

HANDLOWE I GASTRONOMICZNE URZĄDZENIA CHŁODNICZE  NB-95/1 Politechniki Lubelskiej	NORMA BRANŻOWA	BN-74
	Urządzenia chłodnicze Urządzenia do produkcji lodów Podstawowe parametry	2565-17
		Grupa katalogowa IV 87

1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są podstawowe parametry handlowych i przemysłowych urządzeń do produkcji lodów jadalnych.

2. Określenia

Urządzenie handlowe do produkcji lodów - agregat do ciągłego lub okresowego wytwarzania lodów bezpośrednio w miejscu sprzedaży (urządzenie do okresowej produkcji lodów może być wyposażone w izolowane naczynie lub komorę do przechowywania lodów).

Urządzenie przemysłowe do produkcji lodów - agregat do

ciągłego lub okresowego wytwarzania różnych gatunków i rodzajów lodów poza miejsce sprzedaży.

3. Podstawowe parametry

a) Wydajność urządzeń handlowych w kg/h: 6,3; 8; 10; 12,5; 16; 20; 25; 31,5; 40; 50; 63; 80; 100. Dopuszczalne odchyłki wydajności  $\pm 8\%$ .

b) Wydajność urządzeń przemysłowych w kg/h: 100, 140, 200, 280, 400, 560, 800, 1120, 1600, 2240. Dopuszczalne odchyłki wydajności  $\pm 10\%$ . Wydajność urządzeń do produkcji lodów określa się przy ciągłej pracy S 1 w temperaturze otaczającego powietrza  $+25^{\circ}\text{C}$ .

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Branżowy Ośrodek Badawczy Chłodnictwa Handlowego przy Bydgoskiej Fabryce Urządzeń Chłodniczych.

2. Zalecenia międzynarodowe  
RWPG PC 3418-72 Оборудование холодильное. Оборудование для производства мороженого. Основные параметры и размеры

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przedsiębiorstw Produkcji Maszyn i Urządzeń Handlowych  
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Produkcji Maszyn i Urządzeń Handlowych  
dnia 26 listopada 1974 r.  
jako norma obowiązująca w zakresie opracowywania dokumentacji technicznej od dnia 1 stycznia 1975 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 36/1974 poz. 120)