

Нормальная работа мороженицы

Нормальная работа мороженицы (normal operation of an ice-cream appliance): работа при использовании максимального количества смешиваемых ингредиентов, указанных в инструкциях; используют смесь, дающую наиболее неблагоприятные результаты, начальная температура смеси - $(23 \pm 2) \text{ } ^\circ\text{C}$

Источник: " ГОСТ Р 52161.2.24-2007 (МЭК 60335-2-24:2005). Национальный стандарт Российской Федерации. Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 2.24. Частные требования для холодильных приборов, морожениц и устройств для производства льда"

(утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 19.11.2007 № 314-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/2717/>