

СОВЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ВЗАИМОПОМОЩИ

СТАНДАРТ СЭВ
СТ СЭВ 3323—81

КОФЕМОЛКИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Цена 3 коп.

1983

gost.e-ecolog.ru

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25 октября 1982 г № 4069 стандарт Совета Экономической Взаимопомощи СТ СЭВ 3323—81 «Кофемолки для предприятий общественного питания и торговли. Технические требования и методы испытаний»

введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта СССР
в народном хозяйстве

с 01.07.83

в договорно-правовых отношениях по сотрудничеству

с 01.07.83

Сдано в наб 18 01 83 Подп в печ 07 04 83 0 375 п л 0 28 уч изд л Тир 4000 Цена 3 коп

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов 123557, Москва Новопресненский пер 3
Калужская типография стандартов, ул Московская, 256 Зак 304

УДК 621.927.7:643.4

Настоящий стандарт СЭВ является обязательным в рамках Конвенции о применении стандартов СЭВ

СОВЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ВЗАИМОПОМОЩИ	СТАНДАРТ СЭВ	СТ СЭВ 3323—81
	КОФЕМОЛКИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ **Технические требования и методы испытаний**	Группа Г78

Настоящий стандарт СЭВ распространяется на кофемолки с электрическим приводом, применяемые предприятиями общественного питания и торговли для размола натурального жареного кофе в зернах.

Настоящий стандарт СЭВ должен применяться совместно с СТ СЭВ 3321—81.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кофемолки должны изготовляться на следующие номинальные напряжения:

220 V однофазное, частотой 50 Hz или

380 V трехфазное, частотой 50 Hz.

Кофемолка должна включаться и работать при заполненном бункере и рабочем органе.

1.2. Степень защиты кофемолки должна быть не ниже IP20 по СТ СЭВ 778—77.

1.3. Номинальная производительность кофемолки должна быть не ниже 5 $kg \cdot h^{-1}$.

1.4 Кофемолки должны изготовляться для эксплуатации в макроклиматических районах умеренного и влажного тропического климата при температуре от 10 до 40°С. Верхнее значение относительной влажности в районах с умеренным климатом — 80 % при 20°С, в районах с влажным тропическим климатом — 80 % при 27°С.

1.5. Конструкция рабочего органа кофемолки должна предусматривать возможность регулирования для установления заданной степени помола.

Степень помола (в процентном распределении) должна соответствовать следующим требованиям: 95 % молотого кофе должно просеиваться через сито с ячейками (1,4×1,4) mm; 50 % молотого кофе должно просеиваться через сито с ячейками (0,355×0,355) mm.

Утвержден Постоянной Комиссией по сотрудничеству в области стандартизации
Гавана, декабрь 1981 г.

1.6. Повышение температуры молотого кофе не должно быть более 30°С.

1.7. Вместимость питателя для размалываемого кофе должна быть не менее 0,25 kg.

1.8. Органы управления кофемолки должны быть снабжены символами или надписями, поясняющими их назначение.

1.9. Уровень звука кофемолки не должен превышать 75 dBA.

1.10. Материалы и покрытия деталей, соприкасающихся с кофе, должны быть из числа разрешенных.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Кофемолка проверяется трехкратным включением при напряжении, равном 0,85 от номинального напряжения. Кофемолка запускается при заполненном бункере и рабочем органе. Электродвигатель перед каждым следующим запуском должен быть остановлен.

2.2. Степень защиты кофемолки проверяют по СТ СЭВ 3321—81.

2.3. Производительность кофемолки W в килограммах в час вычисляют по формуле

$$W = \frac{M}{T} \cdot 3600, \qquad (1)$$

где M — масса молотого, кофе, kg;

T — время размола, s.

2.4. Кофемолку следует испытывать на воздействие внешних факторов по СТ СЭВ 1343—78 при температуре (40±2)°С, относительной влажности (93^{+2}_{-3}) %, со временем выдержки 4d и по СТ СЭВ 2727—80 при пониженной температуре (5±3)°С, со временем выдержки 16 h.

После испытания следует проверить работоспособность кофемолки по п. 2.1.

2.5. Возможность регулировки рабочего органа для установления заданной степени помола следует проверять соответствующим манипулированием.

Перед испытанием зерна жареного кофе должны в течение 24 h выдерживаться при температуре (30±2)°С и относительной влажности воздуха (60±2) %. Срок хранения кофе после жарения должен быть не более 30 d.

Молотый кофе следует просеять через сита, установленные в вибраторе. Масса молотого кофе, поступающего на сита, должна быть не менее 1 kg.

Для испытаний применяют следующие приспособления:

1) сита с диаметром 200 mm и размерами ячеек (1,4×1,4) mm и (0,355×0,355) mm соответственно;

2) вибратор с амплитудой:

по горизонтали 10 mm и частотой (24±1) Hz;

по вертикали 0,8 mm и частотой (5±1) Hz;

3) волосяную кисточку.

Молотый кофе помещают на сито и просеивают его. Процесс просеивания можно ускорить, перемешивая кофе волосяной кисточкой. По окончании просеивания производят взвешивание оставшегося на сите кофе.

Степени помола X_1, X_2 определяют в процентах по формулам:

$$X_1 = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \cdot 100, \qquad (2)$$

где M_1 — первоначальная масса молотого кофе, насыпанного на сито с размерами ячеек (1,4×1,4) mm, g;

M_2 — масса молотого кофе, остающегося на этом сите, g;

$$X_2 = \frac{(M_1 - M_2) - M_3}{M_1} \cdot 100, \qquad (3)$$

где M_3 — масса молотого кофе, остающегося на сите с размерами ячеек (0,355×0,355) mm, g.

2.6. Измерение повышения температуры молотого кофе проводят непосредственно после размола зерен кофе (не позже 10 s после выключения кофемолки). Температура молотого кофе измеряется с погрешностью ±1°C.

Повышение температуры вычисляют по формуле

$$t = t_2 - t_1, \qquad (4)$$

где t_1 — первоначальная температура зерен кофе, °C;

t_2 — температура молотого кофе, °C.

2.7. Для проверки вместимости питателя его заполняют зернами кофе в количестве, соответствующем номинальной вместимости.

2.8. Наличие символов и надписей, поясняющих назначение органов управления, проверяют осмотром.

2.9. Уровень звука кофемолки определяют по СТ СЭВ 828—77.

2.10. Результаты испытаний записывают в протокол испытаний.

Конец

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ТЕРМИНЫ И ПОЯСНЕНИЯ К НИМ

1. Номинальная степень помола — распределение молотого кофе по размеру частиц при номинальной производительности кофемолки.

2. Номинальная производительность кофемолки—количество размолотого кофе требуемой степени помола, пересчитанное на 1 h непрерывной работы.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Автор — делегация ВНР в Постоянной Комиссии по сотрудничеству в области стандартизации.

2. Тема — 01.487.15—79.

3. Стандарт СЭВ утвержден на 50-м заседании ПКС.

4. Сроки начала применения стандарта СЭВ:

Страны — члены СЭВ	Сроки начала применения стандарта СЭВ	
	в договорно-правовых отношениях по экономическому и научно-техническому сотрудничеству	в народном хозяйстве
НРБ	Июль 1984 г.	Июль 1984 г.
ВНР	—	—
СРВ		
ГДР	Июль 1986 г.	Июль 1986 г.
Республика Куба		
МНР		
ПНР		
СРР	—	—
СССР	Июль 1983 г.	Июль 1983 г.
ЧССР		

5. Срок первой проверки — 1989 г., периодичность проверки — 5 лет.

gost.e-ecolog.ru