



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

**ВАКУУМ-ВЫПАРНЫЕ АППАРАТЫ
ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ
ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

ТИПЫ И ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

**ГОСТ 28742—90
(СТ СЭВ 6911—89)**

Издание официальное



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО УПРАВЛЕНИЮ
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

**ВАКУУМ-ВЫПАРНЫЕ АППАРАТЫ
ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Типы и основные параметры

Batch operated vacuum pans for food.

Types and main parameters

ГОСТ

28742—90

(СТ СЭВ 6911—89)

ОКП 513000

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт распространяется на вакуум-выпарные аппараты периодического действия с паровым обогревом, предназначенные для выпаривания воды из пищевых продуктов при пониженном давлении, применяемые в плодоовощной и кондитерской промышленности.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТИПЫ

1.1. Вакуум-выпарные аппараты должны изготавливать типов:

A — аппараты, в которых процессы подогрева и выпаривания проводятся в одной емкости, исполнений:

1 — с принудительным перемешиванием,

2 — без принудительного перемешивания;

B — аппараты, в которых процесс подогрева проводится в одной емкости, а процесс выпаривания — в другой;

C — аппараты, в которых процесс подогрева проводится в двух емкостях, а процесс выпаривания — в третьей емкости.

1.2. Вакуум-выпарные аппараты типов *B* и *C* изготавливаются с принудительным перемешиванием в емкостях для подогрева и без принудительного перемешивания в емкости для выпаривания.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1991

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

2. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

2.1. Номинальную полезную вместимость аппаратов следует выбирать из ряда: 50, 63, 80, 100, 125, 160, 200, 250, 315, 400, 500, 630, 800, 1000, 1250, 1600, 2000 дм³.

Допустимое отклонение фактической полезной вместимости от номинальной $\pm 5\%$.

2.2. Полный геометрический объем аппарата должен быть не менее чем в 1,4 раза больше номинальной полезной вместимости, указанной в п. 2.1.

2.3. Отношение высоты слоя выпариваемого продукта к диаметру рабочей части аппарата должно обеспечиваться в пределах от 0,3 до 0,8.

2.4. Номинальную поверхность теплообмена аппарата следует выбирать из ряда: 0,4; 0,5; 0,63; 0,8; 1,0; 1,25; 1,6; 2,0; 2,5; 3,15 и 4,0 м².

Допустимое отклонение фактической поверхности теплообмена от номинальной $\pm 5\%$.

2.5. Расчетное давление греющего пара следует выбирать из ряда: 0,25; 0,315; 0,4; 0,5; 0,63; 0,8; 1,0; 1,25 МПа.

2.6. Разрежение в варочном аппарате должно быть не более 0,8 МПа.

2.7. Удельный расход греющего пара — не более 1,2 кг на килограмм испаренной влаги.

2.8. Частота вращения мешалки должна быть в пределах от 0,15 до 0,7 с⁻¹ — в аппаратах для выпаривания плодовоовощных продуктов и от 0,5 до 1,7 с⁻¹ — для выпаривания кондитерских продуктов.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. ВНЕСЕН Министерством общего машиностроения
2. Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.11.90 № 2885 стандарт Совета Экономической Взаимопомощи СТ СЭВ 6911—89 «Вакуум-выпарные аппараты периодического действия для пищевых продуктов. Типы и основные параметры» введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта СССР с 01.07.92
3. Срок проверки — 1997 г.,
периодичность проверки — 5 лет
4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Редактор *А. Л. Владимиров*
Технический редактор *В. Н. Малькова*
Корректор *А. С. Туманишвили*

Сдано в наб. 12.12.90 Подп. к печ. 06.01.91 0,26 усл. и. л. 0,25 усл. кр.-отт. 0,14 уч.-изд. л.
Тираж 3000 экз. Цена 5 к.

Орден «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6, Зак. 2460