

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