



Großküchengerätedatenbank HKI CERT Großküchentechnik zum Nachweis des Energieverbrauchs

Grundlagen und Anforderungen für den Eintrag

(Stand: November 2025)

Inhalt

1	Vorwort	4
2	Anwendungsbereich	4
3	Prüfgrundlagen	5
4	Produktanforderungen	6
4.1	Kühlvitrinen im Ausgabebereich	6
4.2	Elektrische Heißumluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer	6
4.3	Gewerbliche Heißgetränkereiter, professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen	7
4.3.1	Gewerbliche Heißgetränkereiter	7
4.3.2	Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen	8
4.4	Fritteusen	9
4.5	Heißumluftbacköfen	9
4.6	Kippbratpfannen und Standbratpfannen	10
4.7	Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen	10
4.8	Etagenbacköfen	11
4.9	Regeneriersysteme	12
4.9.1	Regeneriergeräte für Tablettssysteme	12
4.9.1.1	<i>Kühlen mit Berücksichtigung der warmen Menükomponenten</i>	12
4.9.1.2	<i>Regenerieren ohne Berücksichtigung der kalten Menükomponenten</i>	12
4.9.1.3	<i>Aktives Kühlen und Regenerieren mit Berücksichtigung der kalten Menükomponenten</i>	12
4.9.2	Regeneriergeräte für Großgebindingssysteme mittels Heißluft und Kontaktwärme	12
4.9.2.1	<i>Kühlen</i>	12
4.9.2.2	<i>Regenerieren</i>	12
4.10	Kochzonen	13
4.11	Eismaschinen	13
4.11.1	Zyklisch produzierende Eismaschinen	13
4.11.2	Kontinuierlich produzierende Eismaschinen	13
4.12	Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen	13
4.13	Bratöfen	14
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 -knetmaschine	15
4.17.2	Gemüseschneidmaschine mit umlaufendem 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	15
4.17.7	Wolf, gekühlt	15
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	16
4.19	Waffelbackgeräte	17
4.20	Brat- und Grillgeräte	17
4.20.1	Einseitige Bratmethode	17
4.20.2	Doppelseitige Bratmethode	17
4.21	Crepe- und Poffertjes-Backgeräte	17
4.22	Tellerspender (beheizt, in fahrbarer Ausführung)	17
4.23	Multifunktionale Gargeräte	18
4.23.1	Modus Frittieren	18
4.23.2	Modus Braten	19
4.23.3	Modus Druckdämpfen	19
4.23.4	Modus Kochen	19
5	Bewertung der Anforderungen	20
5.1	Prüflaboratorium	20
5.2	Ablauf des Nachweisverfahrens	20
5.2.1	Antrag auf Aufnahme in die Datenbank und Prüfprotokoll	20
5.2.2	Eintrag in die Datenbank	23
5.2.3	Veröffentlichungen	23
5.2.4	Eintragsänderung	24
5.2.5	Kostenbeitrag	24
5.2.6	Mängel	24
5.2.7	Erlöschen	25
5.2.8	Logo	25

1 Vorwort

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

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. nimmt als unabhängige, neutrale und kompetente Stelle die Eintragungen in die Datenbank vor.

Alle Bewertungen können tagesaktuell über die Homepage der HKI CERT Großküchentechnik unter [HKI CERT / Startseite](#) abgerufen werden.

Eine Erweiterung der Datenbank um weitere Informationen kann jederzeit erfolgen.

Ziel der Datenbank HKI CERT Großküchentechnik ist es, einen Beitrag zur Sicherung hochwertiger, energieeffizienter Großküchengeräte zu leisten.

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

Änderungen

Gegenüber der Ausgabe vom August 2018 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Ausgabedatum geändert;
- b) Logo ausgetauscht;
- c) Anschrift angepasst;
- d) Inhaltsverzeichnis aktualisiert;
- e) Vorwort aktualisiert;
- f) Prüfgrundlagen aktualisiert;
- g) Produktanforderungen überarbeitet und ergänzt;
- h) Bewertung der Anforderungen überarbeitet und ergänzt.

Frühere Ausgaben

August 2018

2 Anwendungsbereich

Die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik gilt für Geräte, die in Großküchen und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben eingesetzt werden und die aufgrund ihrer Bauart für den gewerblichen Gebrauch bestimmt sind. Sie gilt nicht für Haushaltsgeräte.

Auf Basis standardisierter Vorgaben sowie einheitlicher Methoden zur Messung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten erfolgt eine Bestimmung des Energieverbrauchs.

Die im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. zusammengeschlossenen Herstellerfirmen veröffentlichen die ermittelten Energieverbrauchswerte und Gerätedaten transparent und dokumentieren damit die Leistungsfähigkeit ihrer Produkte.

Die aus diesen Messverfahren gewonnenen Ergebnisse ermöglichen es Kunden, bereits vor dem Kauf eines neuen Großküchengeräts das Modell auszuwählen, das für die Anforderungen ihres Betriebs am energieeffizientesten arbeitet.

3 Prüfgrundlagen

Prüfgrundlage bilden die für das Produkt anzuwendenden Normen.

E DIN EN 50730 *Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen – Messmethoden für Energieverbrauch und Produktivität*:2025-04

DIN EN 50733 *Elektrische Heißluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer für den professionellen Gebrauch – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften*:2025-10

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

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: Heißluftbacköfen*: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*:2026-05

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*:2026-06

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

DIN 18873-21 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 21: Tellerspender (beheizt, in fahrbarer Ausführung)*:2022-08

DIN 18873-22 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 22: Multifunktionale Gargeräte*:2025-10

4 Produkthanforderungen

Es werden der Energieverbrauch sowie weitere optionale Anforderungen an Großküchengeräte gemäß den in Abschnitt 3 aufgeführten Normen erfasst.

4.1 Kühlvitrienen im Ausgabebereich

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

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

4.2 Elektrische Heißluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer

Nach DIN EN 50733 *Elektrische Heißluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer für den professionellen Gebrauch – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften*:2025-10, werden folgende Produkthanforderungen an elektrische Heißluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer durch Messungen dargestellt:

DIN EN 50733:2025-10 Abschnitt		Einheit
8.2.1	Vorheizen im Umluftbetrieb	min
8.2.2	Leerlauf-Energieverbrauch im Umluftbetrieb	kWh
8.2.3	Wasserverbrauch unter Betriebsbedingungen im Umluftbetrieb	l
8.2.3	Energieverbrauch unter Betriebsbedingungen im Umluftbetrieb	kWh
8.3.3	Vorheizzeit im Dampfgeräteeetrieb	min
8.3.4	Leerlauf-Energieverbrauch im Dampfgeräteeetrieb	kWh

8.3.6	Energieverbrauch unter Beladungsbedingungen im Dampfgarbetrieb	kWh
8.3.6	Wasserverbrauch unter Beladungsbedingungen im Dampfgarbetrieb	l
D.3c 8.2.3	Beladungsbedingungen im Umluftbetrieb: Zeit	s
D.3c 8.2.3	Beladungsbedingungen im Umluftbetrieb: Anzahl der Ziegelsteine	STK
D.4b 8.3.4	Leerlauf-Energieverbrauch im Dampfgarbetrieb: Mittlerer Wasserdampf-Volumenanteil nach Erreichen von $T_{\text{boil}} - 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	%
D.4c 8.3.6	Beladungsbedingungen im Dampfgarbetrieb: Anzahl der Ziegelsteine	STK
D.4c 8.3.6	Beladungsbedingungen im Dampfgarbetrieb: Zeit	s
D.4c 8.3.6	Beladungsbedingungen im Dampfgarbetrieb: Mittlerer Wasserdampf-Volumenanteil nach Erreichen von $T_{\text{boil}} - 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	%

ANMERKUNG: Sobald ein Messverfahren für gasbetriebene Geräte verfügbar ist, erfolgt eine Erweiterung.

