

# 面团搅拌机CE认证- EN 453:2000+A1:2009详解

产品名称	面团搅拌机CE认证- EN 453:2000+A1:2009详解
公司名称	深圳市实测通技术服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务1:速度快 服务2:价格优 服务3:包通过
公司地址	深圳市罗湖区翠竹街道翠宁社区太宁路145号二单元705
联系电话	17324413130 17324413130

## 产品详情

面团搅拌机,也叫糕点切割器,是用来在你做糕点的时候把黄油加入面粉中的。这个过程通常被称为切割,因为你倾向于使用冷的和不松软的黄油,导致馅饼或糕点外壳更薄更嫩。如果你做馅饼、饼干或任何类型的糕点,你很可能想要一个好的面团搅拌机来帮助你做这项工作

### 1、面团搅拌机欧盟CE认证指令

[MD机械指令](#) : [2006/42/EC](#)

### 2、面团搅拌机欧盟CE认证标准 :

[EN ISO 12100 : 2010](#) 机械安全 - 用于设计的一般准则-风险评估及风险降低

[EN 60204-1 : 2018](#) 机械安全.机械电气设备.第1部分 : 一般要求

EN 453:2000+A1:2009 Food processing machinery - Dough mixers - Safety and hygiene requirements

食品加工机械.面团搅拌机.安全和卫生要求

### 3、 EN 453:2000+A1:2009适用范围：

This standard specifies safety and hygiene requirements for the design and manufacture of dough mixers with rotating bowls of capacity greater than or equal to 5 l) and less than or equal to 500 l. These dough mixers are used to process various ingredients e.g., flour, sugar, fat, salt, water and other ingredients in food manufacturers and shops. These machines are sometimes used in other industries (e.g., pharmaceutical industry, chemical industry, printing), but hazards related to these uses are not considered in this standard.

本标准规定了设计和制造容量大于或等于5（l）且小于或等于500 l的旋转碗面团搅拌机的安全和卫生要求。这些面团搅拌机用于在食品制造商和商店加工各种配料，例如面粉、糖、脂肪、盐、水和其他配料。这些机器有时用于其他行业（如制药工业、化学工业、印刷），但本标准不考虑与这些用途相关的危险。

### 4、 EN 453:2000+A1:2009 欧盟CE认证测试、检查项目

4.2.1.1	Static stability	静稳定性
4.2.1.2	Ground pressure	地面压力
4.2.1.3.1	Brakes	制动
4.2.1.3.2	Chocks	轮挡
4.4	Tipping	翻卸
4.6	Safety of the control system	控制系统的安全性
4.7.2	Mechanical support	机械支撑
4.7.3	Sideboard and discharge gate locking devices	侧板和排放门锁定装置
4.8	Load securing	安全载荷
4.10	Visibility	可见性
4.11	Closing of the rear discharge gate	关闭后放电门
4.12	Conveyor	传送带

### 5、 面团搅拌机CE认证流程

1 提交CE申请

2 准备测试样机和技术资料

3 样机测试与整改

4 技术资料审核与整改

5 公告机构审核通过后，工厂获得CE证书

6 设备加贴CE标识，顺利在欧盟市场流通

了解更多：

[机械CE认证](#)

[机械设备CE认证](#)

[CE认证是什么认证？](#)

[欧盟CE认证](#)

[食品机械CE认证](#)