

| | | |
|--|------------------------------|--------------------------|
| MASZYNY I URZĄDZENIA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO OKREŚLONEGO ZASTOSOWANIA | NORMA BRANŻOWA | BN-79 2604-01 |
| | Maszyny piekarskie Dzieże | Zamiast BN-67/2604-01 |
| | | Grupa katalogowa IV 73 |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są dzieże do miesienia i fermentacji ciasta, stosowane w przemyśle piekarskim dla różnych wielkości i rodzajów miesiarek.

1.2. Określenie pojemności geometrycznej dzieży. Pojemność geometryczną dzieży wyrażoną w dm^3 określa się ilością wody wypełniającej całkowicie dzieżę po jej wypoziomowaniu.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od kształtu miesidła zastosowanego w miesiarce rozróżnia się trzy rodzaje dzież:

- O - dzieża ostrogowa,
- W - dzieża widelcowa,
- R - dzieża ramowa.

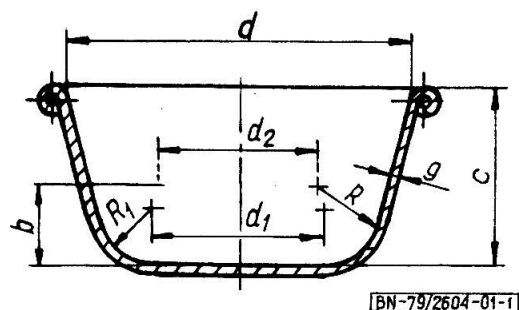
2.2. Pojemności - wg tabl. 1 ÷ 3.

2.3. Przykład oznaczenia dzieży rodzaju W pojemności 300 dm^3 (300):

DZIEŻA W 300 BN-79/2604-01

3. WYMIARY PODSTAWOWE

3.1. Wymiary dzież rodzaju O - wg rys. 1 i tabl. 1.

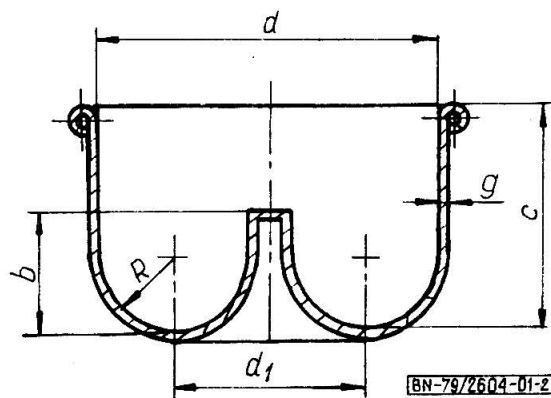


Rys. 1

Tablica 1

| Symbol | Pojemność | d | c | d ₁ | d ₂ | R | R ₁ | g | b |
|--------|---------------|------|--|---------------------------------------|----------------|-----|----------------|-----|-------|
| | dm^3 | mm | | | | | | | |
| 175 | 175 | 890 | 523 | - | 250 | 250 | - | 5 | - |
| 300 | 300 | 1040 | $\begin{matrix} +5 \\ -2 \end{matrix}$ 565 | $\begin{matrix} 0 \\ -5 \end{matrix}$ | 420 | 268 | 285 | 154 | 6 267 |
| 450 | 450 | 1220 | 608 | - | 210 | 450 | - | 6 | - |

3.2. Wymiary dzież rodzaju W - wg rys. 2 i tabl. 2.



Rys. 2

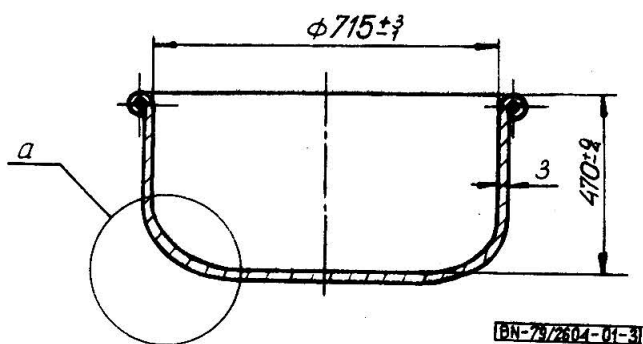
Tablica 2

| Symbol | Pojemność | d | c | b | d ₁ | R | g |
|--------|---------------|------|--|---------------------------------------|----------------|-----|-------|
| | dm^3 | mm | | | | | |
| 300 | 300 | 1040 | $\begin{matrix} +5 \\ -2 \end{matrix}$ 520 | $\begin{matrix} 0 \\ -4 \end{matrix}$ | 487 | 580 | 230 6 |
| 450 | 450 | 1240 | 525 | - | 492 | 680 | 280 6 |

Zgłoszona przez Instytut Maszyn Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Maszyn Spożywczych dnia 17 stycznia 1979 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1979 r.
(Dz. Norm. i Miar. nr 6/1979 poz. 35)

