

<p>MASZyny I URZĄDZENIA DLA ZAPLECZA TECHNICZNEGO PRZEDSIĘBIORSTW HANDLOWYCH I PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO</p>	<p>NORMA BRANŻOWA</p>	<p>BN-82</p>
	<p>Urządzenia chłodnicze dla handlu i gastronomii</p> <p>Metody badań</p> <p>Sprawdzenie wymiarów powierzchni i pojemności</p>	<p>2561-18 01</p>

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest sprawdzenie wymiarów, powierzchni i pojemności urządzeń chłodniczych dla handlu i gastronomii

1.2. Określenia

1.2.1. granica załadowania - dla każdej części urządzenia powierzchnia graniczna wytyczona jedną lub kilkoma płaszczyznami, w obrębie których całość pakietów pomiarowych może być przechowywana w deklarowanej temperaturze

1.2.2. linia załadowania - linia graniczna wyznaczona krawędzią powierzchni granicy załadowania

1.2.3. powierzchnia chłodzona półki - powierzchnia półki, nad którą granica załadowania położona jest na wysokości co najmniej 100 mm (mierząc prostopadle do płaszczyzny półki)

W przypadku urządzeń wielotemperaturowych powierzchnia chłodzona półek powinna być określona oddzielnie dla każdej zadeklarowanej strefy temperaturowej

1.2.4. otwarta powierzchnia wystawowa - powierzchnia stanowiąca iloczyn najmniejszej długości i szerokości (lub odpowiednio wysokości) otwartej powierzchni urządzenia

1.2.5. pojemność całkowita - pojemność ograniczona ścianami i płaszczyzną wewnętrzną zamkniętych drzwi lub płaszczyzną otwartej powierzchni wystawowej

1.2.6. pojemność użytkowa - pojemność przestrzeni do przechowywania produktów ograniczona granicą załadowania, obliczona jako różnica pojemności całkowitej i pojemności przestrzeni zajętej przez parowacz półki i inne części wbudowane oraz przestrzeni poza granicą załadowania W przypadku urządzeń wielotemperaturowych pojemność użytkowa powinna być określona oddzielnie dla każdej zadeklarowanej strefy temperaturowej

1.2.7. gabaryty - wymiary prostopadłościanu, w którym zawarte jest urządzenie łącznie z wystającymi elementami W przypadku elementów rozłącznych wymiary należy podać z nimi i bez nich

2. POMIARY I OBLICZENIA

2.1. Sprawdzenie gabarytów i innych wymiarów liniowych należy wykonać przymiarem kreskowym zapewniającym odczyt z dokładnością do 1 mm

2.2. Sprawdzenie powierzchni obejmuje powierzchnię chłodzoną półek, powierzchnię chłodzoną urządzenia (w przypadku braku półek) oraz otwartą powierzchnię wystawową

Powierzchnię należy obliczyć jako iloczyn długości i szerokości (lub wysokości) odpowiednich elementów Wyniki podać w m^2 z dokładnością do $0,01 m^2$

2.3. Sprawdzenie pojemności użytkowej należy wykonać dowolną metodą np obliczyć pojemność całkowitą, dzieląc przestrzeń wewnętrzną urządzenia na dowolne elementy objętości o kształtach geometrycznych, które można łatwo zmierzyć Pojemność całkowita jest sumą objętości poszczególnych elementów Następnie obliczyć objętość przestrzeni zajętej przez półki, parowacz i inne części wbudowane oraz przestrzeni poza granicą załadowania i odjąć je od pojemności całkowitej Wyniki podać w dm^3 z dokładnością do $1 dm^3$ W przypadku komór chłodniczych - w m^3 z dokładnością do $0,1 m^3$

3. SPRAWOZDANIE Z BADAN

Sprawozdanie z badań powinno zawierać następujące dane

- typ urządzenia oraz nazwę producenta lub znak fabryczny,
- wymiary gabarytowe urządzenia,

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo Rozwojowy Urządzeń Chłodniczych i Gastronomicznych
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Maszyn Spożywczych dnia 30 grudnia 1982 r
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1983 r
(Dz Norm i Miar nr 4/1983 poz 6)

- c) powierzchnię chłodzoną półek oddzielnie dla każdej zadeklarowanej strefy temperaturowej lub powierzchnię chłodzoną urządzenia (w przypadku braku półek),
- d) otwartą powierzchnię wystawową,
- e) pojemność użytkową oddzielnie dla każdej zadeklarowanej strefy temperaturowej

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Urządzeń Chłodniczych i Gastronomicznych, Bydgoszcz

2. Normy międzynarodowe

ISO 1992/1-1974 Commercial refrigerated cabinets - Me-

thods of test - Part I Calculation of linear dimensions, areas and volumes - norma zgodna w zakresie określeń, dokładności pomiarów i sprawozdania z badań

3. Autor projektu normy - mgr inż Ewa Borowicz