DIN EN 16754:2016-05 (D)

Maschinen für handwerklich hergestelltes Eis und Speiseeis - Bestimmung von Leistungsmerkmalen und Energieaufnahme; Deutsche Fassung EN 16754:2016

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort ... 3

1 Anwendungsbereich ... 4

2 Normative Verweisungen ... 4

3 Begriffe ... 4

4 Leistungsmerkmale ... 6
4.1 Belastung von Pasteurisierer und Cremekocher ... 6
4.2 Belastung des Speiseeisbereiters ... 6
4.3 Belastung der kombinierten Maschine ... 7
4.4 Produkttemperatur/Extrusionstemperatur ... 7
4.5 Aufschlag ... 7

5 Prüfung der Energieaufnahme ... 7
5.1 Prüfraum ... 7
5.1.1 Allgemeine Ausführung, Wände, Boden und Strahlungswärme ... 7
5.1.2 Thermische Eigenschaften ... 8
5.2 Prüfgeräte ... 8
5.3 Umgebungstemperatur und relative Luftfeuchte ... 8
5.4 Aufstellung ... 9
5.5 Prüfzyklus ... 9
5.5.1 Prüfzyklus für die Pasteurisierung ... 9
5.5.2 Prüfzyklus für den Gefriervorgang ... 9
5.5.3 Prüfzyklus für kombinierte Maschinen ... 10
5.5.4 Prüfzyklus für die Reifung ... 10
5.5.5 Produkttemperatur/Extrusionstemperatur ... 10
5.5.6 Bestimmung des Aufschlags ... 11
5.6 Ermittlung der Energieaufnahme ... 11
5.7 Ermittlung des Wasserverbrauchs ... 11
5.8 Berechnung der Betriebszeit ... 11

6 Referenzprüfmix ... 12

7 Prüfbericht ... 13