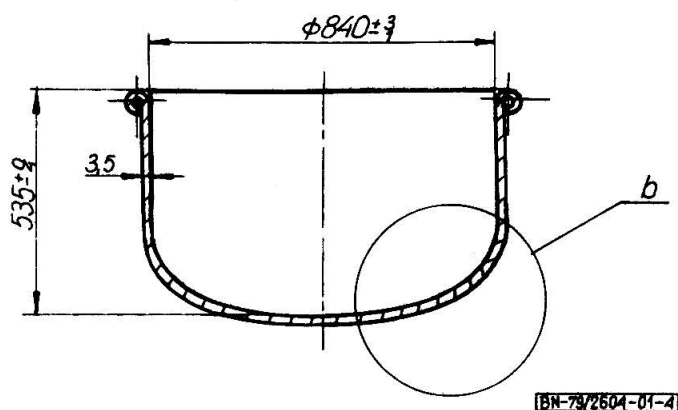
3.3. Wymiary dzież rodzaju R

3.3.1. Dzieże pojemności 180 dm³ - wg rys. 3 i tabl. 3.¹⁾



Rys. 3

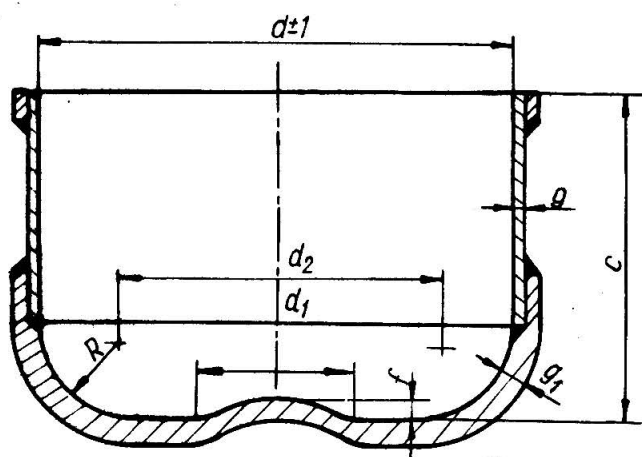
3.3.2. Dzieże pojemności 270 dm³ - wg rys. 4 i tabl. 3.¹⁾



Rys. 4

¹⁾ Rozwinięcie szczegółu a i b podano w Informacjach dodatkowych p. 5.

3.3.3. Dzieże pojemności 500 i 600 dm³ - wg rys. 5 i tabl. 3.



Rys. 5

Tablica 3

| Symbol | Pojemność | d | d ₁ | c | g | g ₁ | f | R | d ₂ |
|--------|-----------------|-----------|----------------|-----|---|----------------|---|-----|----------------|
| | dm ³ | mm | | | | | | | |
| 180 | 180 | wg rys. 3 | | | | | | | |
| 270 | 270 | wg rys. 4 | | | | | | | |
| 500 | 500 | 1100 | - | 560 | 3 | 12 | - | 155 | 790 |
| 600 | 600 | 1200 | 200 | | | | 6 | 150 | 900 |

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Przemysłu Zbożowo-Pasowego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-67/2604-01

- zmieniono zakres przedmiotowy normy,
- wprowadzono dzieże rodzaju R o pojemności 180, 270, 500 i 600 dm³,
- zmieniono określenie pojemności dzieży,

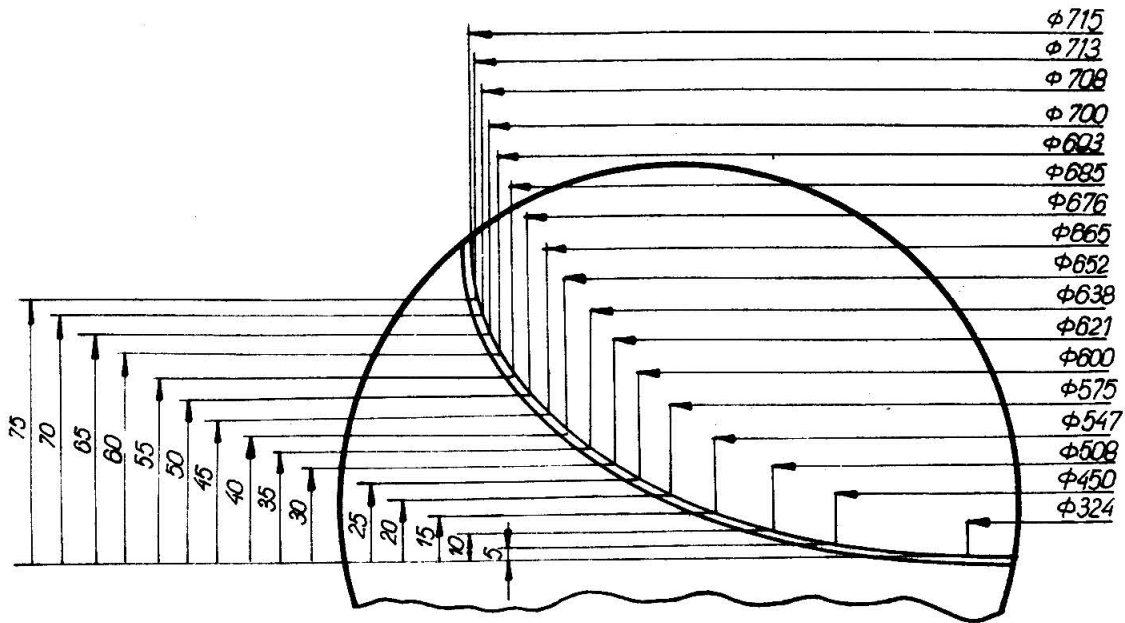
d) usunięto punkty dotyczące gatunków materiałów, wykonania, wykończenia i cechowania.

3. Symbol wg SWW - 0783-22.

4. Autor projektu normy - inż. Jerzy Czermak - Bydgoska Fabryka Maszyn i Urządzeń Przemysłu Spożywczego - Bydgoszcz ul. Toruńska 151.

5. Rozwinięcie dna dzieży - wg rysunku.

a) o pojemności 180 dm³ (rys. 3 szczegół a)



b) o pojemności 270 dm³ (rys. 4 szczegół b)

