

ICS 67.260
X 99
备案号:33186—2011

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10609—2011

酥 皮 机

Crisp machine

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输和贮存	4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国饮食加工设备标准化技术委员会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：北京市服务机械研究所、广东恒联食品机械有限公司、广州市赛思达机械设备有限公司。

本标准主要起草人：刘旭、肖如、唐树松。

酥 皮 机

1 范围

本标准规定了酥皮机的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存等。本标准适用于酥皮机。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 4706.38 家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求

GB 16798 食品机械安全卫生

SB/T 227 食品机械通用技术条件 电气装置技术要求

SB/T 228 食品机械通用技术条件 表面涂漆

SB/T 229—2007 食品机械通用技术条件 产品包装技术要求

SB/T 231—2007 食品机械通用技术条件 产品的标志、运输与贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酥皮机 **crisp machine**

利用压辊的相对运转对和制好了的面团进行挤压,从而形成面皮的机械。

3.2

额定产量 **rated output**

制造商明示或标称的产量。

4 技术要求

4.1 一般要求

4.1.1 酥皮机应符合本标准规定,并按经规定程序批准的图样和技术文件制造。

4.1.2 酥皮机所用零件、部件应经检查合格,外购件应有合格证明,必要时检验部门施行进厂检查合格后方能进行装配。

4.1.3 酥皮机的压辊应表面光滑,不应有划花、碰花的痕迹,不允许面积大于 4 mm² 的凹陷存在。零部件结合面的边缘应整齐匀称,不应有明显的错位。

4.1.4 酥皮机设计的总体布局应符合人类工效学原则,造型美观,易拆易装,便于清洗。

4.1.5 酥皮机的润滑点、操作点(机械、电气)工作时的旋转方向应标志。

4.2 工作条件

酥皮机在下列条件下应能连续可靠地工作: