ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55219— 2012 (ЕН 203–2-10:2007)

ОБОРУДОВАНИЕ ГАЗОВОЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 2-10

Специальные требования. Грили лавовые

ЕН 203–2–10:2007
Gas heated catering equipment - Part 2-10: Specific requirements - Chargrills (MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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. № 1214-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к европейскому региональному стандарту ЕН 203–2–10:2007 «Оборудование газовое предприятий общественного питания. Часть 2-10. Специальные требования. Грили лавовые (ЕН 203–2–10:2007 «Gas heated catering equipment - Part 2-10: Specific requirements - Chargrills») путем изменения отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Наименование настоящего стандарта приведено в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ Р 1.5–2012

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

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

Введение

Настоящий стандарт устанавливает конкретные требования в отношении безопасности и рационального использования энергии для грилей угольных.

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 лавовых грилей.

Если подраздел *ГОСТ Р 55211–2012* в настоящем стандарте не упоминается, то его требования распространяются и применимы для и лавовых грилей. 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.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОБОРУДОВАНИЕ ГАЗОВОЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ч а с т ь 2-10

Специальные требования

Грили лавовые
Gas heated catering equipment - Part 2-10: Specific requirements – Lava grills

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Дополнение:

Настоящий стандарт дополняет требования к газовому оборудованию для предприятий общественного питания.

Настоящий стандарт определяет требования к конструкции и эксплуатации, в отношении безопасности и рационального энергопотребления лавовых грилей.

Кроме того, он определяет методику, применимую при проведении контрольных испытаний.

В настоящем стандарте приведены 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)

3.101 **Гриль:** Устройство, предусмотренное, прежде всего, для поджаривания продуктов питания.

Примечания

1 Это достигается благодаря жару от излучения и конвекции. Тепло излучения создается благодаря лавовым камням или другим жаропрочным материалам.

2 Продукты питания приготавливаются на съемной решетке над нагревательной системой.

5.3.1.101 Переполнение

Горелки, находящиеся под решеткой для жарения и лавовыми камнями, должны быть защищены от скопления жира и иных жидкостей жарения.

Необходимо обеспечить доступ к горелкам для облегчения процесса чистки устройства.

5.3.3.102 Защита от риска пожара

Устройство должно быть оснащено накопительным поддоном, который можно либо снять для опорожнения, либо поддон должен быть оснащен устройством для опорожнения. Это облегчает сбор жидкости и жира жарения. Поддон должен быть защищен от избыточного нагрева во избежание воспламенения.

Издание официальное

6.3.2.1 Защита от воспламенения

Дополнение:

Как описано в *7.4.2.2 ГОСТ Р 55211* и в 7.4.2.2.101 настоящего стандарта температура, измеренная во время испытания в накопительном поддоне для жидкости и жира, не должна превышать 200 °С.

6.3.2.2.1 Регулирующие устройства и прочие элементы управления

Дополнение:

Все верхние части устройства являются рабочими поверхностями.

6.3.2.2.2 Вертикальные стенки и покрытия

Дополнение:

Все верхние части устройства являются рабочей поверхностью.

6.10 Рациональное использование энергии

Не существует специальных данных в части рационального энергопотребления оборудования в зависимости от способа и вида приготовления продуктов питания, на которые распространяется настоящий стандарт.

7.1.4 Подготовка оборудования

Дополнение:

Загрузку устройств, работающих с лавовыми камнями и иными жаропрочными материалами, выполняют в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации.

7.4.2.2.101 Температура в накопительном поддоне для обжарочной жидкости и жира

Для проведения испытания накопительный поддон заполняют на одну треть подсолнечным маслом, при этом температура измеряют в середине объема масла.

7.6.2.1.101 Общие условия проведения испытания

Дополнение:

Так как продукты питания приготавливают без противня на верхней решетке, что представляет основную составную часть настоящего стандарта, то проверки процесса горения выполняют по *7.6.1 и 7.6.2 ГОСТ Р55211*.

Решетку накрывают квадратными пластинами из негорючего материала размерами 100 х 100 мм и толщиной, достаточной для предотвращения деформации с равномерным распределением тепла. Число пластин рассчитывают таким образом, чтобы накрытая поверхность решетки составляла около 80% общей площади.

Согласно указаниям руководства по эксплуатации решетку размещают на незначительном расстоянии от горелки.

Отбор проб продуктов горения проводят на высоте 2 см над противнем с помощью зонда для отбора проб, (*рисунок 7 ГОСТ Р 55211)* и вокруг решетки с помощью зонда (*рисунок 6 ГОСТ Р 55211)* на расстоянии 2 см вокруг противня.

Если в гриле имеются скосы, проводится дополнительный отбор проб, при этом зонд находится на скосе, как указано на *рисунке 6 ГОСТ Р 55211*.

Измерения проводят через 20 мин после начала эксплуатации.

9.3.2 Руководство по обслуживанию и эксплуатации

Дополнение:

Руководство должно содержать раздел, который устанавливает требования к систематической проверке и соответствующей чистке внутренней камеры печи – гриль перед ее розжигом, для предотвращения воспламенения из-за скопления масла после предыдущих жарений. Если используются лавовые камни или иной материал, который образует золу, следует учитывать необходимость регулярной чистки отверстий горелки с помощью металлической щетки или иных инструментов, рекомендованных изготовителем, для предотвращения закупорки отверстий и обеспечения горения хорошего качества.

Руководство по эксплуатации для устройств, функционирующих с помощью лавовых камней или прочих жаропрочных материалов, должно содержать указания по виду, количеству и распределению жаропрочных материалов.

УДК 697.326:006.354 ОКС 27.060.20 ОКП 51 5125

Ключевые слова: оборудование для общественного питания, газовый гриль, требование, безопасность, конструкция, методы испытаний, испытание, техническая документация, маркировка

Подписано в печать 01.07.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 76 экз. Зак. 2550.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru