



PRESSEINFORMATION

Europaweite Zusammenarbeit
und Kooperation mit:

CEFACD – europäischer
Verband der Hersteller
häuslicher Heiz- und Kochgeräte

EFCEM – europäischer
Verband der Hersteller von
Großkücheneinrichtungen

ZVEI – Zentralverband
Elektrotechnik- und
Elektronikindustrie e.V.

FRANKFURT, 29.04.2026

Neuausgabe von Normen für Großkücheneinrichtungen veröffentlicht

Der technische Arbeitskreis Thermische Großküchengeräte im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. hat fünf zentrale Normen für Großkücheneinrichtungen überarbeitet. Die überarbeiteten Inhalte wurden in den Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegeräte (FNH) beim Deutschen Institut für Normung (DIN) eingebracht und dort von Expertinnen und Experten aus Industrie, Prüfinstituten sowie der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe geprüft und verabschiedet.

Mit Ausgabedatum Mai 2026 wurden folgende Normen neu veröffentlicht:

- DIN 18871-2 Großküchengeräte – Thermische Einrichtungskomponenten – Teil 2: Warmhaltebecken – Anforderungen und Prüfung
- DIN 18871-3 Großküchengeräte – Thermische Einrichtungskomponenten – Teil 3: Multifunktionskocher – Anforderungen und Prüfung
- DIN 18851 Großküchengeräte – Herde – Anforderungen und Prüfung
- DIN 18854 Großküchengeräte – Brat- und Backöfen – Anforderungen und Prüfung
- DIN 18873-9 Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 9: Kochzonen

Die Normenreihe definiert nationale Anforderungen und Prüfverfahren für die Bau- und Betriebsweise von Großkücheneinrichtungen. Im Fokus stehen insbesondere Anforderungen an die Gebrauchstauglichkeit, die dem aktuellen Stand der Technik für den Einsatz in gewerblichen Küchen entsprechen.

Gebrauchstauglichkeit beschreibt dabei die Eignung von Geräten und Einrichtungen für den vorgesehenen Einsatz unter praxisnahen Bedingungen, um definierte Anforderungen zuverlässig zu erfüllen.

Das breite Produktportfolio der im HKI organisierten Hersteller – von thermischen Großküchengeräten wie Großkochanlagen und Heißluftdämpfern über Edelstahlzeugnisse bis hin zu Kühl- und Thekentechnik, Ausgabeanlagen und Speisenverteilssystemen – verdeutlicht die Bedeutung einheitlicher Normen. Sie schaffen die Grundlage für Qualität, Sicherheit und eine verlässliche Gebrauchstauglichkeit in der professionellen Küchenpraxis.

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Geschäftsstelle Frankfurt:
Amelia-Mary-Earhart-Straße 12
60549 Frankfurt am Main

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0
@ info(at)hki-online.de
🌐 www.hki-online.de

Büro Brüssel:
Rue Marie de Bourgogne 58
1000 Brussels
Belgien

Büro Berlin :
c/o Bundesverband der Deutschen Heizungsindustrie e. V.
Neustädtische Kirchstraße 8
10117 Berlin

Die Normen können bei der DIN Media GmbH, 10772 Berlin (Hausanschrift: Am DIN-Platz, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin), <http://www.dinmedia.de> bezogen werden.

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Amelia-Mary-Earhart-Straße 12
60549 Frankfurt a.M.
Info(at)hki-online.de • www.hki-online.de

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Geschäftsstelle Frankfurt:

Amelia-Mary-Earhart-Straße 12
60549 Frankfurt am Main

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0
@ info(at)hki-online.de
🌐 www.hki-online.de

Büro Brüssel:

Rue Marie de Bourgogne 58
1000 Brussels
Belgien

Büro Berlin :

c/o Bundesverband der Deutschen Heizungsindustrie e. V.
Neustädtische Kirchstraße 8
10117 Berlin