

Abatidores de refrigeración y congelación de uso profesional

Clasificación, requisitos y condiciones de ensayo (ISO 22042:2021)

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico CTN 86 *Frío*, cuya secretaría desempeña AEFYT.



EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 22042

UNE-EN ISO 22042

Abatidores de refrigeración y congelación de uso profesional
Clasificación, requisitos y condiciones de ensayo
(ISO 22042:2021)

Blast chiller and freezer cabinets for professional use. Classification, requirements and test conditions (ISO 22042:2021).

Cellules de refroidissement et de surgélation rapide pour usage professionnel. Classification, exigences et conditions d'essai (ISO 22042:2021).

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 22042:2021, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 22042:2021.

Esta norma anula y sustituye a las Normas UNE-EN 17032:2019 y UNE-EN 17032:2019/A1:2020.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 22042

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org

© UNE 2022

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

Índice

Prólogo europeo	5
Declaración.....	5
Prólogo.....	6
1 Objeto y campo de aplicación.....	7
2 Normas para consulta.....	7
3 Términos y definiciones.....	7
4 Requisitos.....	9
4.1 Temperatura de referencia del alimento de ensayo y tiempo de ensayo.....	9
4.2 Tiempo de ensayo.....	9
5 Condiciones de ensayo.....	9
5.1 Sala de ensayos.....	9
5.2 Selección del abatidor, instalación y posición de este último dentro de la sala de ensayos	9
5.3 Funcionamiento de los abatidores.....	10
5.4 Fuente de alimentación.....	10
5.5 Instrumentos, equipos de medición y precisión	10
5.6 Ensayo de carga.....	11
5.6.1 Alimento de ensayo	11
5.6.2 Llenado de los recipientes de ensayo.....	11
5.6.3 Recipiente M.....	14
5.6.4 Carga de los abatidores	14
5.7 Registro de temperaturas	15
6 Procedimiento de ensayo para medir el consumo total de energía.....	15
7 Información a presentar	15
Bibliografía	17
Anexo ZA (Informativo) Relación entre esta norma europea y los requisitos de ecodiseño del Reglamento de la Comisión (UE) N° 2015/1095	18

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento especifica los requisitos para la verificación del rendimiento y el consumo de energía de los abatidores de uso profesional utilizados en las cocinas profesionales, hospitales, comedores, restauración colectiva y áreas profesionales similares.

Los aparatos regulados por este documento están destinados a enfriar rápidamente los alimentos calientes, hasta una capacidad de carga de 300 kg.

Este documento se aplica a:

- abatidores de refrigeración rápida;
- abatidores de congelación rápida;
- abatidores de refrigeración/congelación rápidas de usos múltiples.

Los siguientes aparatos no están afectados:

- muebles de carga frontal;
- muebles de carga transversal;
- muebles con unidad de condensación remota.
- mueble con condensador refrigerado por agua;
- túneles de refrigeración y congelación rápidos;
- equipos de enfriamiento y congelación rápidos en continuo;
- muebles combinados de congelación rápida y almacenamiento para panaderías;

2 Normas para consulta

No hay normas para consulta en este documento.