Die nationale Norm DIN 18873-1 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 1: Heißluftdämpfer*:2012-12 steht der DIN EN 50733 *Elektrische Heißumluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer für den professionellen Gebrauch – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften*:2025-10 entgegen. Für die Produkthanforderungen an Heißluftdämpfer durch Messungen nach DIN 18873-1 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 1: Heißluftdämpfer*:2012-12 besteht eine Übergangsfrist bis zum 31. März 2028. Eintragungen nach DIN 18873-1 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 1: Heißluftdämpfer*:2012-12 werden nach der Übergangsfrist in der Datenbank beibehalten.

4.3 Gewerbliche Heißgetränkereiter, professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen

4.3.1 Gewerbliche Heißgetränkereiter

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

DIN 18873-2:2016-02 Abschnitt		Einheit
5	Energieverlust bei Heißgetränkereitern je Tag	kWh
5	Energieverlust bei Heißgetränkereitern je Tag bei optionalen Energiesparbetriebsarten	kWh
6	Ausgabeleistung Espresso	Tassen/Stunde
6	Ausgabeleistung Cappuccino	Tassen/Stunde
6	Ausgabeleistung Café Creme	Tassen/Stunde

6	Ausgabeleistung Heißwasser	Tassen/Stunde
6	Ausgabeleistung Filterkaffee	Tassen/Stunde
7	Energieverlust bei Milchkühlschrank-Systemen je Tag	W
7	Energieverlust bei Milchkühlschrank-Systemen je Tag und je Liter Milchbehälterfassungsvermögen	W
	Anschlussleistung gemäß Typenschild	kWh

ANMERKUNG

Vollständige Ausgabeleistungen sind den Herstellerunterlagen zu entnehmen

4.3.2 Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen

Nach E DIN EN 50730 *Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen – Messmethoden für Energieverbrauch und Produktivität:2025-11* werden folgende Produkthanforderungen an professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen durch Messungen dargestellt:

E DIN EN 50730:2025-11 Abschnitt		Einheit
6.2	Energie für den Bereitschaftsmodus	kWh
6.3	Energie je Tasse: 2 Espresso	kWh
6.3	Energie je Tasse: Café Crema	kWh
6.3	Energie je Tasse: Kaffee mit Milch (direkt erhitze Milch)	kWh
6.3	Energie je Tasse: Kaffee mit Milch (mit Dampfstab erhitze Milch)	kWh
6.3	Energie je Tasse: Heißwasser	kWh
6.3	Energie je Tasse: Pulver-Getränk	kWh
6.3	Energie je Tasse: Direkt erhitze Milch	kWh
6.3	Energie je Tasse: mit Dampfstab erhitze Milch	kWh
6.4	Energie im Energiesparmodus	kWh
6.5	Leistungsfähigkeit für Café Crema	Tassen/Stunde
6.5	Leistungsfähigkeit für 2 Espresso	Tassen/Stunde
6.5	Leistungsfähigkeit für Pulver-Getränk	Tassen/Stunde
6.5	Leistungsfähigkeit für Heißwasser	Tassen/Stunde
6.5	Leistungsfähigkeit für direkt erhitze Milch	Tassen/Stunde
6.5	Leistungsfähigkeit für mit Dampfstab erhitze Milch	Tassen/Stunde

Die nationale Norm DIN 18873-2 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 2: Gewerbliche Heißgetränkzubereiter:2016-02* steht der E DIN EN 50730 *Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen – Messmethoden für Energieverbrauch und Produktivität:2025-11* entgegen. Für die Produkthanforderungen an gewerbliche Heißgetränkzubereiter durch Messungen nach Norm DIN 18873-2 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs*

von Großküchengeräten – Teil 2: Gewerbliche Heißgetränkereiter:2016-02 besteht eine Übergangsfrist bis zum 30. April 2028. Eintragungen nach DIN 18873-2 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 2: Gewerbliche Heißgetränkereiter:2016-02* werden nach der Übergangsfrist in der Datenbank beibehalten.

4.4 Fritteusen

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

DIN 18873-3:2018-02		Einheit
Abschnitt		
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 je Kilogramm Frittieröl	kWh/kg
8.3	Energieverbrauch Frittierzyklus	kWh
8.4.4	Produktionsmenge je Stunde	kg/h
8.4.5	Energieverbrauch im Frittierzyklus je Kilogramm tiefgekühlter Pommes Frites	kWh/kg
9.1	Gesamtenergieverbrauch Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung.	kWh
9.1	Gesamtenergieverbrauch je 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

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

DIN 18873-4:2013-04		Einheit
Abschnitt		
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 Heißumlufbetrieb mit Beschwadung	kWh
9.2	Gewichtsunterschied der Steine (vorher gewässert / nachher trocken)	kg

4.6 Kippbratpfannen und Standbratpfannen

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

DIN 18873-5:2016-02 Abschnitt		Einheit
6.3.2	Energieverbrauch Vorheizzyklus	kWh
6.3.3	Energieverbrauch Vorheizzyklus je Flächeneinheit	Wh/dm ²
7.3	Energieverbrauch Warmhaltezyklus über 1 h	kWh
7.4.1	Energieverbrauch Warmhaltezyklus über 1 h je Flächeneinheit	Wh/dm ²
8.3	Energieverbrauch im Bratzyklus	kWh
8.4.2	Energieverbrauch im Bratzyklus je 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 je 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 je Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n) Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh/kg

4.7 Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen

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

DIN 18873-5:2016-02 Abschnitt		Einheit
10.1	Gesamtenergieverbrauch Braten Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh

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

4.8 Etagenbacköfen

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

DIN 18873-7:2012-07		Einheit
Abschnitt		
7	Energieverbrauch im Leerlauf	kWh
8.2	Energieverbrauch unter Last ohne Beschwadung	kWh
8.2	Gewichtsunterschied der Steine (vorher gewässert / nachher trocken)	kg
8.2	Wasserverlust unter Last ohne Beschwadung	kg
9.2	Energieverbrauch unter Last mit Beschwadung	kWh
9.2	Gewichtsunterschied der Steine (vorher gewässert / nachher trocken)	kg
9.2	Wasserverlust unter Last mit Beschwadung	kg

4.9 Regeneriersysteme

Nach DIN 18873-8 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 8: Regeneriersysteme*:2013-04 werden folgende Produkthanforderungen an Regeneriersysteme 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		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		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		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		Einheit
6.1.3	Gesamtenergieverbrauch	kWh
6.1.4	Energieverbrauch je Speisenbehälter	kWh

4.9.2.2 Regenerieren

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

4.10 Kochzonen

Nach DIN 18873-9 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 9: Kochzonen*:2026-05 werden folgende Produkthanforderungen an Kochzonen durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-9:2026-05 Abschnitt		Einheit
9	Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm Wasser	kWh/kg

4.11 Eismaschinen

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

4.11.1 Zyklisch produzierende Eismaschinen

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

4.11.2 Kontinuierlich produzierende Eismaschinen

DIN 18873-10:2012-12 Abschnitt		Einheit
5.3.3	Energieverbrauch je 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

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

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

7	Maximale elektrische Energie je 24 h	kWh
---	--------------------------------------	-----

4.13 Bratöfen

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

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

4.14 Mikrowellen-Kombinationsgeräte

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

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

4.15 Wassernetzgebundene Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung

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 an wassernetzgebundene Trinkwasseranlagen zur Kühlung und CO₂-Anreicherung durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-14:2014-09 Abschnitt		Einheit
5	Elektrische Energie ohne Trinkwasserbezug	kWh/24 h
6	Maximale elektrische Energie unter Trinkwasserbezug	kWh
7	Ausgabeleistung	l/min

4.16 Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum

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 an doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum durch Messungen dargestellt:

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

4.17 Gewerbliche Küchenmaschinen

Nach DIN 18873-16 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 16: Gewerbliche Küchenmaschinen:2026-06* werden folgende Produkthanforderungen an gewerbliche Küchenmaschinen durch Messungen dargestellt:

4.17.1 Planetenrühr- und -knetmaschine

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
6.3	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.2 Gemüseschneidmaschine mit umlaufendem Schneidwerkzeug

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
7.4	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.3 Halb- oder vollautomatische Schneidemaschine

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
8.2.4	Energieverbrauch	Wh

4.17.4 Manuelle Schneidemaschine

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
8.3.2	Energieverbrauch	Wh

4.17.5 Bandsägemaschine

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
9.4.	Energieverbrauch je m ²	Wh/m ²

4.17.6 Wolf, ungekühlt

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
10.2.2	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.7 Wolf, gekühlt

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
10.3.2	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.8 Kutter

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
11.4	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.9 Mixer

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
12.3	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.10 Handmixer und Handrührer

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
13.2	Energieverbrauch im Lastzyklus	Wh

4.17.11 Rüsselmixer

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
14.2	Energieverbrauch im Lastzyklus	Wh

4.17.12 Gemüseschälmaschine

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
15.3	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.17.13 Käsereibe

DIN 18873-16:2026-06 Abschnitt		Einheit
16.4	Energieverbrauch je Kilogramm Last	Wh/kg

4.18 Nudelkocher

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

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

4.19 Waffelbackgeräte

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

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

4.20 Brat- und Grillgeräte

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

4.20.1 Einseitige Bratmethode

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

4.20.2 Doppelseitige Bratmethode

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

4.21 Crepe- und Poffertjes-Backgeräte

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

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

4.22 Tellerspender (beheizt, in fahrbarer Ausführung)

Nach DIN 18873-21 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 21: Tellerspender (beheizt, in fahrbarer Ausführung)*:2022-08 werden folgende Produkthanforderungen an Tellerspender (beheizt, in fahrbarer Ausführung) durch Messungen dargestellt:

DIN 18873-21:2022-08 Abschnitt		Einheit
6.3.1.1	Gesamtenergieverbrauch während der Aufheizphase für die Thekenausgabe	kWh
6.3.1.3	Energieverbrauch je Teller während der Aufheizphase für die Thekenausgabe	kWh
6.3.2.1	Gesamtenergieverbrauch während der Aufheizphase für die Portionierung	kWh
6.3.2.3	Energieverbrauch je Teller während der Aufheizphase für die Portionierung	kWh
6.4.1.1	Gesamtenergieverbrauch während der Betriebsphase für die Thekenausgabe	kWh
6.4.1.2	Energieverbrauch je Teller während der Betriebsphase für die Thekenausgabe	kWh
6.4.2.1	Gesamtenergieverbrauch während der Betriebsphase für die Portionierung	kWh
6.4.2.2	Energieverbrauch je Teller während der Betriebsphase für die Portionierung	kWh

4.23 Multifunktionale Gargeräte

Nach DIN 18873-22 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 22: Multifunktionale Gargeräte*:2025-10 werden folgende Produkthanforderungen an multifunktionale Gargeräte durch Messungen dargestellt:

4.23.1 Modus Frittieren

DIN 18873-22:2025-10 Abschnitt		Einheit
6.1.2	Energieverbrauch Aufheizzyklus	kWh
6.1.3	Energieverbrauch Warmhaltezyklus über 2 Stunden	kWh
6.1.3	Energieverbrauch Frittierzyklus	kWh
6.1.4.4.4	Produktionsmenge Pommes frites je Stunde	kg/h
6.1.4.4.5	Energieverbrauch je Kilogramm tiefgekühlter Pommes frites	kWh/kg
6.1.5	Gesamtenergieverbrauch Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh
6.1.5	Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm tiefgekühlter Pommes frites Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh/kg

