

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 13140:2020

ISO 22041:2019 CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

Xuất bản lần 1

BẢN GỐC TCVN

KHÔNG SẠC CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

**TỦ VÀ QUẦY BẢO QUẢN LẠNH CHUYÊN DỤNG –
TÍNH NĂNG VÀ TIÊU THỤ NĂNG LƯỢNG**

Refrigerated storage cabinets and counters for professional use –

Performance and energy consumption

HÀ NỘI – 2020

Mục lục

Lời nói đầu	5
1 Phạm vi áp dụng	7
2 Tài liệu viện dẫn	8
3 Thuật ngữ và định nghĩa	8
4 Yêu cầu	13
5 Điều kiện thử nghiệm.....	14
5.1 Quy định chung	14
5.2 Phép thử bên ngoài phòng thử	14
5.3 Phép thử trong phòng thử	15
6 Quy trình thử	38
6.1 Tính toán dung tích hữu ích	38
6.2 Độ bền lâu của đường giới hạn chất tải và dấu nhấn mác tử	39
6.3 Các phép thử bên ngoài phòng thử - Các kích thước dài, diện tích và dung tích	39
6.4 Các phép thử trong phòng thử	39
7 Mẫu thông tin được công bố	40
8 Đánh dấu giới hạn chất tải	41
Phụ lục A (Tham khảo) Thông tin và các phụ tùng, phụ kiện do nhà sản xuất công bố về đặc tính và độ tái lập của các phép thử	43
Thư mục tài liệu tham khảo	44

Lời nói đầu

TCVN 13140:2020 hoàn toàn tương đương với ISO 22041:2019.

TCVN 13140:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC 86 *Máy lạnh và điều hòa không khí* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Tủ và quầy bảo quản lạnh chuyên dụng – Tính năng và tiêu thụ năng lượng

*Refrigerated storage cabinets and counters for professional use –
Performance and energy consumption*

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu dùng cho việc kiểm tra xác nhận tính năng và tiêu thụ năng lượng của các tủ và quầy bảo quản lạnh chuyên dụng sử dụng trong bếp thương mại, bệnh viện, căng tin, các khu vực chuẩn bị của quán bar, tiệm bánh, cửa hàng kem, phục vụ ăn uống trong tổ chức, cơ quan và các khu vực chuyên dụng tương tự.

Các thiết bị thuộc phạm vi trong tiêu chuẩn này là dùng để bảo quản thực phẩm. Tiêu chuẩn này quy định các điều kiện thử và các phương pháp kiểm tra để đảm bảo rằng các yêu cầu đã được đáp ứng, cũng như sự phân loại các tủ và quầy, ghi nhãn và danh mục các đặc tính của chúng do nhà sản xuất công bố.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho:

- Tủ lạnh sử dụng để trực tiếp bán thực phẩm;
- Tủ thực hiện chế biến thức ăn và không chỉ có chức năng lưu trữ (ví dụ như các tủ làm bánh có thể làm lạnh, làm nóng và tạo ẩm);
- Tủ có dàn ngưng được làm mát bằng nước;
- Thiết bị lạnh có tổ ngưng tụ đặt xa;
- Thiết bị lạnh có bàn hoặc bàn chế biến (saladette) ở trên nóc dạng hở dùng để chuẩn bị hoặc lưu trữ thực phẩm;
- Tủ dành riêng cho việc bảo quản các loại thực phẩm cụ thể (như thịt tươi, cá tươi, ...) hoạt động ở nhiệt độ khác so với các giá trị quy định trong Bảng 1;
- Tủ đông kiểu rương;
- Thiết bị lạnh dành cho hoạt động bình thường trong thời gian ngắn/không liên tục trong cả ngày;