sind den Herstellerunterlagen zu entnehmen

4.4 Fritteusen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Fritteusen zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-3 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 3: Fritteusen*:2018-02 werden folgende Produkthanforderungen einer Fritteuse durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-3:2018-02 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
6.2	Energieverbrauch Vorheizzyklus	kWh
6.3.2	Energieeffizienz Vorheizzyklus	%
7.2	Energieverbrauch Warmhaltezyklus über 2 h	kWh
7.3.2	Energieverbrauch Warmhaltezyklus über 2 h pro Kilogramm Frittieröl	kWh/kg
8.3	Energieverbrauch im Frittierzyklus	kWh
8.4.4	Produktionsmenge je Stunde	kg/h
8.4.5	Energieverbrauch im Frittierzyklus pro Kilogramm tiefgekühlter Pommes Frites	kWh/kg
9.1	Gesamtenergieverbrauch Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh
9.1	Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm tiefgekühlter Pommes frites Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh/kg
Anhang A (informativ)	Sensible Wärmeabgabe	J/s (W)
Anhang B (informativ)	Latente Wärmeabgabe	J/s (W)

4.5 Heißluftbacköfen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Heißluftbacköfen zwecks Bestimmung des Energie-, Zeit- und Wasserverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-4 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 4: Heißluftbacköfen*:2013-04 werden folgende Produkthanforderungen eines Heißluftbackofens durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-4:2013-04 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
6.2	Aufheizzeit bis zum Erreichen von 180 °C	Min
6.2	Energieverbrauch beim Aufheizen	kWh
7	Energieverbrauch im Leerlauf	kWh
8.2	Energieverbrauch im Heißluftbetrieb ohne Beschwadung	kWh

8.2	Gewichtsunterschied der Steine (vorher gewässert/nachher trocken)	Kg
9.2	Energieverbrauch im Heißumluftbetrieb mit Beschwadung	kWh
9.2	Gewichtsunterschied der Steine (vorher gewässert/nachher trocken)	Kg

4.6 Kippbratpfannen und Standbratpfannen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Kippbratpfannen und Standbratpfannen zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-5 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 5: Kippbratpfannen und Standbratpfannen*:2016-02 werden folgende Produkthanforderungen einer Kippbratpfanne und Standbratpfanne durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-5:2016-02 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
6.3.2	Energieverbrauch Vorheizzyklus	kWh
6.3.3	Energieverbrauch Vorheizzyklus pro Flächeneinheit	Wh/dm ²
7.3	Energieverbrauch Warmhaltezyklus über 1 h	kWh
7.4.1	Energieverbrauch Warmhaltezyklus über 1 h pro Flächeneinheit	Wh/dm ²
8.3	Energieverbrauch im Bratzyklus	kWh
8.4.2	Energieverbrauch im Bratzyklus pro Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n)	kWh/kg
8.4.4	Produktionsmenge je Stunde	kg/h
9.3	Energieverbrauch Aufheizzyklus von Wasser	kWh
9.4.3	Energieverbrauch Aufheizzyklus von Wasser pro Kilogramm Wasser	kWh/kg
9.4.5	Energieeffizienz Aufheizzyklus von Wasser	%
10.1	Gesamtenergieverbrauch Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh
10.1	Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n) Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh/kg

4.7 Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-6: *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 6: Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen*:2016-02 werden folgende Produkthanforderungen einer Kipp-Druckgarpfanne und Stand-Druckgarpfanne durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-5:2016-02 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
10	Gesamtenergieverbrauch Braten Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh
10	Gesamtenergieverbrauch Braten pro Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n) Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh/kg
DIN 18873-6:2016-02 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
6.2.4.2	Gesamtenergieverbrauch Druckdampfzyklus Anmerkung: Der angegebene Werte beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh
6.2.4.3	Gesamtenergieverbrauch Druckdampfzyklus pro Kilogramm Kartoffeln Anmerkung: Der angegebene Werte beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh/kg
7.2.4.2	Gesamtenergieverbrauch Druckgarzyklus	kWh
7.2.4.3	Gesamtenergieverbrauch Druckgarzyklus pro Kilogramm Wasser	kWh/kg
8	Gesamtenergieverbrauch Braten und Druckgaren	kWh
8	Gesamtenergieverbrauch Braten und Druckgaren pro Kilogramm Lebensmittel	kWh/kg

