

DIN EN 16754

ICS 67.260; 27.010

Einsprüche bis 2014-09-04

Entwurf**Maschinen für handwerklich hergestelltes Eis und Speiseeis –
Bestimmung von Leistungsmerkmalen und Energieaufnahme;
Deutsche Fassung prEN 16754:2014**

Artisan Gelato and ice cream machinery –
Performance characteristics and energy consumption;
German version prEN 16754:2014

Machines pour la production de glace artisanale et de crème glacée –
Caracteristiques de perfomance et consommation énergétique;
Version allemande prEN 16754:2014

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2014-07-04 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und
Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses
Entwurfes besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an fnkae@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Kältetechnik (FNKä) im DIN, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten
Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 15 Seiten

Normenausschuss Kältetechnik (FNKä) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (prEN 16754:2014) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 44 „Gewerbliche und professionelle Kältevorrichtungen und –anlagen, Leistung und Energieverbrauch“ erarbeitet, dessen Sekretariat von UNI (Italien) gehalten wird.

Für die deutsche Mitarbeit ist der Arbeitsausschuss NA 044-00-01 AA „Sicherheit und Umweltschutz“ im Normenausschuss Kältetechnik (FNKä) verantwortlich.

Maschinen für handwerklich hergestelltes Eis und Speiseeis — Bestimmung von Leistungsmerkmalen und Energieaufnahme

Machines pour la production de glace artisanale et de crème glacée — Caractéristiques de performance et consommation énergétique

Artisan Gelato and ice cream machinery — Performance characteristics and energy consumption

ICS:

Deskriptoren

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Leistungsmerkmale	6
4.1 Belastung von Pasteurisiere und Cremekocher	6
4.2 Belastung des Speiseeisbereiters	6
4.3 Belastung der kombinierten Maschine	6
4.4 Produkttemperatur/Extrusionstemperatur	7
4.5 Aufschlag	7
5 Prüfung der Energieaufnahme	7
5.1 Prüfraum	7
5.1.1 Allgemeine Ausführung, Wände, Fußboden und Strahlungswärme	7
5.1.2 Thermische Eigenschaften	8
5.2 Prüfgeräte	8
5.2.1 Waage, mit einer Mindestauflösung von 2 g	8
5.2.2 Stoppuhr, mit einer Auflösung von 1 s	8
5.2.3 Temperaturfühler, zum Eintauchen, mit einer Mindestauflösung von 0,5 °C	8
5.2.4 Wattstundenzähler, zur Messung der Aufnahme elektrischer Energie, mit einer Mindestauflösung von 10 Wh und einer Messunsicherheit von höchstens 1,5 % des gemessenen Wertes bei Leistungsbedarf von über 100 W. Bei einem Leistungsbedarf von unter 100 W, muss der Wattstundenzähler eine Auflösung von mindestens 1 Wh aufweisen, die Messunsicherheit darf höchstens 10 % betragen	8
5.2.5 Wasserzähler mit einer Auflösung von 1 l	8
5.2.6 Manometer für Wasserdruck mit einer Auflösung von 10 kPa	8
5.2.7 Durchsichtiger Becher, mit abgerundeten Ecken, Fassungsvermögen 200 ml	8
5.2.8 Spatel	8
5.3 Umgebungstemperatur und relative Luftfeuchte	9
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	10
5.6 Ermittlung der Energieaufnahme	11
5.7 Ermittlung des Wasserverbrauchs	11
5.8 Berechnung der Betriebszeit	11
6 Referenzprüfmix	11
7 Prüfbericht	12
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie XXX/YYYY	13

Vorwort

Dieses Dokument (prEN 16754:2014) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 44 „Gewerbliche und professionelle Kältevorrichtungen und – anlagen, Leistung und Energieverbrauch“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom UNI gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur CEN-Umfrage vorgelegt.

Dieses Dokument wurde unter einem Mandat erarbeitet, das die Europäische Kommission und die Europäische Freihandelszone dem CEN erteilt haben, und unterstützt grundlegende Anforderungen der EU-Richtlinien.

Zum Zusammenhang mit EU-Richtlinien siehe informativen Anhang ZA der Bestandteil dieses Dokuments ist.