ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55218— 2012 (ЕН 203-2-9:2005)

ОБОРУДОВАНИЕ ГАЗОВОЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 2-9

Специальные требования. Рассекатели пламени, мармиты и сковороды

EN 203-2-9:2005
Gas heated catering equipment — Part 2-9: Specific requirements — Solid tops, warming plates and griddles
(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 европейского регионального 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. № 1213-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к европейскому региональному стандарту ЕН 203-2-9:2005 «Оборудование газовое нагревательное предприятий общественного питания. Часть 2-9. Специальные требования. Рассекатели пламени, мармиты и сковородки» (EN 203-2-9:2005 «Gas heated catering equipment — Part 2-9: Specific requirements — Solid tops, warming plates and griddles») путем изменения отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Наименование настоящего стандарта приведено в соответствии с правилами, установленными в ГОСТ Р 1.5 (пункт 3.5).

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 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.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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные документы 1
3 *Термины и определения* 2
6.3.2.101 Температура хромированной плиты гриля 2
6.3.2.102 Опасность воспламенения в поддоне 2
6.3.2.103 Ограничение перегрева 2
6.8.101 Температура поверхности газовой плиты 2
6.10 Рациональное использование энергии 2
7.4.2.2.101 Температура масла в поддоне 2
7.4.2.101 Выключенный регулятор температуры 2
7.6.2.101 Взятие проб отработавших газов 2
9.3.2 Инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию 2

Введение

Настоящий стандарт устанавливает конкретные требования в отношении безопасности и рационального использования энергии для рассекателей пламени, мармитов и сковородок.

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 его для рассекателей пламени, мармитов и сковородок.

Если подраздел *ГОСТ Р 55211—2012* в настоящем стандарте не упоминается, то его требования распространяются и применимы для рассекателей пламени, мармитов и сковородок. 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 2-9

Специальные требования. Рассекатели пламени, мармиты и сковороды

Gas heated catering equipment. Part 2-9. Specific requirements. Solid tops, warming plates and griddles

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Дополнение:

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

Настоящий стандарт определяет требования к видам исполнения и способам эксплуатации в отношении обеспечения безопасности, рационального энергопотребления и маркировки оборудования рассекателей пламени, мармитам и сковородам, включая встроенные горелки и специальные дымоходы для отработавших газов.

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)

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

Дополнение:

3.101 **газовая плита:** Кухонный прибор, оснащенный горизонтальной плитой с неоднородным распределением температуры по поверхности для непрямой термообработки пищи.

3.102 **нагревательная плита:** Кухонный прибор, оснащенный горизонтальной плитой с однородным распределением температуры по поверхности для непрямой термообработки пищи.

3.103 **плита-гриль:** Кухонный прибор, оснащенный плитой для прямой термообработки пищи.

3.104 **рабочая поверхность:** Поверхность, на которую можно поставить кухонную посуду или на которой можно приготовить пищу, а также горизонтальная поверхность прибора.

6.3.2.101 Температура хромированной плиты гриля

Если рабочая поверхность плиты хромирована, то согласно 7.4.2.1 *ГОСТ Р 55211,* температура не может превышать 300 °С.

Примечание — Разрешается нагревание до 350 °С, пока применяется директива об ограничении применения опасных веществ в электрических и электронных приборах.

6.3.2.102 Опасность воспламенения в поддоне

При испытании на нагревание в соответствии с *7.4.2.2 ГОСТ Р 55211* и 7.4.2.2.101 настоящего стандарта температура содержимого в поддоне не может превышать 200 °С.

6.3.2.103 Ограничение перегрева

В случае несрабатывания регулятора температуры, работающего при нормальных условиях, опасная ситуация не возникает.

6.8.101 Температура поверхности газовой плиты

В условиях испытания по *7.4.2 ГОСТ Р 55211* должна быть достигнута указанная изготовителем температура поверхности.

6.10 Рациональное использование энергии

Требования к коэффициенту полезного действия не изложены.

7.4.2.2.101 Температура масла в поддоне

Испытание проводят при заполненном на 1/3 пищевым растительным маслом поддоне. Температуру измеряют в середине объема масла.

7.4.2.101 Выключенный регулятор температуры

Если плита оснащена термостатом, испытание на нагревание проводят повторно с выключенным термостатом.

Необходимо доказать, что при постоянной работе или после срабатывания предохранительного устройства опасность не возникает и требования *6.3.2 ГОСТ Р 55211 выполнены.*

7.6.2.101 Взятие проб отработавших газов

Для обеспечения точного измерения при взятии пробы зонд должен быть приставлен и установлен таким образом, чтобы он находился как можно ближе к выходу основного количества газов. Пробоотборник должен быть зондового типа, который охватывает зону испытания и тем самым обеспечивает полное взятие пробы или охватывает несколько точек измерения в зоне испытания.

9.3.2 Инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию

Дополнение:

- Минимальная температура самой горячей точки газовой плиты.

УДК 697.326:006.354 ОКС 97.040.20 Е21 ОКП 51 5125

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

Редактор *М.В. Глушкова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 14.02.2014. Подписано в печать 26.02.2014. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,45. Тираж 80 экз. Зак. 321.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru