



HKI-Großküchentechnik-Datenbank

Grundlagen und Anforderungen für den Eintrag

(Stand: September 2026)

HKI INDUSTRIEVERBAND HAUS-, HEIZ- UND KÜCHENTECHNIK E.V.
Amelia-Mary-Earhart-Straße 12 • D-60549 Frankfurt a.M.
e-mail: [info\(at\)hki-online.de](mailto:info(at)hki-online.de) • homepage: www.hki-online.de

Inhalt

1	Vorwort	4
2	Anwendungsbereich	4
3	Prüfgrundlagen	4
4	Produktanforderungen	5
4.1	Kühlvitriolen im Ausgabebereich	6
4.2	Elektrische Heißluftöfen, 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	7
4.4	Fritteusen	8
4.5	Heißluftbacköfen	9
4.6	Kippbratpfannen und Standbratpfannen	9
4.7	Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen	10
4.8	Etagenbacköfen	11
4.9	Regeneriersysteme	11
4.9.1	Regeneriergeräte für Tablettssysteme	11
4.9.1.1	Kühlen mit Berücksichtigung der warmen Menükomponenten	11
4.9.1.2	Regenerieren ohne Berücksichtigung der kalten Menükomponenten	11
4.9.1.3	Aktives Kühlen und Regenerieren mit Berücksichtigung der kalten Menükomponenten	12
4.9.2	Regeneriergeräte für Großgebündesysteme mittels Heißluft und Kontaktwärme	12
4.9.2.1	Kühlen	12
4.9.2.2	Regenerieren	12
4.10	Kochzonen	12
4.11	Eismaschinen	12
4.11.1	Zyklisch produzierende Eismaschinen	12
4.11.2	Kontinuierlich produzierende Eismaschinen	13
4.12	Durchlaufkühler für Getränkeschankanlagen	13
4.13	Bratöfen	13
4.14	Mikrowellen-Kombinationsgeräte	13
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	14
4.17.1	Planetentrühr- und -knetmaschine	14
4.17.2	Gemüseschneidmaschine mit umlaufendem Schneidwerkzeug	14
4.17.3	Halb- oder vollautomatische Schneidemaschine	14
4.17.4	Manuelle Schneidemaschine	15
4.17.5	Bandsägemaschine	15
4.17.6	Wolf, ungekühlt	15

4.17.7	Wolf, gekühlt.....	15
4.17.8	Kutter.....	15
4.17.9	Mixer	15
4.17.10	Handmixer und Handrührer	15
4.17.11	Rüsselmixer.....	15
4.17.12	Gemüseschälmaschine	16
4.17.13	Käsereibe	16
4.18	Nudelkocher	16
4.19	Waffelbackgeräte	16
4.20	Brat- und Grillgeräte	16
4.20.1	Einseitige Bratmethode.....	16
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	18
4.23.3	Modus Druckdämpfen	19
4.23.4	Modus Kochen	19
5	Bewertung der Anforderungen.....	19
5.1	Prüflaboratorium.....	19
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	22
5.2.3	Veröffentlichungen.....	22
5.2.4	Eintragsänderung	23
5.2.5	Kostenbeitrag	23
5.2.6	Mängel	23
5.2.7	Erlöschen	23
5.2.8	Logo	23

1 Vorwort

Die HKI-Großküchentechnik-Datenbank stellt Prüfergebnisse zu Energieverbräuchen von Großküchengeräten dar.

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 zum Energieverbrauch von Großküchengeräten.

Alle Bewertungen können über die Homepage der HKI-Großküchentechnik-Datenbank unter [Datenbank](#) abgerufen werden.

Eine Erweiterung der Datenbank um weitere Informationen kann jederzeit erfolgen.

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

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

Frühere Ausgaben

November 2025

2 Anwendungsbereich

Die HKI-Großküchentechnik-Datenbank 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.

3 Prüfgrundlagen

Prüfgrundlage bilden die für das Produkt anzuwendenden Normen.

DIN EN 50730 *Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen – Messmethoden für Energieverbrauch und Produktivität*:2026-11

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: Kühlvitrinen 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 Produktanforderungen an Kühlvitrienen im Ausgabebereich durch Messungen dargestellt:

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

4.2 Elektrische Heißumlufthöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer

Nach DIN EN 50733 *Elektrische Heißumlufthöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer für den professionellen Gebrauch – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften*:2025-10, werden folgende Produktanforderungen an elektrische Heißumlufthöfen, 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 Dampfgerätribetrieb	min
8.3.4	Leerlauf-Energieverbrauch im Dampfgerätribetrieb	kWh
8.3.6	Energieverbrauch unter Beladungsbedingungen im Dampfgerätribetrieb	kWh
8.3.6	Wasserverbrauch unter Beladungsbedingungen im Dampfgerätribetrieb	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 Dampfgerätribetrieb: Mittlerer Wasserdampf-Volumenanteil nach Erreichen von $T_{\text{boil}} - 3\text{ °C}$	%
D.4c 8.3.6	Beladungsbedingungen im Dampfgerätribetrieb: Anzahl der Ziegelsteine	STK
D.4c 8.3.6	Beladungsbedingungen im Dampfgerätribetrieb: Zeit	s
D.4c 8.3.6	Beladungsbedingungen im Dampfgerätribetrieb: Mittlerer Wasserdampf-Volumenanteil nach Erreichen von $T_{\text{boil}} - 3\text{ °C}$	%

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

ANMERKUNG

Vollständige Ausgabeleistungen sind den Herstellerunterlagen zu entnehmen

4.3.2 Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen

Nach DIN EN 50730 *Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen – Messmethoden für Energieverbrauch und Produktivität*:2026-11 werden folgende Produkthanforderungen an professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen durch Messungen dargestellt:

DIN EN 50730:2026-11 Abschnitt		Einheit
6.2	Energie für den Bereitschaftsmodus	kWh
6.3	Energie je Tasse: 2 Espressi	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 DIN EN 50730 *Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen – Messmethoden für Energieverbrauch und Produktivität*:2026-11 entgegen. Für die Produkthanforderungen an gewerbliche Heißgetränkzubereiter durch Messungen nach Norm DIN 18873-2 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 2: Gewerbliche Heißgetränkzubereiter*: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 Heißgetränkzubereiter*: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 Abschnitt		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 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 Heißumluftbacköfen

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

DIN 18873-4:2013-04 Abschnitt		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 Heißumluftbetrieb 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

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 Bratzzyklus	kWh

8.4.2	Energieverbrauch im Bratzzyklus 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 Abschnitt		Einheit
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 Abschnitt		Einheit
7	Energieverbrauch im Leerlauf	kWh
8.2	Energieverbrauch unter Last ohne Beschwadung	kWh
8.2	Gewichtsunterschied der Steine (vorher gewässert / nachher trocken)	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 Produktanforderungen 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 Großgebindingssysteme 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 Produktanforderungen 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 Produktanforderungen 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 Produktanforderungen 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 Produktanforderungen 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 Produktanforderungen 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 Produktanforderungen 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 Produktanforderungen 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 Produktanforderungen 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 Produkthanforderungen 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 Produktanforderungen 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 Produktanforderungen 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 Produktanforderungen 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 das Ergebnis der Prüfungen.

5.2 Ablauf des Nachweisverfahrens

5.2.1 Antrag auf Aufnahme in die Datenbank und Prüfprotokoll

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

Folgende Prüfergebnisse sind dem HKI zu übersenden:

Anhang A

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

Anhang B.1

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

Anhang C

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

Anhang C.1

DIN EN 50730 *Professionelle und gewerbliche Kaffeemaschinen – Messmethoden für Energieverbrauch und Produktivität*:2026-11

Anhang D

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

Anhang E

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

Anhang F

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

Anhang G

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

Anhang H

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

Anhang I

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

Anhang J

DIN 18873-9 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 9: Kochzonen*:2026-05

Anhang K

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

Anhang L

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

Anhang M

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

Anhang N

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

Anhang O

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

Anhang P

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

Anhang Q

DIN 18873-16 *Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 16: Gewerbliche Küchenmaschinen*:2026-06

Anhang R

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

Anhang S

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

Anhang T

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

Anhang U

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

Anhang V

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

Anhang W

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.

Aufnahmeantrag und Prüfergebnisse sind 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 HKI-Großküchentechnik-Datenbank müssen die Unterlagen folgende Angaben enthalten:

- Antragsteller
- Name des Herstellers
- Anschrift des Herstellers
- Internetadresse
- E-Mail
- Typenbezeichnung
- Ausstattung
- Nominelle Anschlussleistung [kW]
- Nennwertbelastung [kW]
- Prüfwahl
- Prüfzettel
- 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
- Produktspezifikationen (analog Punkt 4.1 bis 4.23)

5.2.2 Eintrag in die Datenbank

Nach Eingang der 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 der [Datenbank](#) 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]
 - Prüfwahl
 - Prüfzettelnummer
- Optional: Bildnachweis

- Produktanforderungen (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 HKI-Großküchentechnik-Datenbank. Der HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. informiert den Antragsteller darüber.

5.2.8 Logo

Geräte, die in der HKI-Großküchentechnik-Datenbank eingetragen sind, können durch den Hersteller mit dem Logo der HKI-Großküchentechnik-Datenbank 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 HKI-Großküchentechnik-Datenbank eingetragen sind