

<p>MASZYNY I URZĄDZENIA DLA ZAPLECZA TECHNICZNEGO PRZEDSIĘBIORSTW HANDLOWYCH I PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO</p> <p>BIBLIOTEKA NB-9564 Politechniki Lubelskiej</p>	NORMA BRANŻOWA	BN-82
	Urządzenia chłodnicze dla handlu i gastronomii Metody badań Sprawdzenie odszraniania i odprowadzenia wody	2561-18.05
		Grupa katalogowa 0487

1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest postępowanie podczas sprawdzenia odszraniania urządzeń chłodniczych dla handlu i gastronomii przystosowanych do odszraniania automatycznego i półautomatycznego oraz podczas sprawdzenia odprowadzenia wody powstałej w procesie odszraniania.

2. Określenia

a) odszeranie - proces usuwania szronu, lodu i wody ze wszystkich powierzchni urządzenia z wyjątkiem pakietów pomiarowych znajdujących się w przestrzeni chłodzonej urządzenia.

b) odszeranie automatyczne - odszeranie urządzenia lub jego części, którego częstotliwość i czas trwania oraz sposób usuwania wody powstałej w czasie jego trwania z przestrzeni chłodzonej urządzenia nie są uzależnione od użytkownika.

c) odszeranie półautomatyczne - odszeranie urządzenia lub jego części, którego zapoczątkowanie wymaga interwencji użytkownika, natomiast woda powstała w czasie jego trwania w przestrzeniach chłodzonych urządzenia usuwana jest samoczynnie.

d) odszeranie ręczne - odszeranie urządzenia lub jego części, którego zapoczątkowanie i czas trwania uzależnione są od użytkownika, przy czym usuwanie wody, szronu lub lodu z przestrzeni chłodzonych urządzenia odbywa się z jego udziałem lub bez.

3. Opis badań

a) Sprawdzenie odszraniania. Próbę należy przeprowadzić w warunkach otoczenia odpowiadających określonej klasie klimatycznej (klasom klimatycznym) pomieszczenia do badań wg BN-82/2561-18, 00 tabl. 1, uzależnionych od warunków eksploatacji urządzenia określonych przez producenta.

Po załadowaniu urządzenia, jak dla sprawdzenia temperatury i osiągnięciu ustalonego stanu pracy zgodnie z BN-82/2561-18, 02, urządzenie należy uruchomić na co

najmniej 48 h. W tym czasie powinien być zachowany normalny rytm odszraniania. Po zakończeniu odszraniania następującego po tym okresie, należy sprawdzić wszystkie powierzchnie w przestrzeni chłodzonej urządzenia (z wyłączeniem pakietów pomiarowych), czy nie zawierają wody, szronu lub lodu. Podczas odszraniania należy mierzyć jednocześnie temperaturę w przestrzeni chłodzonej urządzenia w punktach pomiarowych wg BN-82/2561-18, 02.

W przypadku stwierdzenia obecności wody, szronu lub lodu albo w przypadku nieosiągnięcia przewidzianej dla danego urządzenia temperatury, badanie należy prowadzić dalej przez co najmniej 48 h w tych samych warunkach otoczenia i nie zmienionej regulacji, po czym ponownie sprawdzić powierzchnie. Powyższą próbę można przeprowadzić podczas sprawdzenia temperatury. Wynik próby należy uznać za dodatni, jeżeli lód, szron i woda zostały usunięte co najmniej z powierzchni warunkujących prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, przy zachowaniu przewidzianej dla tego urządzenia temperatury wewnętrznej.

b) Sprawdzenie odprowadzenia wody. Po zakończeniu próby odszraniania należy sprawdzić przez oględziny, czy woda powstała w czasie próby odszraniania została odprowadzona do przeznaczonych do tego celu zbiorników, urządzeń itp., oraz czy nie przedostaje się na podłoże, na którym ustawiono urządzenie.

W przypadku wyposażenia urządzenia w zbiornik na wodę należy dodatkowo sprawdzić, czy pojemność zbiornika jest wystarczająca dla pomieszczenia wody wytworzonej w czasie próby odszraniania, a także wyjęcia i opróżnienia zbiornika z wody bez jej rozlania. Ponadto należy sprawdzić przez pomiar średnicę wewnętrzną przewodu odprowadzającego skropliny.

4. Sprawozdanie z badań powinno zawierać następujące dane:

a) określenie metody odszraniania urządzenia lub jego części,

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Urządzeń Chłodniczych i Gastronomicznych
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Maszyn Spożywczych dnia 30 grudnia 1982 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4 /1983 poz. 6)

b) określenie klasy klimatycznej (lub klas klimatycznych), dla której urządzenie jest przeznaczone i w której prowadzono próby,

c) wyniki pomiarów i obserwacji wykonanych po każdym okresie pomiarowym wg p. 3 a) i b) oraz ocenę wyników.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Urządzeń Chłodniczych i Gastronomicznych, Bydgoszcz.

2. Normy związane
BN-82/2561-18.00 Urządzenia chłodnicze dla handlu i gastronomii. Metody badań. Ogólne warunki badań
BN-82/2561-18.02 Urządzenia chłodnicze dla handlu i gastronomii. Metody badań. Sprawdzenie temperatury i czasu wychładzania

3. Normy międzynarodowe
ISO 1992/IV Commercial refrigerated cabinets Methods of test. Part IV Defrosting test - norma zgodna, rozszerzona o interpretację wyniku próby odszraniania i próbę odprowadzenia wody.

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Waldemar Bojanowski, mgr inż. Ewa Borowicz.