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
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. № 1217-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к европейскому региональному 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») 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 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

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:

3.101 **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 ОКП 51 5125

Ключевые слова: оборудование для общественного питания, газовая жаровня, 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. 2901.

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