

MASZYNY I URZĄDZENIA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-79</b>
	Aparaty wyparne próżniowe <b>Wyparki okresowe</b> Nazwy, określenia i symbole parametrów podstawowych	<b>2470-01</b>
		Grupa katalogowa IV 70

### 1. WSTĘP

Przedmiotem normy są nazwy, określenia i symbole parametrów podstawowych wyparek okresowych stosowanych w przemyśle spożywczym.

### 2. NAZWY, OKREŚLENIA I SYMBOLE

Numer punktu	Nazwa	Symbol	Jednostka	Określenie
1	2	3	4	5
(2.1)	Wyparka okresowa	-	-	urządzenie przeznaczone do pracy w systemie cyklicznym, służące do procesu podgrzewania, gotowania i zagęszczania oraz do odparowania rozcieńczalnika, składające się z części (komory, przestrzeni) grzejnej oraz części oparowej (wyparnej) z układem odparowania
(2.2)	Wydajność teoretyczna	$W_t$	kg/h	zdolność odparowania wody w kg przy gotowaniu wody w czasie jednej godziny
(2.3)	Wydajność nominalna	$W_n$	kg/h	zdolność odparowania rozcieńczalnika w kg przy gotowaniu lub zagęszczaniu produktu w czasie jednej godziny
(2.4)	Pojemność robocza	$V_r$	dm <sup>3</sup>	pojemność części oparowej zajmowana przez produkt
(2.5)	Pojemność całkowita	$V_c$	dm <sup>3</sup>	całkowita pojemność części oparowej, w której następuje rozdzielanie cieczy zatężonej od oparów rozcieńczalnika powstałych w procesie odparowania
(2.6)	Pojemność części grzejnej	$V_g$	dm <sup>3</sup>	pojemność części grzejnej (komory), do której doprowadzony jest czynnik grzejny
(2.7)	Powierzchnia części grzejnej	$S$	cm <sup>2</sup>	powierzchnia części (przestrzeni), na której zachodzi wymiana ciepła między czynnikiem grzejnym a roztworem
(2.8)	Ciśnienie robocze pary	$P$	MPa	ciśnienie występujące w części grzejnej wyparki
(2.9)	Zużycie pary	$Z_{ps}$	kg/h	średnie zużycie pary w czasie procesu gotowania lub zagęszczania produktu
(2.10)	Jednostkowe zużycie pary	$Z_{pj}$	kg/1 kg odparowanej wody	ilość pary doprowadzona do części grzejnej wyparki powodująca odparowanie 1 kg wody

Zgłoszona przez Instytut Maszyn Spożywczych  
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Maszyn Spożywczych dnia 13 sierpnia 1979 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1980 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 21/1979 poz. 95)

cd. tablicy

Numer punktu	Nazwa	Symbol	Jednostka	Określenie
1	2	3	4	5
(2.11)	Zużycie wody	$Z_{ws}$	$m^3/h$	średnie zużycie wody w czasie procesu technologicznego (podgrzewanie, gotowanie, zagęszczanie) w przeliczeniu na jedną godzinę
(2.12)	Jednostkowe zużycie wody	$Z_{wj}$	kg/1 kg odparowanej wody	Ilość wody potrzebna do skroplenia 1 kg oparów
(2.13)	Temperatura procesu	$t_p$	$^{\circ}C$	temperatura występująca podczas pracy w średniej strefie objętości produktu zagęszczanego

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Maszyn dla Przetwórstwa Płodów Rolnych w Pleszewie.

2. Autor projektu normy - Krzysztof Sroczyński.