4.8 Etagenbacköfen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Etagenbacköfen zwecks Bestimmung des Energie- und Wasserverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-7 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 7: Etagenbacköfen*:2012-07 werden folgende Produkthanforderungen eines Etagenbackofens durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-7:2012-07 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
7	Energieverbrauch im Leerlauf	kWh
8	Energieverbrauch unter Last ohne Beschwadung	kWh
8.1	Energieverbrauch unter Last mit Beschwadung	kWh
8.1	Wasserverbrauch unter Last mit Beschwadung	kg

4.9 Regeneriersysteme

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Regeneriersystemen zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-8 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 8: Regeneriersysteme*:2013-04 werden folgende Produkthanforderungen eines Regeneriersystems durch Messungen dargestellt:

4.9.1 Regeneriergeräte für Tablettssysteme

4.9.1.1 Kühlen mit Berücksichtigung der warmen Menükomponenten

DIN 18873-8:2013-04 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
5.1.3	Gesamtenergieverbrauch	kWh
5.1.4	Energieverbrauch je Tablett	kWh

4.9.1.2 Regenerieren ohne Berücksichtigung der kalten Menükomponenten

DIN 18873-8:2013-04 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
5.2.3	Gesamtenergieverbrauch	kWh
5.2.4	Energieverbrauch je Tablett	kWh

4.9.1.3 Aktives Kühlen und Regenerieren mit Berücksichtigung der kalten Menükomponenten

DIN 18873-8:2013-04 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
5.3.3	Gesamtenergieverbrauch	kWh
5.3.4	Energieverbrauch je Tablett	kWh

4.9.2 Regeneriergeräte für Großbindesysteme mittels Heißluft und Kontaktwärme

4.9.2.1 Kühlen

DIN 18873-8:2013-04 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
6.1.3	Gesamtenergieverbrauch	kWh
6.1.4	Energieverbrauch je Speisenbehälter	kWh

4.9.2.2 Regenerieren

DIN 18873-8:2013-04 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
6.2.3	Gesamtenergieverbrauch	kWh
6.2.4	Energieverbrauch je Speisenbehälter	kWh

4.10 Kochzonen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Kochzonen zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-9 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 9: Kochzonen*:2012-12 werden folgende Produkthanforderungen einer Kochzone durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-9:2012-12 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
9	Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm Wasser	kWh/kg

4.11 Eismaschinen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Eismaschinen zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-10 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 10: Eismaschinen*:2012-12 werden folgende Produkthanforderungen einer Eismaschine durch Messungen dargestellt:

4.11.1 Zyklisch produzierende Eismaschinen

DIN 18873-10:2012-12 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
5.2.3	Energieverbrauch pro Kilogramm Eis	kWh/kg
5.4	Eistemperatur gemessen an der Oberfläche	°C
5.4	Eisschichtdicke bei Energieverbrauch	mm
5.2.2	Wasserverbrauch	l
5.4	Eisschichtdicke bei Wasserverbrauch	mm

4.11.2 Kontinuierlich produzierende Eismaschinen

DIN 18873-10:2012-12 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
5.3.3	Energieverbrauch pro Kilogramm Eis	kWh/kg
5.4	Eistemperatur gemessen an der Oberfläche	°C
5.4	Eisschichtdicke bei Energieverbrauch	mm
5.3.2	Wasserverbrauch	l
5.4	Eisschichtdicke bei Wasserverbrauch	mm

4.12 Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Durchlaufkühlern für Getränkeschankanlagen zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-11 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 11: Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen*:2013-04 werden folgende Produkthanforderungen eines Durchlaufkühlers für Getränkeschankanlagen durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-11:2013-04 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
7	Elektrische Energie je 24 h ohne Ausgabe von Getränken	kWh
7	Maximale elektrische Energie je 24 h	kWh

