ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55222— 2012 (ЕН 203-2-7:2007)

ОБОРУДОВАНИЕ ГАЗОВОЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 2-7

Специальные требования. Жаровни и грили с вертелом

(ЕН 203-2-7:2007, Gas heated catering equipment — Part 2-7: Specific requirements — Salamanders and rotisseries, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

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 собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

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. № 1217-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к европейскому стандарту ЕН 203-2-7:2007 «Оборудование газовое предприятий общественного питания. Часть 2-7. Специальные требования. Жаровни и рашперы с вертелом (ЕН 203-2-7:2007 «Gas heated catering equipment — Part 2-7: Specific requirements — Salamanders and rotisseries», MOD) путем изменения отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2012 (пункт 3.5).

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

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». 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 ежемесячного 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.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

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 жаровен и бесконтактных грилей «Саламандра».

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 жаровен и бесконтактных грилей «Саламандра».

Если подраздел *ГОСТ Р 55211—2012* в настоящем стандарте не упоминается, то данные требования распространяются и применимы для жаровен и бесконтактных грилей «Саламандра». 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

Часть 2-7

Специальные требования. Жаровни и грили с вертелом

Gas heated catering equipment — Part 2-7: Specific requirements
Griddles and grills with rotisserie

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Дополнение:

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

Настоящий стандарт устанавливает требования к виду исполнения и способу эксплуатации, в отношении обеспечения безопасности, рационального энергопотребления и маркировки оборудования жаровен и бесконтактных грилей «Саламандра».

В настоящем стандарте указаны методы испытания для проверки характеристик оборудования.

Настоящий стандарт распространяется только на типовые испытания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт:

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)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

Дополнение:

3.101 **гриль «Саламандра»:** Оборудование, используемое преимущественно для поджаривания на решетке, и также для жарения продуктов питания и прочих кулинарных продуктов, которые жарят или подрумянивают благодаря устройству, излучающему тепло.

Примечание — Конструктивно бесконтактный гриль «Саламандра» состоит из блока нагрева высокой температуры, рабочей поверхности и блока управления. Степень интенсивности нагрева регулируют расстоянием между рабочей поверхностью и блоком нагрева.

3.102 **гриль:** Оборудование, с помощью которого поджаривают продукты питания посредством медленного вращения на оси горизонтально или вертикально установленного устройства, относительно источника излучающего тепло.

3.103 **поддон гриля:** Съемная сборная емкость, установленная под решеткой гриля, для сбора сока и жира во время жарки.

3.104 **вертел:** Металлический комплектующий компонент для крепления продуктов питания, подвергаемых процессу жарки, приводимый в движение с помощью мотора и вращаемый по оси к устройству, излучающему тепло.

Примечание — Вертела могут быть разной формы: круглые, квадратные, прямоугольные, в форме короба. Они могут быть установлены горизонтально или вертикально.

5.3.1.101 Потери при загрузке продуктов питания

Необходимо обеспечить доступ в оборудование для регулярной очистки отверстий для впуска воздуха в горелки и отверстий для выхода газа от слившихся при жарении сока и жира.

5.3.2 Устойчивость и механическая безопасность

Дополнение:

Подвижные механические части, эксплуатируемые пользователем, должны быть сконструированы таким образом, чтобы исключать опасности травматизма.

Оборудование, оснащенное поддоном, должно быть стабильным при выполнении условий испытаний, указанных в разделе 7.8.1.

Конструкция поддонов должна обеспечивать возможность их правильной устойчивой установки.

5.3.101 Безопасность в отношении риска воспламенения и пожара

Оборудование должно быть оснащено съемной и/или опустошаемой сборной емкостью для жидкости или жира жарения. Емкость должна быть защищена от чрезмерного жара, который может вызвать воспламенение.

5.3.102 Выгрузка

Гриль со съемной емкостью или поддоном объемом свыше 8 л должен быть оснащен спускным краном.

5.3.103 Гигиена

Смазочные вещества для механических частей конструкции, используемые для вращения вертела гриля, не при каких обстоятельствах не должны попадать на продукты питания, в приемную емкость или в поддон.

6.3.2.1 Защита от риска воспламенения

Дополнение:

Температура, измеренная в приемной емкости для жидкости и жира жарения, не должна во время испытания по *7.4.2.2 ГОСТ Р 55211* и 7.4.2.2.101 настоящего стандарта превышать 200 °С.

6.3.2.2 Защита от риска пожара

Дополнение:

Стеклянные дверцы печи — гриля, при наличии, не рассматривают как рабочие поверхности и поэтому их температура должна соответствовать требованиям раздела *6.3.2.2.2 ГОСТ Р 55211 — быть не более* 95°С.

6.10 Рациональное энергопотребление

Настоящий стандарт не содержит каких-либо требований к рациональному энергопотреблению.

7.4.2.2 Защита от риска воспламенения

Дополнение:

Дополнить третий абзац следующими словами:

Дополнительная измерительная стенка располагается на передней стороне устройства на расстоянии, соответствующем рекомендациям руководства по монтажу, указаниям изготовителя, и размерам передней стенки прибора.

7.4.2.2.101 Температура в приемной емкости для жидкости и жира жарения

Для проведения испытания приемную емкость заполняют подсолнечным маслом на одну треть объема, температуру измеряют в центре объема масла.

7.5.1.1 Термоэлектрическое устройство розжига

Изменения:

Заменить 4 и 5 абзацы следующими указаниями:

Испытание проводят при эксплуатации каждой горелки. Через один час общую систему подачи газа перекрывают.

Время закрывания измеряют между моментом, во время которого намеренно прекращают подачу газа в запальные или контрольные, а также обычные горелки, и моментом, когда повторно возобновленную подачу газа блокирует сработавшее автоматическое устройство отключения газа при гашении пламени.

7.6.2.1.101 Общие условия проведения испытания

Согласно настоящему стандарту оборудование проверяют с помощью зонда для отбора проб согласно рисунку 5 или 6, при выполнении испытаний на полноту сгорания в соответствии с 7.6.1 и 7.6.2 *ГОСТ Р 55211*.

Для оборудования с дверцами пробы отбирают при закрытой дверце/закрытых дверцах.

7.8.1 Устойчивость и механическая безопасность

Дополнение:

Проверку проводят на плоскости с углом наклона 10° с открытыми дверцами, даже если они запираются. Сначала порожнее оборудование закрепляют в неудобном положении без груза и затем устанавливают весь возможный инвентарь (вертела, поддоны…), а затем нагружают в соответствии с максимальными данными изготовителя.

Затем прибор возвращают в горизонтальное положение и проверяют устойчивость каждого поддона с установленными вертелами в соответствии с предписаниями изготовителя о максимальной нагрузке, путем их размещения в неблагоприятном положении.

9.3.2 Руководства по эксплуатации и обслуживанию

Дополнение:

В руководстве по эксплуатации во избежание угрозы пожара, приводят указания о систематическом контроле и чистке варочной зоны, в особенности поддона и приемной емкости.

В руководстве по эксплуатации необходимо указывать минимальные расстояния, между фронтальной стенкой оборудования и каждым воспламеняющимся материалом, которые необходимо соблюдать.

В руководстве по эксплуатации должна быть указана предельная нагрузка, которую необходимо соблюдать при загрузке инвентаря.

УДК 697.326:006.354 ОКС 27.060.20

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

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 18.11.2019. Формат 60×84 1/8 Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

gost.e-ecolog.ru