
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55220—
2012
(ЕН 203-2-11:2006)

ОБОРУДОВАНИЕ ГАЗОВОЕ
НАГРЕВАТЕЛЬНОЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 2-11

Специальные требования.
Котлы для варки макаронных изделий

EN 203-2-11:2006
Gas heated catering equipment — Part 2-11: Specific requirements —
Pasta cookers
(MOD)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации в машиностроении» («ВНИИНМАШ») и Обществом с ограниченной ответственностью «Сертификационно-испытательный центр электротехнических изделий и газового оборудования» (ООО «СИЦ ЭТИГАЗ») на основе аутентичного перевода на русский язык стандарта, указанного в пункте 4, который выполнен Федеральным государственным унитарным предприятием «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» (ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 345 «Аппаратура бытовая, работающая на жидком, твердом и газообразном видах топлива»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2012 г. № 1215-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к европейскому региональному стандарту EN 203-2-11:2006 «Оборудование газовое предприятий общественного питания. Часть 2-11. Особые требования. Котел для варки пасты» (EN 203-2-11:2006 «Gas heated catering equipment — Part 2-11: Specific requirements — Pasta cookers») путем изменения отдельных фраз (слов, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного европейского регионального стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2004 (пункт 3.5).

В настоящий стандарт не включено справочное приложение ЗА о взаимосвязи европейского регионального стандарта с директивой ЕС

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2013

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
3.3.101 Котел для варки макаронных изделий	1
3.3.102 Отметка высоты заполнения	1
3.3.103 Номинальный объем	1
5.3.1 Переливание через край	1
5.3.2 Устойчивость и механическая безопасность	1
6.3.2.2 Температура различных частей оборудования	2
6.10 Рациональное использование энергии	2
7.4.2 Предельные температуры	2
7.8.1 Устойчивость и механическая безопасность	2
7.8.101 Недостаток теплопроводящей жидкости	2
7.101 Рациональное энергопотребление	2
9.2.1 Заводские таблички оборудования	2
9.2.2.101 Отметка высоты наполнения	3
9.3.2 Руководство по обслуживанию и эксплуатации	3
9.3.3 Руководство по установке и регулированию оборудования	3
Библиография	3

Введение

Настоящий стандарт устанавливает конкретные требования в отношении безопасности и рационального использования энергии для котлов для варки макаронных изделий.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ Р 55211—2012 «Оборудование газовое нагревательное для предприятий общественного питания. Часть 1. Требования безопасности и методы испытаний».

Настоящий стандарт включает в себя дополнения и изменения к соответствующим разделам ГОСТ Р 55211—2012, чтобы использовать этот стандарт для котлов для варки макаронных изделий.

Если подраздел ГОСТ Р 55211—2012 в настоящем стандарте не упоминается, то его требования распространяются и применимы для котлов для варки макаронных изделий. Если соответствующие разделы ГОСТ Р 55211—2012 изменяются, то в тексте настоящего стандарта дается ссылка «Дополнение», «Изменение» или «Замена».

Требования, которые дополняют ГОСТ Р 55211—2012, начинаются с номера 101.

ОБОРУДОВАНИЕ ГАЗОВОЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОЕ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 2-11

Специальные требования.
Котлы для варки макаронных изделий

Gas heated catering equipment. Part 2-11. Specific requirements. Pasta cookers

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Замена:

Настоящий стандарт устанавливает методы проверки и требования, определяет виды исполнения и способы эксплуатации в отношении обеспечения безопасности, рационального энергопотребления и маркировки промышленных газовых котлов для варки макаронных изделий.

В настоящем стандарте указаны методы испытаний для проверки характеристик оборудования.

Настоящий стандарт распространяется только на типовые испытания.

2 Нормативные ссылки

Дополнение:

ГОСТ Р 55211—2012 (ЕН 203-1:2005) Оборудование газовое нагревательное для предприятий общественного питания. Часть 1. Требования безопасности и методы испытаний (ЕН 203-1:2005 «Оборудование нагревательное газовое предприятий общественного питания. Часть 1. Требования безопасности», MOD)

3 Термины и определения

Дополнение:

3.3.101 **котел для варки макаронных изделий**: Оборудование, специально разработанное для варки макаронных изделий.

3.3.102 **отметка высоты заполнения**: Фиксированная точка на оборудовании, которая обозначает максимальную высоту заполнения для осуществления эксплуатации по назначению.

3.3.103 **номинальный объем**, V_n , л: Рабочий объем, заявленный производителем, когда оборудование заполняется до отметки максимальной высоты заполнения.

5.3.1 Переливание через край

Дополнение:

Прибор должен быть сконструирован таким образом, чтобы при переливании жидкости через край не возникала опасность для пользователя.

