



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10694—2012

面包醒发箱

Bread fermentation machine

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
5 试验方法	2
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

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归口。

本标准起草单位：北京市服务机械研究所、佛山市顺德区陈村镇华兴实业有限公司、广东恒联食品机械有限公司、广州市赛思达机械设备有限公司、裕富宝厨具设备(深圳)有限公司、广州恒威厨房设备有限公司、广州红菱电热设备有限公司、深圳市富裕宝厨房设备有限公司。

本标准主要起草人：刘旭、梁艳萍、刘文忠、唐树松、李英杰、朱长良、李炳良、颜华、周红卫。

面包醒发箱

1 范围

本标准规定了面包醒发箱的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于面包醒发箱(以下简称醒发箱)。

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 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 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求

GB 16798 食品机械安全卫生

SB/T 227 食品机械通用技术条件 电气装置技术要求

SB/T 229—2007 食品机械通用技术条件 产品包装技术要求

SB/T 231—2007 食品机械通用技术条件 产品的标志、运输与贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

面包醒发箱 bread fermentation machine

将面包坯置于箱体内部,由设备营造适用于面包醒发的温度和湿度环境,完成面包醒发的设备。

3.2

额定产量 rated output

制造商明示或标称的产量。

4 技术要求

4.1 一般要求

4.1.1 醒发箱应符合本标准规定,并按经规定程序批准的图样和技术文件制造。

4.1.2 醒发箱所用零件、部件应经检查合格,外购件应有合格证明,必要时检验部门施行进厂检查合格后方能进行装配。

4.1.3 主要零部件在预定使用条件下,材料表面和涂料应耐用、可清洗,必要时可消毒。

4.1.4 醒发箱设计的总体布局应符合人类工效学原则,造型美观,易拆易装,便于清洗。

4.1.5 醒发箱上的操作器件(按钮、选择开关、指示灯等),应有永久、明显、清晰的标志。对于可由操作人员置于不同工作状态控制器件,应有清楚表明所选择状态的标志,其指示位置准确。

4.2 工作条件

a) 海拔不超过 1 000 m;