

中华人民共和国国家标准

GB/T 30782-2014

食品加工机械 生面和面团辊轧机

Food processing machinery—Dough and pastry brakes

2014-07-08 发布 2014-12-01 实施

目 次

前	音
1	范围
2	规范性引用文件
3	术语和定义
4	概述
5	相关危险描述
6	技术要求
7	试验方法
8	检验规则
9	使用信息
附表	录 A (资料性附录) 确保生面和面团辊轧机可清洁性的设计原则 ················ 10
参	考文献

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国饮食加工设备标准化技术委员会(SAC/TC 383)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、浙江工商大学、新麦机械(无锡)有限公司。

本标准主要起草人:王玉波、刘文忠、傅玉颖、丁健、何阳春、张启平、王志峰、曾键。

食品加工机械 生面和面团辊轧机

1 范围

本标准规定了生面和面团辊轧机的概述、相关危险、技术要求、试验方法、检验规则、使用信息。 本标准适用于在食品工厂和食品店使用的生面和面团辊轧机。 本标准不适用于:

- ——制造者正在研制的实验机和测试机:
- ---家用辊轧机。

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/T 1031-2009 产品几何技术规范(GPS) 表面结构 轮廓法 表面粗糙度参数及其数值
- GB/T 3768 声学 声压法测定噪声源声功率级 反射面上方采用包络测量表面的简易法
- GB 4208-2008 外壳防护等级(IP 代码)
- GB 4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求
- 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/T 8196-2003 机械安全 防护装置 固定式和活动式防护装置设计与制造一般要求
- GB/T 15706—2012 机械安全 设计通则 风险评估与风险减小
- GB/T 16855.1-2008 机械安全 控制系统有关安全部件 第1部分:设计通则
- GB/T 18831-2010 机械安全 带防护装置的联锁装置 设计和选择原则
- GB 22747-2008 食品加工机械 基本概念 卫生要求
- GB 23821-2009 机械安全 防止上下肢触及危险区的安全距离

3 术语和定义

GB/T 15706—2012 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

人工操作 manual operation

轧辊和传送带由电机驱动,轧辊间距通过手动控制调节。

3.2

自动操作 automatic operation

轧辊间距由电机驱动调节,通常自动控制,如通过微处理器。

4 概述

生面和面团辊轧机主要用于食品工厂和食品店(面包制作、糕点制作、糖果行业、焙烤房、甜食店、熟