

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
55219—  
2012  
(ЕН 203–2-10:2007)

---

# ОБОРУДОВАНИЕ ГАЗОВОЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 2-10

Специальные требования.  
Грили лавовые

ЕН 203–2–10:2007  
Gas heated catering equipment - Part 2-10: Specific requirements - Chargrills  
(MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2014

## Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации в машиностроении» («ВНИИНМАШ») и Обществом с ограниченной ответственностью «Сертификационно-испытательный центр электротехнических изделий и газового оборудования» (ООО «СИЦ ЭТИГАЗ») на основе аутентичного перевода на русский язык стандарта, указанного в пункте 4, который выполнен Федеральным государственным унитарным предприятием «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» (ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 345 «Аппаратура бытовая, работающая на жидком, твердом и газообразном видах топлива»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2012 г. № 1214-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к европейскому региональному стандарту EN 203–2–10:2007 «Оборудование газовое предприятий общественного питания. Часть 2-10. Специальные требования. Грили лавовые (EN 203–2–10:2007 «Gas heated catering equipment - Part 2-10: Specific requirements - Chargrills») путем изменения отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Наименование настоящего стандарта приведено в соответствии с правилами, установленными в ГОСТ Р 1.5–2012

В настоящий стандарт не включено справочное приложение ZA о взаимосвязи европейского регионального стандарта с директивой ЕС

## 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([gost.ru](http://gost.ru))*

© Стандартиформ, 2014

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Введение

Настоящий стандарт устанавливает конкретные требования в отношении безопасности и рационального использования энергии для грилей угольных.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с *ГОСТ Р 55211–2012* «Оборудование газовое нагревательное для предприятий общественного питания. Часть 1. Требования безопасности и методы испытаний».

Настоящий стандарт включает в себя дополнения и изменения к соответствующим разделам *ГОСТ Р 55211–2012*, чтобы использовать этот стандарт для лавовых грилей.

Если подраздел *ГОСТ Р 55211–2012* в настоящем стандарте не упоминается, то его требования распространяются и применимы для и лавовых грилей. Если соответствующие разделы *ГОСТ Р 55211–2012* изменяются, то в тексте настоящего стандарта дается ссылка «Дополнение», «Изменение» или «Замена».

Требования, которые дополняют *ГОСТ Р 55211–2012*, начинаются с номера 101.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОБОРУДОВАНИЕ ГАЗОВОЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ

Часть 2-10

Специальные требования

Грили лавовые  
Gas heated catering equipment - Part 2-10: Specific requirements –  
Lava grills

Дата введения — 2014—01—01

## 1 Область применения

*Дополнение:*

Настоящий стандарт дополняет требования к газовому оборудованию для предприятий общественного питания.

Настоящий стандарт определяет требования к конструкции и эксплуатации, в отношении безопасности и рационального энергопотребления лавовых грилей.

Кроме того, он определяет методику, применимую при проведении контрольных испытаний.

В настоящем стандарте приведены методы испытаний для проверки характеристик оборудования.

Настоящий стандарт распространяется только на типовые испытания.

## 2 Нормативные ссылки

*Дополнение:*

ГОСТ Р 55211—2012 (ЕН 203-1:2005) «Оборудование газовое нагревательное для предприятий общественного питания. Часть 1. Требования безопасности и методы испытаний» (ЕН 203-1:2005 «Оборудование нагревательное газовое предприятий общественного питания. Часть 1. Требования безопасности», MOD)

3.101 **Гриль:** Устройство, предусмотренное, прежде всего, для поджаривания продуктов питания.

**Примечания**

1 Это достигается благодаря жару от излучения и конвекции. Тепло излучения создается благодаря лавовым камням или другим жаропрочным материалам.

2 Продукты питания приготавливаются на съемной решетке над нагревательной системой.

### 5.3.1.101 Переполнение

Горелки, находящиеся под решеткой для жарения и лавовыми камнями, должны быть защищены от скопления жира и иных жидкостей жарения.

