



Comprar

# norma española

UNE-EN 16754

Noviembre 2016

## TÍTULO

**Helados artesanales y máquinas de helados**

**Características del rendimiento energético y consumo energético**

*Artisan gelato and ice cream machinery. Performance characteristics and energy consumption.*

*Machines à glace artisanale et crème glacée. Caractéristiques de performance et consommation d'énergie.*

## CORRESPONDENCIA

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN 16754:2016.

## OBSERVACIONES

## ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 86 *Frío* cuya Secretaría desempeña AEFYT.

## EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN 16754

Editada e impresa por AENOR  
Depósito legal: M 39160:2016

© AENOR 2016  
Reproducción prohibida

LAS OBSERVACIONES A ESTE DOCUMENTO HAN DE DIRIGIRSE A:

**AENOR** Asociación Española de  
Normalización y Certificación

Génova, 6  
28004 MADRID-España

info@aenor.es  
www.aenor.es

Tel.: 902 102 201  
Fax: 913 104 032

13 Páginas



Comprar

## Índice

Prólogo europeo.....	5
<b>1 Objeto y campo de aplicación.....</b>	<b>6</b>
<b>2 Normas para consulta .....</b>	<b>6</b>
<b>3 Términos y definiciones.....</b>	<b>6</b>
<b>4 Características de rendimiento.....</b>	<b>8</b>
4.1 La carga del pasteurizador y el pasteurizador de la mezcla .....	8
4.2 La carga de la mantecadora por cargas.....	8
4.3 La carga de la máquina combinada .....	8
4.4 Temperatura de producto (temperatura de extrusión) .....	8
4.5 Expansión .....	9
<b>5 Ensayo del consumo de energía.....</b>	<b>9</b>
5.1 Sala de ensayo .....	9
5.1.1 Diseño general, muros, suelos y calor radiante .....	9
5.1.2 Características térmicas.....	9
5.2 Aparatos .....	9
5.3 Temperatura ambiente y humedad.....	10
5.4 Instalación .....	10
5.5 Ciclo de ensayo.....	10
5.5.1 Ensayo del ciclo de pasteurización .....	10
5.5.2 Ensayo del ciclo de congelación .....	11
5.5.3 Ciclo de ensayo para las máquinas combinadas .....	11
5.5.4 Ciclo de ensayo de maduración .....	11
5.5.5 Temperatura de producto/Temperatura de extrusión .....	11
5.5.6 Determinación de la expansión.....	12
5.6 Determinación del consumo de energía .....	12
5.7 Ensayo de consumo de agua .....	12
5.8 Cálculo del tiempo de funcionamiento.....	12
<b>6 Mezcla de ensayo tomada como referencia .....</b>	<b>12</b>
<b>7 Informe del ensayo .....</b>	<b>13</b>

### 1 Objeto y campo de aplicación

Esta norma europea especifica los requisitos y las exigencias en las condiciones de ensayo que tienen que cumplir las máquinas para el procesamiento de helados artesanales, helados cremosos y postres congelados similares.

Sobre este documento se definen las características de las máquinas en términos de rendimiento y consumo energético, medido en las condiciones específicas y de acuerdo con los métodos de prueba especificados, a partir del análisis de una mezcla de ensayo que se toma como referencia.

Esta norma europea se aplica a las máquinas profesionales que tengan una capacidad máxima de 400 l, destinadas a proporcionar el tratamiento térmico de los helados artesanales, helados y postres congelados similares que se citan a continuación:

- pasteurizadores;
- cubas de maduración;

**EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN 16754**



**Comprar**

- pasteurizador de la mezcla;
- equipo de congelación de la mezcla, heladora o mantecadora por cargas;
- máquinas combinadas.

Las máquinas pueden ensamblarse en fábrica o in situ, conectadas hacia una unidad condensadora a distancia.

Las máquinas pueden disponer de sistemas de refrigeración a distancia independientes empleados para congelar el producto y para mantener la mezcla fresca, y se puede emplear tanto agua como aire como fluidos caloportadores.

## **2 Normas para consulta**

No aplicables.