

轧切式面条机检测 检测报告由第三方实验室出具 可上电商平台

产品名称	轧切式面条机检测 检测报告由第三方实验室出具 可上电商平台
公司名称	挪瓦（上海）检测中心
价格	.00/个
规格参数	资质1:CNAS 资质2:CMA 资质3:CAL
公司地址	上海市崇明区堡镇堡镇南路58号（上海堡镇经济小区）（住所）
联系电话	4000211030 15000212020

产品详情

轧切式面条机的技术要求各地标准

1 工作条件a)环境温度5 ° C-40 ° C;b)空气相对湿度应不大于85%。

2 设计要求2.1

面条机应按有关各地标准和本标准规定进行设计，并按经规定程序批准的图样和技术文件制造。2.2

面条机诸对轧面辊和面刀的速度应匹配，面片不应产生堆积和拉断。2.3

面条机的连续无故障工作时间应大于48h。2.4 面条机的噪声：当产量大于或等于300kg/h时，空、负载噪声源声功率高等应不大于85dB(A);当产量小于300kg/h时应不大于80dB(A)。2.5 面条机的功率:空载时拖动电动机的输出功率应不大于额定功率的30%，正常工作(负载)时拖动电动机的输出功率应大于或等于额定功率的70%。2.6面条机的温度:当连续运转至稳是温度时，滚动轴承温升应不大于35 ° C 较高温度应不大于70 ° C,滑动轴承温升应不大于25 ° C，较高温度应不大于65 ° C。面刀、齿轮等零部件的较高温度应不大于70 ° C。2.7 面条机的振幅在低频范围内应不大于0.1mm。

3 安全、卫生要求3.1 面条机运动部分应有防护罩或相应的保护措施。3.2

面条机的电器安全应符合SB/T 227的规定。3.3

面条机的产品卫生条件应符合“中华人民共和国食品卫生法”第四章的规定。3.4

凡与物料接触的零部件应符合SB/T 222的规定。3.5

面条机的密封装置应良好，不应有渗漏，更不应污染物料。

4 外观要求4.1 涂漆(塑)应符合SB/T 228的规定。4.2

面条机外表面不应有划伤、碰伤、凹凸不平等缺陷，外露零件不应有毛刺、飞边和不应有的棱角。4.3

电镀件、镀层应均匀、牢固，无漏镀、起层、起泡、脱落等缺陷。