Необходимо обеспечить доступ к горелкам для облегчения процесса чистки устройства.

### 5.3.3.102 Защита от риска пожара

Устройство должно быть оснащено накопительным поддоном, который можно либо снять для опорожнения, либо поддон должен быть оснащен устройством для опорожнения. Это облегчает сбор жидкости и жира жарения. Поддон должен быть защищен от избыточного нагрева во избежание воспламенения.

Издание официальное

1

### 6.3.2.1 Защита от воспламенения

*Дополнение:*

Как описано в 7.4.2.2 ГОСТ Р 55211 и в 7.4.2.2.101 настоящего стандарта температура, измеренная во время испытания в накопительном поддоне для жидкости и жира, не должна превышать 200 °С.

### 6.3.2.2.1 Регулирующие устройства и прочие элементы управления

*Дополнение:*

Все верхние части устройства являются рабочими поверхностями.

### 6.3.2.2.2 Вертикальные стенки и покрытия

*Дополнение:*

Все верхние части устройства являются рабочей поверхностью.

### 6.10 Рациональное использование энергии

Не существует специальных данных в части рационального энергопотребления оборудования в зависимости от способа и вида приготовления продуктов питания, на которые распространяется настоящий стандарт.

### 7.1.4 Подготовка оборудования

*Дополнение:*

Загрузку устройств, работающих с лавовыми камнями и иными жаропрочными материалами, выполняют в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации.

### 7.4.2.2.101 Температура в накопительном поддоне для обжарочной жидкости и жира

Для проведения испытания накопительный поддон заполняют на одну треть подсолнечным маслом, при этом температура измеряют в середине объема масла.

### 7.6.2.1.101 Общие условия проведения испытания

*Дополнение:*

Так как продукты питания приготавливают без противня на верхней решетке, что представляет основную составную часть настоящего стандарта, то проверки процесса горения выполняют по 7.6.1 и 7.6.2 ГОСТ Р 55211.

Решетку накрывают квадратными пластинами из негорючего материала размерами 100 x 100 мм и толщиной, достаточной для предотвращения деформации с равномерным распределением тепла. Число пластин рассчитывают таким образом, чтобы накрытая поверхность решетки составляла около 80% общей площади.

Согласно указаниям руководства по эксплуатации решетку размещают на незначительном расстоянии от горелки.

Отбор проб продуктов горения проводят на высоте 2 см над противнем с помощью зонда для отбора проб, (рисунки 7 ГОСТ Р 55211) и вокруг решетки с помощью зонда (рисунок 6 ГОСТ Р 55211) на расстоянии 2 см вокруг противня.

Если в гриле имеются скосы, проводится дополнительный отбор проб, при этом зонд находится на скосе, как указано на рисунке 6 ГОСТ Р 55211.

Измерения проводят через 20 мин после начала эксплуатации.

### 9.3.2 Руководство по обслуживанию и эксплуатации

*Дополнение:*

Руководство должно содержать раздел, который устанавливает требования к систематической проверке и соответствующей чистке внутренней камеры печи – гриль перед ее розжигом, для предотвращения воспламенения из-за скопления масла после предыдущих жарений. Если используются лавовые камни или иной материал, который образует золу, следует учитывать необходимость регулярной чистки отверстий горелки с помощью металлической щетки или иных инструментов, рекомендованных изготовителем, для предотвращения закупорки отверстий и обеспечения горения хорошего качества.

Руководство по эксплуатации для устройств, функционирующих с помощью лавовых камней или прочих жаропрочных материалов, должно содержать указания по виду, количеству и распределению жаропрочных материалов.

---

УДК 697.326:006.354

ОКС 27.060.20

ОКП 51 5125

Ключевые слова: оборудование для общественного питания, газовый гриль, требование, безопасность, конструкция, методы испытаний, испытание, техническая документация, маркировка

---

Подписано в печать 01.07.2014. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.  
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 76 экз. Зак. 2550.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»  
123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

