IEC 60619

Édition 3.0 2026-11

NORME INTERNATIONALE

Appareils électriques pour la préparation de la nourriture - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

Sample Document
get full document from standards.iteh.ai

ICS 97.040.50

ISBN 978-2-8327-1607-6

IEC 60619:2026-11 (fr)

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

THIS PUBLICATION IS COPYRIGHT PROTECTED
Copyright © 2026 IEC, Geneva, Switzerland

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'IEC ou du Comité national de l'IEC du pays du demandeur. Si vous avez des questions sur le copyright de l'IEC ou si vous désirez obtenir des droits supplémentaires sur cette publication, utilisez les coordonnées ci-après ou contactez le Comité national de l'IEC de votre pays de résidence.

IEC Secretariat
3, rue de Varembé
CH-1211 Geneva 20
Switzerland

Tel.: +41 22 919 02 11
info@iec.ch
www.iec.ch

A propos de l'IEC
La Commission Electrotechnique Internationale (IEC) est la première organisation mondiale qui élabore et publie des Normes internationales pour tout ce qui a trait à l'électricité, à l'électronique et aux technologies apparentées.

A propos des publications IEC
Le contenu technique des publications IEC est constamment revu. Veuillez vous assurer que vous possédez l'édition la plus récente, un corrigendum ou amendement peut avoir été publié.

Recherche de publications IEC - webstore.iec.ch/advsearchform
La recherche avancée permet de trouver des publications IEC en utilisant différents critères (numéro de référence, texte, comité d'études, …). Elle donne aussi des informations sur les projets et les publications remplacées ou retirées.

IEC Just Published - webstore.iec.ch/justpublished
Restez informé sur les nouvelles publications IEC. Just Published détaille les nouvelles publications parues. Disponible en ligne et une fois par mois par email.

Service Clients - webstore.iec.ch/csc
Si vous désirez nous donner des commentaires sur cette publication ou si vous avez des questions contactez-nous: sales@iec.ch.

IEC Products & Services Portal - products.iec.ch
Découvrez notre puissant moteur de recherche et consultez gratuitement tous les aperçus des publications, symboles graphiques et le glossaire. Avec un abonnement, vous aurez toujours accès à un contenu à jour adapté à vos besoins.

Electropedia - www.electropedia.org
Le premier dictionnaire d'électrotechnologie en ligne au monde, avec plus de 22 500 articles terminologiques en anglais et en français, ainsi que les termes équivalents dans 25 langues additionnelles. Egalement appelé Vocabulaire Electrotechnique International (IEV) en ligne.

Sample Document
Get full document from standards.iteh.ai

Attention! Veuillez vous assurer que vous avez obtenu cette publication via un distributeur agréé.

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS 4
1 Domaine d'application 6
2 Références normatives 6
3 Termes et définitions 6
3.1 Termes utilisés pour définir les fonctions 6
3.2 Termes utilisés pour définir la commodité d'emploi 8
4 Liste des mesures 8
5 Conditions générales d'exécution des mesurages 9
5.1 Généralités 9
5.2 Alimentation électrique 9
5.3 Température ambiante 9
5.4 Mouvement des machines portatives 10
5.5 Type du bol 10
5.6 Type de boîte de Pétri 12
5.7 Type d'entonnoir en verre 13
5.8 Type de moule à pâtisserie 14
5.9 Ingrédients 14
5.10 Essais préliminaires 14
5.11 Température de cuisson du four 14
6 Vacant 14
7 Fouetter la crème 14
7.1 Ingrédients 14
7.2 Mode opératoire 15
7.3 Mesurage du dépassement 16
7.4 Mesurage de la stabilité de la mousse 17
7.5 Résultat 17
8 Battre 17
8.1 Ingrédients 17
8.2 Mode opératoire 18
8.3 Résultat 18
9 Réaliser un mélange lourd 19
9.1 Ingrédients 19
9.2 Mode opératoire 19
9.3 Résultat 20
10 Mélanger 20
10.1 Ingrédients 20
10.2 Mode opératoire 20
10.3 Résultat 21
11 Pétrir 21
11.1 Ingrédients 21
11.2 Mode opératoire 21
11.3 Résultat 22
12 Mixer/Réduire en purée 22
12.1 Ingrédients 22
12.2 Mode opératoire 22
12.3 Résultat 22