4.23.2 Modus Braten

DIN 18873-22:2025-10 Abschnitt		Einheit
6.2.1	Energieverbrauch Aufheizzyklus	kWh
6.2.1.3.3	Energieverbrauch Vorheizzyklus je Flächeneinheit	Wh/dm ²
6.2.2	Energieverbrauch Warmhaltezyklus	kWh
6.2.2.4.1	Energieverbrauch Warmhaltezyklus je Flächeneinheit	Wh/dm ²
6.2.3	Energieverbrauch Bratzzyklus	kWh
6.2.3.4.2	Energieverbrauch Bratzzyklus je Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n)	kWh/kg
6.2.3.4.4	Produktionsmenge Hackfleisch je Stunde	kg/h
6.2.4	Gesamtenergieverbrauch Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh
6.2.4	Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n) Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh/kg

4.23.3 Modus Druckdämpfen

DIN 18873-22:2025-10 Abschnitt		Einheit
6.3.1	Energieverbrauch Aufheizzyklus	kWh
6.3.2	Energieverbrauch Druckdämpfzyklus	kWh
6.3.3.1	Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm Kartoffeln	kWh/kg
6.3.3.2	Gesamtenergieverbrauch Kartoffeln Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh
6.3.3.3	Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm Kartoffeln Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh/kg

4.23.4 Modus Kochen

DIN 18873-22:2025-10 Abschnitt		Einheit
6.4.1	Energieverbrauch Aufheizzyklus	kWh
6.4.2	Energieverbrauch Warmhaltezyklus	kWh

6.4.2.4.1	Energieverbrauch Warmhaltezyklus von Wasser Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	kWh/kg
6.4.3.2	Gesamtenergieverbrauch je Kilogramm Wasser Anmerkung: Der angegebene Wert beinhaltet einen Nutzungsfaktor zur Gewichtung	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 *Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen:2015-11* zertifiziert ist.
- Ein externes, unabhängiges, akkreditiertes Prüflaboratorium nach DIN EN ISO/IEC 17025 *Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien:2018-03*, wobei die erforderlichen Messungen in diesem Prüflaboratorium und von dessen Fachkräften durchgeführt werden.
- Ein externes, unabhängiges, akkreditiertes Prüflaboratorium nach DIN EN ISO/IEC 17025 *Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien:2018-03*, wobei die erforderlichen Messungen beim herstellenden Unternehmen in einem geeigneten Laboratorium durch eine Fachkraft des externen Prüflaboratoriums durchgeführt oder begleitet werden.

Die Übersendung des Aufnahmeantrages beinhaltet zugleich das Ergebnis der Prüfungen in Form eines Prüfprotokolls gemäß Anhang dieser Grundlagen.

5.2 Ablauf des Nachweisverfahrens

5.2.1 Antrag auf Aufnahme in die Datenbank und Prüfprotokoll

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

Folgende Prüfprotokolle sind dem HKI zu übersenden:

Anhang A

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

Anhang B.1

zum Nachweis der Produkthanforderungen an elektrische Heißumluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer zur Eintragung in die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik nach DIN EN 50733 *Elektrische Heißumluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer für den professionellen Gebrauch – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften:2025-10*

Anhang C

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

Anhang C.1

zum Nachweis der Produkthanforderungen an professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen zur Eintragung in die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik nach *E DIN EN 50730 Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen – Messmethoden für Energieverbrauch und Produktivität*:2025-11

Anhang D

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

Anhang E

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

Anhang F

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

Anhang G

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

Anhang I

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

Anhang J

zum Nachweis der Produkthanforderungen an Kochzonen zur Eintragung in die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik nach DIN 18873-9 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 9: Kochzonen*:2026-05

Anhang K

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

Anhang L

zum Nachweis der Produkthanforderungen an Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen zur Eintragung in die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik nach DIN 18873-11 *Methoden zur*

Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 11: Durchlaufkühler für Getränkeanlagen:2013-04

Anhang M

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

Anhang N

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

Anhang O

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

Anhang Q

zum Nachweis der Produkthanforderungen an gewerbliche Küchenmaschinen zur Eintragung in die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik nach DIN 18873-16 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 16: Gewerbliche Küchenmaschinen:2026-06*

Anhang R

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

Anhang S

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

Anhang T

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

Anhang U

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

Anhang V

zum Nachweis der Produkthanforderungen an Tellerspender (beheizt, in fahrbarer Ausführung) zur Eintragung in die Datenbank HKI CERT Großküchentechnik nach DIN 18873-21 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Tellerspender (beheizt, in fahrbarer Ausführung) - Teil 21:2022-08*

Anhang W

zum Nachweis der Produkthanforderungen 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*

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 Protokoll der Produktprüfung sind im Original bei der folgenden Adresse einzureichen:

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

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

- Antragsteller
- Name des Herstellers
- Anschrift des Herstellers
- Internetadresse
- E-Mail
- Typenbezeichnung
- Ausstattung
- Nominelle Anschlussleistung [kW]
- Nennwertbelastung [kW]
- Prüfwahl
- Prüfstelle
- Optional: Weitere Anforderungen
- Optional: Bilddatei (png, jpg)
- Optional: Kommentare des Herstellers (z.B. Erläuterung der Ausstattung oder spezieller Betriebszustände)
- Anschlussmöglichkeit an ein intelligentes Energiemanagementsystem nach DIN 18875 *Großküchengeräte – Leistungsoptimierungsanschluss*
- Produkthanforderungen (analog Punkt 4.1 bis 4.23)

5.2.2 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. Eingetragen wird nur der vom Hersteller beantragte und genehmigte Typ des geprüften Großküchengerätes.

5.2.3 Veröffentlichungen

Über die Suchfunktion „GERÄTE NACH HERSTELLER“ oder „GERÄTE NACH TYP“ auf der öffentlich zugänglichen Homepage des HKI Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. (www.hki-online.de) können die eingetragenen Produkte abgerufen werden.

Betreiber, Händler, Fachplaner und Interessierte nutzen diese Recherchemöglichkeit, um sich über den Energieverbrauch entsprechender Großküchengeräte zu informieren.

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]
 - Prüffahr
 - Prüfstellenummer
- Optional: Bild
- Produkthanforderungen (analog Punkt 4.1 bis 4.23)
- Prüfgrundlage (analog Punkt 3)
- Ausstattung (optional)
- Anforderungen (optional)
- Herstellerkommentar (optional, z.B. Erläuterung der Ausstattung oder spezielle Betriebszustände)
- Anschlussmöglichkeit an ein intelligentes Energiemanagementsystem nach DIN
18875 *Großküchengeräte – Leistungsoptimierungsanschluss*

5.2.4 Eintragsänderung

Eine Änderung des Eintrags findet statt, wenn das eingetragene Großküchengerät ergänzt, erweitert oder geändert wurde und dies Einfluss auf die zugrunde liegenden Anforderungen gemäß Abschnitt 5 hat.

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

5.2.5 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 und in den Folgejahren jeweils 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.

5.2.6 Mängel

Werden eingereichte Produktdaten angezweifelt, besteht einmalig die Möglichkeit einer unentgeltlichen Korrektur beispielsweise, wenn es sich um einen Übermittlungsfehler handelt. Werden die in der Datenbank eingestellten Daten von einem Dritten angezweifelt, wird der HKI den Hersteller darüber informieren 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. Die unterliegende Partei trägt die entstehenden Kosten der Prüfung.

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.

5.2.7 Erlöschen

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

5.2.8 Logo

Geräte, die in der Datenbank HKI CERT Großküchentechnik unter [HKI CERT / Startseite](#) 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 zur 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