ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ВАКУУМ-ВЫПАРНЫЕ АППАРАТЫ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ТИПЫ И ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

ГОСТ 28742—90
(СТ СЭВ 6911—89)

Издание официальное

БЗ 11—90/918

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО УПРАВЛЕНИЮ
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.1.053.2:006.354 Группа Г74

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ВАКУУМ-ВЫПАРНЫЕ АППАРАТЫ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Типы и основные параметры

Batch operated vacuum pans for food. Types and main parameters

ГОСТ 28742—90 (СТ СЭВ 6911—89)

ОКП 513000

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт распространяется на вакуум-выпарные аппараты периодического действия с паровым обогревом, предназначенные для выпаривания воды из пищевых продуктов при пониженном давлении, применяемые в плодоовощной и кондитерской промышленности.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТИПЫ

1.1. Вакуум-выпарные аппараты должны изготовлять типов:

А — аппараты, в которых процессы подогрева и выпаривания проводятся в одной емкости, исполнений:

1 — с принудительным перемешиванием,

2 — без принудительного перемешивания;

В — аппараты, в которых процесс подогрева проводится в одной емкости, а процесс выпаривания — в другой;

С — аппараты, в которых процесс подогрева проводится в двух емкостях, а процесс выпаривания — в третьей емкости.

1.2. Вакуум-выпарные аппараты типов *В* и *С* изготовляются с принудительным перемешиванием в емкостях для подогрева и без принудительного перемешивания в емкости для выпаривания.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1991

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

2. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

2.1. Номинальную полезную вместимость аппаратов следует выбирать из ряда: 50, 63, 80, 100, 125, 160, 200, 250, 315, 400, 500, 630, 800, 1000, 1250, 1600, 2000 $дм^3$.

Допустимое отклонение фактической полезной вместимости от номинальной ±5%.

2.2. Полный геометрический объем аппарата должен быть не менее чем в 1,4 раза больше номинальной полезной вместимости, указанной в п. 2.1.

2.3. Отношение высоты слоя выпариваемого продукта к диаметру рабочей части аппарата должно обеспечиваться в пределах от 0,3 до 0,8.

2.4. Номинальную поверхность теплообмена аппарата следует выбирать из ряда: 0,4; 0,5; 0,63; 0,8; 1,0; 1,25; 1,6; 2,0; 2,5; 3,15 и 4,0 $м^2$.

Допустимое отклонение фактической поверхности теплообмена от номинальной ±5%.

2.5. Расчетное давление греющего пара следует выбирать из ряда: 0,25; 0,315; 0,4; 0,5; 0,63; 0,8; 1,0; 1,25 МПа.

2.6. Разрежение в варочном аппарате должно быть не более 0,8 МПа.

2.7. Удельный расход греющего пара — не более 1,2 кг на килограмм испаренной влаги.

2.8. Частота вращения мешалки должна быть в пределах от 0,15 до 0,7 $с^{-1}$ — в аппаратах для выпаривания плодоовощных продуктов и от 0,5 до 1,7 $с^{-1}$ — для выпаривания кондитерских продуктов.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. ВНЕСЕН Министерством общего машиностроения

2 Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.11.90 № 2885 стандарт Совета Экономической Взаимопомощи СТ СЭВ 6911—89 «Вакуум-выпарные аппараты периодического действия для пищевых продуктов. Типы и основные параметры» введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта СССР с 01.07.92

3. Срок проверки — 1997 г.,
периодичность проверки — 5 лет

4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Редактор *А. Л. Владимиров*
Технический редактор *В. Н. Малькова*
Корректор *А. С. Туманишвили*

gost.e-ecolog.ru

Сдано в наб. 12.12.90 Подп. к печ. 08.01.91 0,25 усл. п. л. 0,25 усл. кр.-отт. 0,14 уч.-изд. л. Тираж 3000 экз. Цена 5 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 2450