4.13 Bratöfen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Bratöfen zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-12 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 12: Bratöfen*:2013-04 werden folgende Produkthanforderungen eines Bratofens durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-12:2013-04 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
9.1	Gesamtenergieverbrauch bei Umluft	kWh
9.1	Gesamtenergieverbrauch bei stiller Hitze	kWh

4.14 Mikrowellen-Kombinationsgeräte

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Mikrowellen-Kombinationsgeräten zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-13 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 13: Mikrowellen-Kombinationsgeräte*:2013-05 werden folgende Produkthanforderungen eines Mikrowellen-Kombinationsgerätes durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-13:2013-05 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
10.1	Gesamtenergieverbrauch	kWh

4.15 Wassernetzgebundene Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von wassernetzgebundenen Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-14 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 14: Wassernetzgebundene Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung*:2014-09 werden folgende Produkthanforderungen einer wassernetzgebundenen Trinkwasseranlage zur Kühlung und CO₂-Anreicherung durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-14:2014-09 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
5	Elektrische Energie ohne Trinkwasserbezug	kWh/Tag
6	Maximale elektrische Energie unter Trinkwasserbezug	kWh
7	Ausgabeleistung	l/min

4.16 Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von doppelwandigen Kochkesseln und Schnellkochkesseln zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-15 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 15: Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum*: 2016-02 werden folgende Produkthanforderungen eines doppelwandigen Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-15:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
8.1	Gesamtenergieverbrauch	kWh
8.2	Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm Wasser	kWh/kg

4.17 Gewerbliche Küchenmaschinen

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Gewerbliche Küchenmaschinen zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-16 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 16: Gewerbliche Küchenmaschinen:2016-02* werden folgende Produkthanforderungen von Gewerblichen Küchenmaschinen durch Messungen dargestellt:

4.17.1 Planetenrühr- und – knetmaschinen

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
6.3	Energieverbrauch pro Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.2 Gemüseschneidmaschine mit umlaufenden Schneidwerkzeug

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
7.4	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.3 Halb- oder vollautomatische Schneidemaschine

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
8.2.4	Energieverbrauch	Wh

4.17.4 Manuelle Schneidemaschine

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
8.3.2	Energieverbrauch	Wh

4.17.5 Bandsägemaschine

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
9.4.	Energieverbrauch je m ²	Wh/m ²

4.17.6 Wolf, ungekühlt

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
10.2.2	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.7 Wolf, gekühlt

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
10.3.2	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.8 Kutter

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
11.4	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.9 Mixer

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
12.3	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.10 Handmixer und Handrührer

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
13.2	Energieverbrauch im Lastzyklus	Wh

4.17.11 Rüsselmixer

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
14.2	Energieverbrauch im Lastzyklus	Wh

4.17.12 Gemüseschälmaschine

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
15.3	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.13 Käsereibe

DIN 18873-16:2016-02 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
16.4	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.18 Nudelkocher

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Nudelkochern zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-17 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 17: Nudelkocher*: 2016-09 werden folgende Produkthanforderungen von Nudelkochern durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-17:2016-09 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
9.1	Gesamtenergieverbrauch	kWh
9.2	Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm Wasser	kWh/kg

4.19 Waffelbackgeräte

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Waffelbackgeräten zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-18 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 18: Waffelbackgeräte*:2016-09 werden folgende Produkthanforderungen von Waffelbackgeräte durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-18:2016-09 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
8.1.2	Gesamtenergieverbrauch im Backzyklus	kWh
8.1.2	Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm gebackenem Teig	kWh/kg

4.20 Brat- und Grillgeräte

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Waffelbackgeräten zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-19 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 19: Brat- und Grillgeräte*:2016:09 werden folgende Produkthanforderungen von Waffelbackgeräte durch Messungen dargestellt:

4.20.1 Einseitige Bratmethode

DIN 18873-19:2016-09 Abschnitt	Produkthanforderung	Einheit
8.1.1	Gesamtenergieverbrauch	kWh
8.1.1	Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm tiefgekühlter Hackfleischplatten	kWh/kg

4.20.2 Doppelseitige Bratmethode

DIN 18873-19:2016-09 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
8.1.1	Gesamtenergieverbrauch	kWh
8.1.1	Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm tiefgekühlter Hackfleischplatten	kWh/kg

4.21 Crepe- und Poffertjes-Backgeräte

Es werden Festlegungen zu Methodik von Energieverbrauchsmessungen von Crepe- und Poffertjes-Backgeräten zwecks Bestimmung des Energieverbrauchs getroffen.

Nach DIN 18873-20 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 20: Crepe- und Poffertjes-Backgeräte*: 2016:09 werden folgende Produkthanforderungen von Crepe- und Poffertjes-Backgeräten durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-20:2016-09 Abschnitt	Produktanforderung	Einheit
8.1.2	Gesamtenergieverbrauch	kWh
8.1.2	Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm gebackenem Teig	kWh/kg

5 Bewertung der Anforderungen

5.1 Prüflaboratorium

Prüfungen können von folgenden Einrichtungen vorgenommen werden:

- Ein herstellendes Unternehmen muss über ein eigenes, geeignetes, internes Laboratorium verfügen, das durch eine separate Drittstelle anerkannt wurde oder im Rahmen der Gesamtzertifizierung des Unternehmens nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert ist. Ein Abnahmeprotokoll von Prüflaboratorien für Energiemessungen ist beim HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. erhältlich und ist diesem als dokumentierter Nachweis vorzulegen.
- Ein externes, unabhängiges, akkreditiertes Prüflaboratorium nach DIN EN ISO/IEC 17025, wobei die erforderlichen Messungen in einem externen, unabhängigen, akkreditierten Prüflaboratorium, und von deren Fachkräften, durchgeführt werden.
- Ein externes, unabhängiges, akkreditiertes Prüflaboratorium nach DIN EN ISO/IEC 17025, wobei die erforderlichen Messungen bei dem herstellenden Unternehmen in einem geeigneten Laboratorium durch eine Fachkraft eines externen, unabhängigen, akkreditierten Prüflaboratoriums durchgeführt oder begleitet werden.

Die Übersendung des Aufnahmeantrages beinhaltet zugleich das Ergebnis der Prüfungen in Form eines Prüfprotokolls gemäß Anhang dieser Grundlagen. Gelangen mehr als drei Datensätze zur Eintragung, übersendet der Antragsteller die Daten in tabellarischer Form an den HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. Die dazu notwendige Tabelle in Dateiformat kann bei dem HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. elektronisch angefordert werden.

5.2 Ablauf des Nachweisverfahrens

5.3.1 Antrag auf Aufnahme in die Datenbank und Prüfprotokoll

Zur Aufnahme von Großküchengeräten in die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik sind, je nach Großküchengerät, ein vollständiger Aufnahmeantrag und ein Prüfprotokoll zur Produktprüfung nach dem aktuellen Stand der unter Abschnitt 3 aufgeführten nationalen Normen beim HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. einzureichen.

Folgende Anhänge und Prüfprotokolle sind dem HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. zu übersenden:

Anhang A

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Kühlvitrienen im Ausgabebereich zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18872-3: *Großküchengeräte – Kältetechnische Einrichtungskomponenten – Teil 3: Kühlvitrienen im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung:2006-06*

Anhang B

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Heißluftdämpfern zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-1 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 1: Heißluftdämpfer:2012-12*

Anhang C

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Gewerblichen Heißgetränkereitern zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-2 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 2: Gewerbliche Heißgetränkereiter:2016-02*

Anhang D

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Fritteusen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-3 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 3: Fritteusen:2018-02*

Anhang E

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Fritteusen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-4 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 4: Heißumluftbacköfen:2013-04*

Anhang F

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Kippbratpfannen und Standbratpfannen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-5 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 5:Kippbratpfannen und Standbratpfannen:2016-02*

Anhang G

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-6 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 6: Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen:2016-02*

Anhang H

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Etagenbacköfen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-7 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 7: Etagenbacköfen:2012-07*

Anhang I

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Regeneriersystemen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-8 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 8: Regeneriersysteme:2013-04*

Anhang J

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Kochzonen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-9 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 9: Kochzonen:2012-12*

Anhang K

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Eismaschinen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-10 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 10: Eismaschinen:2012-12*

Anhang L

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-11 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 11: Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen:2013-04*

Anhang M

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Bratöfen zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-12 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 12: Bratöfen:2013-04*

Anhang N

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Mikrowellen-Kombinationsgeräten zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-13 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 13: Mikrowellen-Kombinationsgeräte:2013-05*

Anhang O

zum Nachweis der Produkthanforderungen von wassernetzgebundenen Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-14 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 14: Wassernetzgebundene Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung:2014-09*

Anhang P

zum Nachweis der Produkthanforderungen von wassernetzgebundenen Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-15 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 15: Doppelwandige Kochkessel und Schnellkessel mit drucklosem Kochraum:2016-02*

Anhang Q

zum Nachweis der Produkthanforderungen von wassernetzgebundenen Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-16 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 16: Gewerbliche Küchenmaschinen:2016-02*

Anhang R

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Nudelkocher zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-17 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 17: Nudelkocher*:2016-09

Anhang S

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Waffelbackgeräten zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-18 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 18: Waffelbackgeräte*:2016-09

Anhang T

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Brat- und Grillgeräten zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-19 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 19: Brat- und Grillgeräte*:2016-09

Anhang U

zum Nachweis der Produkthanforderungen von Crepe- und Poffertjes-Backgeräte zur Eintragung in die HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK Datenbank nach DIN 18873-20 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 20: Crepe- und Poffertjes-Backgeräte*:2016-09

Der Antragsteller verpflichtet sich durch seine Unterschrift die Grundlagen dieser Datenbank anzuerkennen.

Die Produktprüfung muss an einem auf dem Markt verfügbaren Seriengerät erfolgt sein.

Aufnahmeantrag und Prüfprotokoll zur Produktprüfung muss im Original eingereicht werden bei:

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Lyoner Straße 9
D-60528 Frankfurt/Main

Für die Bewertung und das Eintragen in die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik müssen Aufnahmeantrag und Prüfprotokoll folgende Angaben enthalten:

- Antragsteller
- Name des Herstellers
- Anschrift des Herstellers
- Internetadresse
- Email
- Typenbezeichnung
- Ausstattung
- Nominelle Anschlussleistung [kW]
- Nennwertbelastung [kW]
- Prüfwahl
- Prüfstelle
- Optional: Weitere Anforderungen
- Optional: Bilddatei (png, jpg)
- Optional: Kommentare vom Hersteller (z.B. Erläuterung der Ausstattung oder spezieller Betriebszustände)
- Anschlussmöglichkeit an ein intelligentes Energiemanagementsystem nach DIN 18875 Großküchengeräte – Leistungsoptimierungsanschluss:2015-06
- Produkthanforderungen (analog Punkt 4.1 bis 4.9)

5.3.2 Eintrag in die Datenbank

Nach erfolgreicher Prüfung und Bewertung der eingereichten Unterlagen wird der Hersteller mit dem entsprechenden Typ zeitnah in die Datenbank eingetragen. Der Hersteller erhält eine Rückmeldung über den erfolgten Eintrag.

Der Eintrag in die Datenbank erfolgt nur für den Typ des geprüften Großküchengerätes, das für den Eintrag vom Hersteller beantragt und für das eine Genehmigung erteilt worden ist.

5.3.3 Veröffentlichungen

Auf einer öffentlich zugänglichen Homepage, erreichbar über die Homepage des HKI Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. www.hki-online.de, können über eine Suchfunktion <GERÄTE NACH HERSTELLER> oder <GERÄTE NACH TYP> die eingetragenen Produkte abgerufen werden. Betreiber, Händler, Fachplaner und Interessierte nutzen diese Recherchemöglichkeit, um sich darüber zu informieren, welchen Energieverbrauch entsprechende Großküchengeräte besitzen.

