

## Anhang W Aufnahmeantrag und Prüfprotokoll

zum Nachweis der Produktanforderungen an multifunktionale Gargeräte zur Eintragung in die Datenbank HKI CERT GROSSKÜCHENTECHNIK nach DIN 18873-22 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 22: Multifunktionale Gargeräte:2025-10*

---

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.  
Amelia-Mary-Earhart-Straße 12  
60549 Frankfurt a.M.

---

**Antragsteller**

---

---

---

**Name des Herstellers**

---

**Anschrift des  
Herstellers**

---

---

**Internetadresse**

---

**E-Mail**

---

**Typenbezeichnung**

---

**Ausstattung**

---

---

**Nominelle Anschluss-  
leistung [kW]**

---

**Nennwertbelastung  
[kW]**

---

**Prüfjahr**

---

**Prüfstelle**

---

**Weitere Anforderungen (optional)**

---



---



---

**Kommentare (optional)**

---



---



---

**Anschlussmöglichkeit an eine Leistungsoptimierungsanlage (nach DIN 18875)**

Ja	Optional	Nein	Keine Angabe
----	----------	------	--------------

**Produktanforderungen Modus Frittieren**

- Energieverbrauch Aufheizzyklus [kWh] \_\_\_\_\_
- Energieverbrauch Warmhaltezyklus über 2 Stunden [kWh] \_\_\_\_\_
- Energieverbrauch Frittierzyklus [kWh] \_\_\_\_\_
- Produktionsmenge Pommes frites je Stunde [kg/h] \_\_\_\_\_
- Energieverbrauch je Kilogramm tiefgekühlter Pommes frites [kWh/kg] \_\_\_\_\_
- Gesamtenergieverbrauch [kWh]  
Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung \_\_\_\_\_
- Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm tiefgekühlter Pommes frites [kWh/kg]  
Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung \_\_\_\_\_

**Produktanforderungen Modus Braten**

- Energieverbrauch Aufheizzyklus [kWh] \_\_\_\_\_
- Energieverbrauch Aufheizzyklus je Flächeneinheit [Wh/dm<sup>2</sup>] \_\_\_\_\_
- Energieverbrauch Warmhaltezyklus [kWh] \_\_\_\_\_
- Energieverbrauch Warmhaltezyklus je Flächeneinheit [Wh/dm<sup>2</sup>] \_\_\_\_\_
- Energieverbrauch Bratzyklus [kWh] \_\_\_\_\_
- Energieverbrauch Bratzyklus je Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n) [kWh/kg] \_\_\_\_\_
- Produktionsmenge Hackfleisch je Stunde [kg/h] \_\_\_\_\_
- Gesamtenergieverbrauch [kWh]  
Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet ei- \_\_\_\_\_

nen Nutzungsfaktor zur Gewichtung

- Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n) [kWh/kg]  
Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung

### Produktanforderungen Modus Druckdämpfen

- Energieverbrauch Aufheizzyklus [kWh]
- Energieverbrauch Druckdampfzyklus [kWh]
- Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm Kartoffeln [kWh/kg]
- Gesamtenergieverbrauch Kartoffeln [kWh]  
Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung
- Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm Kartoffeln [kWh/kg]  
Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung

### Produktanforderungen Modus Kochen

- Energieverbrauch Aufheizzyklus [kWh]
- Energieverbrauch Warmhaltezyklus [kWh]
- Energieverbrauch Warmhaltezyklus von Wasser [kWh/kg]  
Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung
- Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm Wasser [kWh/kg]  
Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung

Wir erkennen mit unserer Unterschrift die Grundlagen dieser Datenbank an. Entsprechende Mängel an unserem Produkt werden wir dem HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. anzeigen. Werden Mängel an unserem Produkt festgestellt, wird es vom HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. aus der Datenbank entfernt und der Nachweis ausgesetzt.

Ort und Datum

Stempel und Unterschrift des Antragstellers