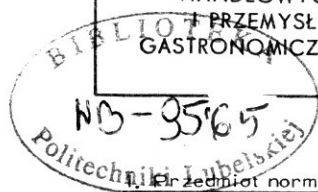


MASZYN I URZĄDZENIA DLA ZAPLECZA TECHNICZNEGO PRZEDSIĘBIORSTW HANDLOWYCH I PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO BIBLIOT	NORMA BRANŻOWA	BN-82 2561-18.06
	Urządzenia chłodnicze dla handlu i gastronomii	
	Metody badań Sprawdzenie kondensacji pary wodnej	Grupa katalogowa 0487



Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest postępowanie podczas sprawdzenia kondensacji pary wodnej w urządzeniach chłodniczych dla handlu i gastronomii.

2. Opis badań. Próbę należy przeprowadzić podczas sprawdzenia temperatury wg BN-82/2561-18.02 i odszraniania wg BN-82/2561-18.05. Przez cały okres badania temperatury i odszraniania należy obserwować i notować miejsca, rozmiar i czas trwania kondensacji pary wodnej na powierzchniach wewnętrznych i na zewnątrz urządzenia. Należy również zaobserwować w jakim czasie okresu pomiarowego występuje kondensacja.

Szczególną uwagę należy zwrócić na miejsca, w których woda powstała w wyniku kondensacji, styka się bezpośrednio z przechowywanym produktem lub może na niego opadać kroplami. Ponadto należy sprawdzić przez oględziny, czy na przewodach czynnika chłodniczego, znajdujących się poza izolacją cieplną, nie następuje wykraplanie wody i opa-

danie jej poza urządzenie, oraz prawidłowość uszczelnienia otworów przelotowych dla przewodów rurowych w warstwie izolacji cieplnej i zabezpieczenie izolacji przed zawilgoceniem.

3. Sprawozdanie z badań powinno zawierać następujące dane:

- określenie klasy klimatycznej (lub klas klimatycznych), dla której urządzenie jest przeznaczone i w której przeprowadzano próby, łącznie z zapisami wilgotności względnej,
- określenie metody zastosowanej w celu wykrycia kondensacji pary wodnej,
- wynik próby kondensacji i czas jej występowania w okresie pomiarowym,
- szkice przedstawiające miejsca i rozmiar kondensacji,
- wynik sprawdzenia uszczelnienia przewodów i zabezpieczenia izolacji przed zawilgoceniem.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Urządzeń Chłodniczych i Gastronomicznych, Bydgoszcz.

2. Normy związane

BN-82/2561-18.02 Urządzenia chłodnicze dla handlu i gastronomii. Metody badań. Sprawdzenie temperatury i czasu wychładzania

BN-82/2561-18.05 Urządzenia chłodnicze dla handlu i gastronomii. Metody badań. Sprawdzenie odszraniania i odprowadzenia wody

3. Normy międzynarodowe

ISO 1992/V Commercial refrigerated cabinets Methods of test - Part V Water vapour condensation test - norma zgodna, rozszerzona o sprawdzenie uszczelnienia przewodów w warstwie izolacji cieplnej i zabezpieczenie izolacji przed zawilgoceniem.

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Waldemar Bojanowski, mgr inż. Ewa Borowicz.

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Urządzeń Chłodniczych i Gastronomicznych
 Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Maszyn Spożywczych dnia 30 grudnia 1982 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1983 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 4 /1983 poz. 6)