Neben den Kontaktdaten des Herstellers können dort auch die technischen Daten des eingetragenen Großküchengerätes abgerufen werden.

Folgende Daten werden in der Datenbank angezeigt:

- Stammdaten
 - > Eintrag vom
 - > Hersteller
 - > Modell
 - > Anschlussleistung nominell [W]
 - > Prüfwahl
 - > Prüfstellennummer
- Optional: Bild
- Produkthanforderungen (analog Punkt 4.1 bis 4.14)
- Prüfgrundlage (analog Punkt 3)
- Ausstattung (optional)
- Anforderungen (optional)
- Herstellerkommentar (optional, z.B. Erläuterung der Ausstattung oder spezieller Betriebszustände)
- Anschlussmöglichkeit an ein intelligentes Energiemanagementsystem nach DIN 18875 Großküchengeräte - Leistungsoptimierungsanschluss

5.3.4 Eintragsänderung

Eine Eintragsänderung findet statt, wenn Ergänzungen, Erweiterungen oder Änderungen des eingetragenen Großküchengerätes vorgenommen wurden, die Einfluss auf die zugrundeliegenden Anforderungen gemäß Abschnitt 5.1 haben.

Art und Umfang der Prüfungen werden im Einzelfall vom HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. in Abstimmung mit dem Antragsteller festgelegt.

5.3.5 Kostenbeitrag

Die Abdeckung der Kosten für die Einstellung und Erfassung von Großküchengeräten in diese Datenbank erfolgt für HKI Mitglieder über den Mitgliedsbeitrag. Nichtmitglieder zahlen im ersten Jahr der Eintragung einen Beitrag zur Kostenerstattung von 600,00 € pro Großküchengerät, in den Folgejahren von je 300,00 €. Bei mehr als drei einzustellenden Großküchengeräten kontaktieren Nichtmitglieder bitte den HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. Eine Rabattierung für Nicht HKI Mitglieder ist möglich.

5.3.6 Mängel

Werden eingereichte Produktdaten angezweifelt, besteht einmalig die Möglichkeit einer unentgeltlichen Korrektur, z.B. wenn es sich um einen Übermittlungsfehler handelt. Werden die in der Datenbank eingestellten Daten von einem Dritten angezweifelt, wird der HKI dies dem Hersteller zur Kenntnis geben und ihn zur Stellungnahme auffordern. Bestätigt der Hersteller die eingestellten Daten ist der HKI berechtigt diese von einer neutralen Prüfstelle durch Referenzmessung überprüfen zu lassen. Diese kostenpflichtige Überprüfung durch das Zertifizierungsinstitut wird der HKI veranlassen, wenn der Einspruchsteller und der Hersteller sich gegenüber dem HKI verpflichten, im Falle des Unterliegens die entstehenden Kosten der Prüfung zu übernehmen.

Das Verfahren sollte binnen drei Monaten nach Antragstellung abgeschlossen sein. Während dieses Zeitraums werden die in der Datenbank eingestellten Daten mit einem Hinweis auf die laufende Überprüfung gekennzeichnet.

5.3.7 Erlöschen

Sofern Mängel an der Prüfung festgestellt werden, erlischt der Eintrag sowie die Berechtigung zum Nachweis über die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik, durch Information des HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. an den Antragsteller.

5.3.8 Logo

Geräte, die in der Datenbank HKI CERT Großküchentechnik unter <http://grosskuechen.cert.hki-online.de/> eingetragen sind und den normierten Produkthanforderungen entsprechen, können durch den Hersteller mit dem Logo der Datenbank HKI CERT Großküchentechnik gekennzeichnet und beworben werden.

Der HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. stellt dem Antragsteller das Logo (Bild 1) in einem gängigen Dateiformat zu deren Verwendung zur Verfügung.

Es ist ausschließlich das Logo für eingetragene Geräte zu verwenden.



Bild 1 — Logo für Geräte, die in der Datenbank HKI CERT Großküchentechnik eingetragen sind und den normierten Produkthanforderungen entsprechen