



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

**ВАКУУМ-ВЫПАРНЫЕ АППАРАТЫ  
ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ  
ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**ТИПЫ И ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ**

**ГОСТ 28742—90  
(СТ СЭВ 6911—89)**

**Издание официальное**

БЗ 11—90/918

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО УПРАВЛЕНИЮ  
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ**

**Москва**

**ВАКУУМ-ВЫПАРНЫЕ АППАРАТЫ  
ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ****Типы и основные параметры**Batch operated vacuum pans for food.  
Types and main parameters**ГОСТ**  
**28742—90**  
**(СТ СЭВ 6911—89)**

ОКП 513000

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт распространяется на вакуум-выпарные аппараты периодического действия с паровым обогревом, предназначенные для выпаривания воды из пищевых продуктов при пониженном давлении, применяемые в плодоовощной и кондитерской промышленности.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными.

**1. ТИПЫ**

1.1. Вакуум-выпарные аппараты должны изготавливать типов:

*A* — аппараты, в которых процессы подогрева и выпаривания проводятся в одной емкости, исполнений:

1 — с принудительным перемешиванием,

2 — без принудительного перемешивания;

*B* — аппараты, в которых процесс подогрева проводится в одной емкости, а процесс выпаривания — в другой;

*C* — аппараты, в которых процесс подогрева проводится в двух емкостях, а процесс выпаривания — в третьей емкости.

1.2. Вакуум-выпарные аппараты типов *B* и *C* изготавливаются с принудительным перемешиванием в емкостях для подогрева и без принудительного перемешивания в емкости для выпаривания.

## 2. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

2.1. Номинальную полезную вместимость аппаратов следует выбирать из ряда: 50, 63, 80, 100, 125, 160, 200, 250, 315, 400, 500, 630, 800, 1000, 1250, 1600, 2000 дм<sup>3</sup>.

Допустимое отклонение фактической полезной вместимости от номинальной  $\pm 5\%$ .

2.2. Полный геометрический объем аппарата должен быть не менее чем в 1,4 раза больше номинальной полезной вместимости, указанной в п. 2.1.

2.3. Отношение высоты слоя выпариваемого продукта к диаметру рабочей части аппарата должно обеспечиваться в пределах от 0,3 до 0,8.

2.4. Номинальную поверхность теплообмена аппарата следует выбирать из ряда: 0,4; 0,5; 0,63; 0,8; 1,0; 1,25; 1,6; 2,0; 2,5; 3,15 и 4,0 м<sup>2</sup>.

Допустимое отклонение фактической поверхности теплообмена от номинальной  $\pm 5\%$ .

2.5. Расчетное давление греющего пара следует выбирать из ряда: 0,25; 0,315; 0,4; 0,5; 0,63; 0,8; 1,0; 1,25 МПа.

2.6. Разрежение в варочном аппарате должно быть не более 0,8 МПа.

2.7. Удельный расход греющего пара — не более 1,2 кг на килограмм испаренной влаги.

2.8. Частота вращения мешалки должна быть в пределах от 0,15 до 0,7 с<sup>-1</sup> — в аппаратах для выпаривания плодовоовощных продуктов и от 0,5 до 1,7 с<sup>-1</sup> — для выпаривания кондитерских продуктов.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. ВНЕСЕН Министерством общего машиностроения
2. Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.11.90 № 2885 стандарт Совета Экономической Взаимопомощи СТ СЭВ 6911—89 «Вакуум-выпарные аппараты периодического действия для пищевых продуктов. Типы и основные параметры» введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта СССР с 01.07.92
3. Срок проверки — 1997 г.,  
периодичность проверки — 5 лет
4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Редактор *А. Л. Владимиров*  
Технический редактор *В. Н. Малькова*  
Корректор *А. С. Туманишвили*

Сдано в наб. 12.12.90 Подп. к печ. 08.01.91 0,25 усл. п. л. 0,25 усл. кр.-отг. 0,14 уч.-изд. л.  
Тираж 3000 экз. Цена 5 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3  
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6, Зак. 2450