5.3.2 Устойчивость и механическая безопасность

Дополнение:

Конструкция корпуса прибора должна исключать возможность травматизма пользователя.

6.3.2.2 Температура различных частей оборудования

Дополнение:

Следующие поверхности определены как рабочие поверхности: внутренние и внешние поверхности крышки, сливная арматура, выпускные отверстия для отработанного газа и чан с бортом.

Сливную арматуру и механизм опрокидывания рассматривают как рабочие поверхности. Ручки для вентиляй и для открывания крышки должны соответствовать требованиям 6.3.2.2.1 ГОСТ Р 55211.

6.10 Рациональное использование энергии

Дополнение:

Испытания котла для варки макаронных изделий проводят в соответствии с требованиями раздела 7.1 ГОСТ Р 55211.

Если испытания проводят по 7.101, тепловой коэффициент полезного действия должен быть не менее 50 %.

7.4.2 Предельные температуры

Дополнение:

Для данного испытания котел для варки макаронных изделий заполняют водой до расчетной высоты.

7.8.1 Устойчивость и механическая безопасность

Дополнение:

Корпус прибора нагружают с учетом максимальной номинальной нагрузки при наихудших условиях.

7.8.101 Недостаток теплопроводящей жидкости

Теплопроводящую жидкость удаляют и зажигают газ. Когда срабатывает предохранительное устройство, проверяют, превышает ли температура поверхности внешней оболочки прибора температуру окружающей среды более, чем на 80 °К. Помимо этого, не должно возникать деформации внутреннего пространства или наружного слоя покрытия.

7.101 Рациональное энергопотребление

Оборудование эксплуатируют при температуре окружающей среды 20 °С, с использованием контролируемого газа при максимальной подаче номинального тепла. Согласно принципам обеспечения потока типа В_{11BS} оборудование должно предусматривать наличие системы отвода отработанных газов длиной 0,5 м. Согласно характеристикам производителя тип В₁₄ должен предусматривать наличие кратчайшей системы отвода отработанных газов. Учитывая рекомендации изготовителя, емкость котла для варки макаронных изделий необходимо наполнить водой. Регулятор температуры кипения проверку проводят в течение времени измерения.

Коэффициент полезного действия определяют по следующей формуле

$$\eta = \frac{M_w + C_w}{V_g + H_i} \cdot 100,$$

где M_w — масса воды, выпаренная во время варки, в килограммах (кг);

C_w — теплоемкость воды, в мегаджоулях на килограмм [2,256 МДж/кг];

V_g — объем или масса израсходованного газа в пределах времени измерения в метрах кубических (м³) или в килограммах (кг);

H_i — теплотворная способность газа на примере сухого исходного газа при 15 °С, 1013,25 мбар, в мегаджоулях на кубический метр или в мегаджоулях на килограмм.

Если V_c измеряется как объем.

$$V_c = V_{mes} \cdot \frac{p_a + p - p_s}{1013,25} \cdot \frac{288,15}{273,15 + t_g},$$

где V_{mes} — объем газа, измеренный в метрах кубических (м³);

p_a — атмосферное давление в миллибарах (мбар);

p — давление системы питания газа при измерении расхода газа в миллибарах (мбар);

p_s — парциальное давление водяного пара в миллибарах (мбар) (см. 7.3.2.1, ГОСТ Р 55211);

t_g — температура газа при измерении расхода газа в градусах Цельсия (°С).

9.2.1 Заводские таблички оборудования

Дополнение

На заводской табличке на оборудовании, находящемся под давлением, должно быть указано рабочее и испытательное давления котла для варки макаронных изделий.

9.2.2.101 Отметка высоты наполнения

На приборе должна быть нанесена долговечная маркировка максимальной высоты наполнения, ясно читаемая во время наполнения.

9.3.2 Руководство по обслуживанию и эксплуатации

Дополнение:

- руководство должно содержать предупреждение о том, что устройство нельзя использовать в порожнем состоянии.

9.3.3 Руководство по установке и регулированию оборудования

Дополнение:

- монтаж оборудования необходимо выполнять в соответствии с рекомендациями [1] и национальными нормами снабжения питьевой водой для внутренних сетей.

Библиография

[1] DIN EN 1717:2011 Защита от загрязнения пригодных для питья водных установок и общие требования к устройствам для предотвращения загрязнения обратным потоком

УДК 697.326:006.354

ОКС 27.060.20

Е 21

ОКП 51 5125

Ключевые слова: оборудование для общественного питания, котел для варки макаронных изделий, требование, безопасность, конструкция, методы испытаний, испытание, техническая документация, маркировка

Редактор *М.В. Глушкова*

Технический редактор *В.Н. Прусакова*

Корректор *М.В. Бучная*

Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 18.07.2013. Подписано в печать 25.07.2013. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,55. Тираж 76 экз. Зак. 812.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.