

DIN EN 16764:2016-05 (D)

Automaten für Eiskrem - Bestimmung von Leistungsmerkmalen und Energieverbrauch; Deutsche Fassung EN 16764:2016

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Europäisches Vorwort..... | 3 |
| 1 Anwendungsbereich..... | 4 |
| 2 Normative Verweisungen | 4 |
| 3 Begriffe | 4 |
| 4 Leistungsmerkmale | 6 |
| 4.1 Allgemeines..... | 6 |
| 4.2 Initialer Gefriervorgang..... | 6 |
| 4.3 Produktionsleistung..... | 6 |
| 4.4 Energieaufnahme bei der Produktion | 7 |
| 4.5 Energieaufnahme im Leerlauf..... | 7 |
| 4.6 Energieaufnahme im betriebsbereiten Zustand | 7 |
| 4.7 Energieaufnahme bei der Pasteurisierung | 7 |
| 4.8 Produkttemperatur (Extrusionstemperatur)..... | 7 |
| 4.9 Aufschlag..... | 7 |
| 5 Prüfung der Energieaufnahme..... | 8 |
| 5.1 Prüfraum..... | 8 |
| 5.1.1 Allgemeine Ausführung, Wände, Boden und Strahlungswärme | 8 |
| 5.1.2 Thermische Eigenschaften | 8 |
| 5.1.3 Umgebungstemperatur und relative Feuchte | 8 |
| 5.2 Prüfgeräte | 9 |
| 5.3 Aufstellung..... | 9 |
| 5.4 Prüfzyklus..... | 9 |
| 5.4.1 Initialer Gefriervorgang..... | 9 |
| 5.4.2 Produktionsphase | 10 |
| 5.4.3 Energieaufnahme im Leerlauf..... | 11 |
| 5.4.4 Energieaufnahme der Maschine im betriebsbereiten Zustand | 11 |
| 5.4.5 Energieaufnahme bei der Pasteurisierung | 12 |
| 5.4.6 Bestimmung des Aufschlags..... | 12 |
| 5.4.7 Auswertung | 12 |
| 6 Referenzprüfmix..... | 13 |
| 7 Prüfbericht | 14 |