



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

**МАРМИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

**ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И МЕТОДЫ  
ИСПЫТАНИЙ**

**ГОСТ 27684—88  
(СТ СЭВ 5926—87)**

Издание официальное



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва**

Цена 3 коп. БЗ 2—85/202



ГОСТ 27684-88, Мармиты электрические для предприятий общественного питания. Общие технические требования и методы испытаний  
Bain-maries electric for public catering establishments. General technical requirements and test methods

**МАРМИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ****Общие технические требования  
и методы испытаний****Electric bain-maries for public  
catering establishments.  
General technical requirements and  
test methods****ГОСТ****27684—88****(СТ СЭВ 5926—87)**

ОКЛ 51 5127

Дата введения 01.01.89**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на электрические мармиты, предназначенные для поддержания установленной температуры пищи при хранении и раздаче.

Стандарт не распространяется на передвижные мармиты и мармиты, используемые на транспортных средствах и в тропических условиях.

Стандарт применяется совместно с ГОСТ 12.2.092—83.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1 Мармиты должны изготавливаться I класса защиты от поражения электрическим током.

1.2 Степень защиты мармита должна быть не ниже IP34.

1.3 При номинальной потребляемой мощности мармита температура загруженного в него продукта после 2 ч работы при закрытых емкостях не должна понизиться более чем на 10°C от первоначальной (80±2)°C.

1.4 При наличии в мармите нескольких ванн с различными температурными режимами должно быть исключено воздействие их друг на друга.

1.5 Трубчатые электронагреватели мармита должны соответствовать ГОСТ 13268—83.

1.6 Расположение электронагревателей и датчика терморегулятора не должно препятствовать очистке ванны мармита.

1.7 Каждая ванна мармита должна быть оснащена ограничителем, которым может служить и регулятор температуры.

1.8 О готовности к работе мармита должна оповещать световая сигнализация.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988

1.9. Мармит должен иметь световую сигнализацию о подаче электроэнергии на электронагреватели.

1.10. Мармит с электронагревателями, работающими в воде, должен иметь защиту от сухого хода, предохраняющую электронагреватели от перегрева и разрушения при отсутствии воды или снижении ее уровня ниже допустимого, и сигнализацию, оповещающую о срабатывании защиты от сухого хода.

1.11. Мармит с электронагревателями, работающими в воде, должен иметь отметку минимального и максимального уровня воды в зоне электронагревателей.

1.12. Мармит с электронагревателями, работающими в воде, должен иметь устройство для слива воды из ванны, обеспечивающее полное опорожнение ванны.

1.13. Ванна мармита должна изготавливаться из коррозионно-стойкого материала или иметь антикоррозионное покрытие.

1.14. Материалы и покрытия деталей мармита, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть коррозионно-стойкими и допущенными к контакту с пищевыми продуктами.

1.15. Конструкция мармита должна обеспечивать устойчивую установку в него емкостей и не нарушать при этом циркуляцию воды.

1.16. Элементы системы водоснабжения мармита, предусмотренные для подключения к водопроводу, должны быть плотными при избыточном давлении 0,6 МПа. Ванны с электронагревателями при заполнении их водой до максимального уровня не должны иметь течи.

1.17. Удельное потребление электроэнергии на разогрев мармита не должно превышать 0,015 кВт на 1 дм<sup>3</sup> номинального объема емкостей (кВт/дм<sup>3</sup>).

1.18. Удельное потребление электроэнергии мармитом в установившемся режиме не должно превышать 0,02 кВт на 1 дм<sup>3</sup> номинального объема емкостей (кВт/дм<sup>3</sup>).

1.19. Установленная безотказная наработка мармита — не менее 650 ч.

1.20. Среднее время восстановления работоспособного состояния мармита — не более 1 ч.

1.21. Средний срок службы до списания — не менее 10 лет.

1.22. Критерии отказа и предельного состояния должны быть установлены в технических условиях на конкретный вид мармита.

## 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Испытание степени защиты (п. 1.2) проводят по ГОСТ 14254—80.

По окончании испытания электрическая прочность изоляции должна соответствовать ГОСТ 12.2.092—83.

2.2. Проверку изменения температуры продукта в условиях нормальной теплоотдачи (п. 1.3) проводят следующим образом.

В мармит после разогрева вхолостую при номинальной потребляемой мощности до температуры  $80^{+5^{\circ}\text{C}}$ \* устанавливают емкости, закрытые крышками, заполненные до 0,8 номинального объема водой температурой  $(80 \pm 2)^{\circ}\text{C}$  с добавкой 5 г подсолнечного масла на  $1 \text{ дм}^2$  поверхности воды. Температуру воды измеряют в геометрическом центре заполненного водой объема каждой из емкостей.

После 2 ч работы мармита температура воды в любой емкости не должна понизиться более чем на  $10^{\circ}\text{C}$ . Указанные условия испытания мармита являются условиями нормальной теплоотдачи.

2.3. Для проверки защиты электронагревателей от сухого хода (п. 1.10) мармит включают с номинальным количеством воды в зоне электронагревателей, затем через 2 мин после окончания слива воды.

Указанное испытание должно предшествовать испытанию на влагостойкость по ГОСТ 12.2.092—83.

2.4. Испытания системы водоснабжения мармита на плотность (п. 1.16) проводят как при открытой, так и при закрытой запорной арматуре мармита в течение 15 мин при избыточном давлении воды 0,6 МПа. Испытания ванны с электронагревателями проводят при атмосферном давлении в течение 15 мин. Потери воды не допускаются.

2.5. Испытание мармита на ненормальную работу проводят по ГОСТ 12.2.092—83, при этом условиями ненормальной работы следует считать незаполненные водой емкости.

Испытания проводят в течение 1 ч, если разрыв электрической цепи не последует ранее.

2.6. Планы испытаний на надежность должны быть установлены в технической документации на конкретный вид мармита.

\* Измеряется температура дна незаполненных емкостей.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством машиностроения для легкой и пищевой промышленности и бытовых приборов СССР

### ИСПОЛНИТЕЛИ

Г. М. Кириллова (руководитель темы), В. А. Архипов, В. Н. Гребнев, Н. Н. Журавлева, В. И. Рябов, В. А. Смирнов

2. Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.04.88 № 1070 стандарт Совета Экономической Взаимопомощи СТ СЭВ 5926—87 «Мармиты электрические для предприятий общественного питания. Общие технические требования и методы испытаний» непосредственно в качестве государственного стандарта СССР с 1 января 1989 г.

3. Срок проверки — 1993 г., периодичность — 5 лет.

### 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 12.2.092—83	Вводная часть, п. 2.1; 2.2; 2.5
ГОСТ 13268—83	П. 1.5
ГОСТ 14254—80	П. 2.1

Редактор *В. С. Бабкина*  
Технический редактор *Н. Н. Дубина*  
Корректор *В. М. Варенцова*

Слито в наб. 06.05.88 Подл. в печ. 27.05.88 0,5 усл. ш. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,24 усл.-маш. л.  
Тираж 4 000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3  
Тир. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6, Зав. 2258