Sample Document
Get full document from standards.iteh.ai

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

13 Émulsifier 23
13.1 Ingrédients 23
13.2 Mode opératoire 23
13.3 Résultat 23
14 Hacher 23
14.1 Hacher la viande 23
14.1.1 Ingrédients 23
14.1.2 Mode opératoire 23
14.1.3 Résultat 24
14.2 Hacher les oignons 24
14.2.1 Ingrédients 24
14.2.2 Mode opératoire 24
14.2.3 Résultat 24
14.3 Hacher les amandes 24
14.3.1 Ingrédients 24
14.3.2 Mode opératoire 24
14.3.3 Résultat 25
15 Trancher 25
15.1 Trancher les carottes 25
15.1.1 Ingrédients 25
15.1.2 Mode opératoire 25
15.1.3 Résultat 25
15.2 Trancher les concombres 26
15.2.1 Ingrédients 26
15.2.2 Mode opératoire 26
15.2.3 Résultat 26
15.3 Trancher les poireaux 26
15.3.1 Ingrédients 26
15.3.2 Mode opératoire 26
15.3.3 Résultat 27
16 Râper 27
16.1 Râper les carottes 27
16.1.1 Ingrédients 27
16.1.2 Mode opératoire 27
16.1.3 Résultat 27
16.2 Râper finement le fromage 28
16.2.1 Ingrédients 28
16.2.2 Mode opératoire 28
16.2.3 Résultat 28
17 Couper les frites 28
17.1 Ingrédients 28
17.2 Mode opératoire 29
17.3 Résultat 29
18 Centrifuger 29
18.1 Ingrédients 29
18.2 Mode opératoire 29
18.2.1 Centrifuger 350 g de fruits ou de légumes 29
18.2.2 Centrifuger la quantité maximale de fruits ou de légumes 30

Sample Document
get full document from standards.iteh.ai

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

18.3 Résultats 30
19 Presser les agrumes 30
19.1 Ingrédients 30
19.2 Mode opératoire 30
19.3 Efficacité de l'extracteur 31
19.4 Efficacité du filtre 31
19.5 Résultats 31
20 Broyer et moudre le café 31
20.1 Ingrédients 31
20.2 Mode opératoire 31
20.3 Résultats 32
21 Éclaboussement et débordement 32
21.1 Ingrédients 32
21.2 Mode opératoire 32
21.3 Résultat 32
22 Efficacité et temps de nettoyage 32
22.1 Vacant 32
22.2 Mode opératoire 32
22.3 Résultats 33
Annexe A (normative) Ingrédients utilisés pour l'établissement du présent document 34
Annexe B (informative) Informations à fournir au point de vente 35
Bibliographie 36

Sample Document

Figure 1 – Mouvement en forme de huit d'une machine portative 10
Figure 2 – Bol à mélange normalisé "MEPAL" 4 l 11
Figure 3 – Bol à mélange normalisé "MEPAL" 1,5 l 11
Figure 4 – Bol à mélange normalisé 1 l à utiliser pour les mélangeurs à immersion 12
Figure 5 – Boîte de Pétri pour le mesurage du dépassement 12
Figure 6 – Entonnoir en verre 13
Figure 7 – Moule à pâtisserie 14
Figure 8 – Incision au couteau dans la crème fouettée, représentée pour différents résultats de fouettement 16

get full document from standards.iteh.ai

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE

_____

Appareils électriques pour la préparation de la nourriture - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

AVANT-PROPOS

1) La Commission Électrotechnique Internationale (IEC) est une organisation mondiale de normalisation composée de l'ensemble des comités électrotechniques nationaux (Comités nationaux de l'IEC). L'IEC a pour objet de favoriser la coopération internationale pour toutes les questions de normalisation dans les domaines de l'électricité et de l'électronique. À cet effet, l'IEC – entre autres activités – publie des Normes internationales, des Spécifications techniques, des Rapports techniques, des Spécifications accessibles au public (PAS) et des Guides (ci-après dénommés "Publication(s) de l'IEC"). Leur élaboration est confiée à des comités d'études, aux travaux desquels tout Comité national intéressé par le sujet traité peut participer. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'IEC, participent également aux travaux. L'IEC collabore étroitement avec l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO), selon des conditions fixées par accord entre les deux organisations.
2) Les décisions ou accords officiels de l'IEC concernant les questions techniques représentent, dans la mesure du possible, un accord international sur les sujets étudiés, étant donné que les Comités nationaux de l'IEC intéressés sont représentés dans chaque comité d'études.
3) Les Publications de l'IEC se présentent sous la forme de recommandations internationales et sont agréées comme telles par les Comités nationaux de l'IEC. Tous les efforts raisonnables sont entrepris afin que l'IEC s'assure de l'exactitude du contenu technique de ses publications; l'IEC ne peut pas être tenue responsable de l'éventuelle mauvaise utilisation ou interprétation qui en est faite par un quelconque utilisateur final.
4) Dans le but d'encourager l'uniformité internationale, les Comités nationaux de l'IEC s'engagent, dans toute la mesure possible, à appliquer de façon transparente les Publications de l'IEC dans leurs publications nationales et régionales. Toutes divergences entre toutes Publications de l'IEC et toutes publications nationales ou régionales correspondantes doivent être indiquées en termes clairs dans ces dernières.
5) L'IEC elle-même ne fournit aucune attestation de conformité. Des organismes de certification indépendants fournissent des services d'évaluation de conformité et, dans certains secteurs, accèdent aux marques de conformité de l'IEC. L'IEC n'est responsable d'aucun des services effectués par les organismes de certification indépendants.
6) Tous les utilisateurs doivent s'assurer qu'ils sont en possession de la dernière édition de cette publication.
7) Aucune responsabilité ne doit être imputée à l'IEC, à ses administrateurs, employés, auxiliaires ou mandataires, y compris ses experts particuliers et les membres de ses comités d'études et des Comités nationaux de l'IEC, pour tout préjudice causé en cas de dommages corporels et matériels, ou de tout autre dommage de quelque nature que ce soit, directe ou indirecte, ou pour supporter les coûts (y compris les frais de justice) et les dépenses découlant de la publication ou de l'utilisation de cette Publication de l'IEC ou de toute autre Publication de l'IEC, ou au crédit qui lui est accordé.
8) L'attention est attirée sur les références normatives citées dans cette publication. L'utilisation de publications référencées est obligatoire pour une application correcte de la présente publication.
9) L'IEC attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'IEC ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'IEC n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse https://patents.iec. L'IEC ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de brevets.

Sample Document
get full document from standards.iteh.ai

L'IEC 60619 a été établie par le sous-comité 59L: Petits appareils domestiques, du comité d'études 59 de l'IEC: Aptitude à la fonction des appareils électrodomestiques et analogues. Il s'agit d'une Norme internationale.

Cette troisième édition annule et remplace la seconde édition parue en 1993, l'Amendement 1:1995 et l'Amendement 2:2004. Cette édition constitue une révision technique.

Cette édition inclut les modifications techniques majeures suivantes par rapport à l'édition précédente:

a) suppression de l'essai à l'Article 6;
b) modification de la description du mouvement des machines portatives au 5.4;

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

c) révision complète de l'essai consistant à fouetter la crème à l'Article 7;

d) révision de l'Article 15;

e) déplacement des figures de l'Article 22 aux paragraphes 5.4 à 5.8;

f) suppression de l'Article 22.

Le texte de cette Norme internationale est issu des documents suivants:

Projet	Rapport de vote
59L/319/FDIS	59L/327/RVD

Le rapport de vote indiqué dans le tableau ci-dessus donne toute information sur le vote ayant abouti à son approbation.

La langue employée pour l'élaboration de cette Norme internationale est l'anglais.

Ce document a été rédigé selon les Directives ISO/IEC, Partie 2, il a été développé selon les Directives ISO/IEC, Partie 1, les Directives ISO/IEC, Supplément IEC, et les Directives ISO/IEC, Supplément JTC 1, disponibles sous www.iec.ch/members_experts/refdocs. Les principaux types de documents développés par l'IEC sont décrits plus en détail sous www.iec.ch/publications.

Le comité a décidé que le contenu de ce document ne sera pas modifié avant la date de stabilité indiquée sur le site web de l'IEC sous webstore.iec.ch dans les données relatives au document recherché. À cette date, le document sera

– reconduit,
– supprimé, ou
– révisé.

Sample Document
get full document from standards.iteh.ai

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

1 Domaine d'application

Le présent document s'applique aux appareils électriques pour la préparation de la nourriture, à usage domestique.

Le présent document a pour objet d'énoncer et de définir les méthodes d'essai permettant d'évaluer les fonctions qui peuvent être réalisées avec des appareils électriques de préparation de la nourriture à usage domestique, qui présentent un intérêt pour l'utilisateur, et de donner des lignes directrices pour l'évaluation des résultats d'essai.

En tenant compte du faible degré d'exactitude et de répétabilité, dû aux variations dans le temps et à l'origine des matières et ingrédients utilisés pour les essais ainsi qu'à l'influence du jugement subjectif des personnes qui réalisent les essais, les méthodes d'essai décrites peuvent être utilisées de manière plus fiable pour des essais comparatifs réalisés sur différents appareils approximativement dans même temps, dans le même laboratoire par le même opérateur et avec les mêmes ustensiles, plutôt que pour les essais d'appareils uniques dans différents laboratoires.

Le présent document ne couvre pas la sécurité.

Le présent document ne s'applique pas aux appareils conçus exclusivement pour des usages commerciaux ou industriels.

L'attention est attirée sur le fait que, parfois, le même résultat peut être obtenu en utilisant différentes fonctions.

Sample Document

2 Références normatives

Les documents suivants sont cités dans le texte de sorte qu'ils constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

OCDE (toutes les parties), *Normes internationales pour les fruits et légumes*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

– IEC Electropedia: disponible à l'adresse https://www.electropedia.org/
– ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse https://www.iso.org/obp

3.1 Termes utilisés pour définir les fonctions

3.1.1
fouetter la crème
incorporer de l'air et augmenter le volume de la crème

3.1.2
battre
mélanger et incorporer de l'air

EXEMPLE: Battre la pâte à gâteau pour obtenir une pâte homogène.

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

3.1.3
réaliser un mélange lourd
incorporer régulièrement des ingrédients dans un mélange lourd sans les hacher

EXEMPLE: Mélange d'ingrédients comprenant des fruits secs et des cerises glacées pour obtenir une pâte à gâteau aux fruits.

3.1.4
mélanger
incorporer régulièrement des ingrédients

EXEMPLE: Mélanger des ingrédients pour obtenir une pâtisserie ou une tarte.

3.1.5
pétrir
travailler une préparation lourde pour former une masse souple et homogène

3.1.6
mixer
réduire en purée
liquéfier des ingrédients semi-solides ou hacher avec du liquide

EXEMPLE: Hacher ou liquéfier des légumes ou des fruits pour obtenir des aliments pour bébés, des purées de fruits ou des soupes.

3.1.7
émulsifier
mélanger des liquides non miscibles de sorte qu'un ou plusieurs soient suspendus sous forme de gouttelettes dans l'autre

Sample Document

EXEMPLE: Combiner un œuf et de l'huile pour obtenir une mayonnaise.

get full document from standards.iteh.ai

3.1.8
hacher
réduire en petits morceaux des ingrédients solides

EXEMPLE: Hacher de la viande pour obtenir de la viande hachée, hacher des oignons pour obtenir des oignons hachés, hacher des amandes pour obtenir des amandes hachées.

3.1.9
trancher
couper en tranches

EXEMPLE: Trancher des légumes pour obtenir des tranches de carottes, des tranches de concombres ou des tranches de poireaux.

3.1.10
râper
couper en fines lamelles ou en petits filaments des ingrédients solides

EXEMPLE: Couper des carottes pour obtenir des carottes râpées, couper du fromage pour obtenir du fromage râpé.

3.1.11
râper finement
produire de tout petits morceaux aussi uniformes que possible

Note 1 à l'article: Les morceaux sont plus petits que ceux obtenus par un râpage plus grossier.

3.1.12
couper les frites
couper les pommes de terre en forme de frites

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

3.1.13
centrifuger
extraire le jus des fruits ou des légumes en utilisant la force centrifuge ou un filtre à l'aide d'une tarière

3.1.14
presser les agrumes
extraire le jus des agrumes en appliquant les moitiés de fruit sur un cône rotatif

3.1.15
broyer et moudre le café
broyer des grains de café entiers pour obtenir de petits morceaux à l'aide de disques, de cylindres ou de cônes broyeurs et d'appareils analogues, ou à l'aide de lames de coupe tournant à grande vitesse

3.2 Termes utilisés pour définir la commodité d'emploi

3.2.1
éclaboussement et débordement
perte involontaire d'ingrédients pendant la mise en marche et le fonctionnement d'un appareil

3.2.2
efficacité du nettoyage
travail nécessaire pour vider, nettoyer et sécher un appareil (ou ses accessoires), en incluant le démontage de l'appareil

3.2.3
temps de nettoyage
temps nécessaire pour vider, nettoyer manuellement et sécher un appareil (ou ses accessoires), en incluant le démontage de l'appareil

Sample Document
get full document from standards.iteh.ai

Note 1 à l'article: Un programme de nettoyage automatique de l'appareil est considéré comme un nettoyage manuel pour l'essai décrit à l'Article 22.

4 Liste des mesures

Le présent document couvre les fonctions suivantes:

– fouetter la crème (Article 7);
– battre (Article 8);
– réaliser un mélange lourd (Article 9);
– mélanger (Article 10);
– pétrir (Article 11);
– mixer/réduire en purée (Article 12);
– émulsifier (Article 13);
– hacher la viande (14.1);
– hacher les oignons (14.2);
– hacher les amendes (14.3);
– trancher les carottes (15.1);
– trancher les concombres (15.2);
– trancher les poireaux (15.3);
– râper les carottes (16.1);
– râper finement le fromage (16.2);

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

– couper les frites (Article 17);
– centrifuger (Article 18);
– presser les agrumes (Article 19);
– broyer et moudre le café (Article 20);
– éclaboussement et débordement (21);
– efficacité et temps de nettoyage (Article 22).

5 Conditions générales d'exécution des mesurages

5.1 Généralités

Sauf spécification contraire, les mesurages sont effectués dans les conditions suivantes. Les accessoires, les vitesses, les outils et les quantités d'ingrédients utilisés doivent être ceux recommandés par le fabricant. En l'absence de recommandation du fabricant, les quantités citées doivent être utilisées. Les ingrédients spécifiés ont été essentiellement choisis pour assurer des résultats uniformes et reproductibles. Les ingrédients et spécifications correspondantes énumérés à l'Annexe A doivent être utilisés, sauf spécification contraire. Sauf indication contraire, l'appareil doit être mis en fonctionnement selon les instructions du fabricant.

Comme il n'y a pas de définition d'un four de type donné ou de taille donnée, et comme plusieurs essais impliquent la cuisson du produit final dans le but de déterminer le volume, une variation des résultats peut être attendue entre les fours utilisés. Il est conseillé de réaliser tous les essais comparatifs dans le même four.

Tous les essais de l'Article 7 à l'Article 20 doivent être effectués trois fois (répétés deux fois), sauf indication contraire dans l'article spécifique.

Sample Document

Un rapport d'essai doit inclure les paramètres utilisés pour l'essai respectif.

get full document from standards.iteh.ai

NOTE Les informations à fournir au point de vente sont indiquées à l'Annexe B informative.

5.2 Alimentation électrique

Les mesurages doivent être effectués à la fréquence assignée et à une tension dans les limites de ±1 % de la tension assignée ou égale à la moyenne de la plage de tensions assignées.

Pour les appareils alimentés par batteries, les appareils sont mis en fonctionnement avec des batteries complètement chargées.

Si la tension assignée diffère de la tension nominale d'alimentation du pays concerné, les mesurages réalisés sous la tension assignée peuvent être trompeurs. Par conséquent, pour des essais comparatifs, la tension utilisée pour les essais doit être conforme à la tension nominale d'alimentation et cela doit être indiqué dans le rapport.

5.3 Température ambiante

La température ambiante et la température de tous les ustensiles et ingrédients doivent être maintenues à (23 ± 2) °C, sauf spécification contraire. La température doit être enregistrée.

Sous les climats tropicaux, il est permis que la température ambiante soit de (27 ± 5) °C.

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026

5.4 Mouvement des machines portatives

Pour fouetter la crème (Article 7) à l'aide d'une machine portative, un mouvement en forme de huit (voir la Figure 1) doit être effectué, si possible; sinon, le mouvement doit suivre la forme du bol. Il convient que le nombre de mouvements complets soit compris entre 45 et 60 par minute. Le bol ne doit pas être déplacé ni soulevé pendant le fouettement. Il convient d'éviter de toucher les parois, d'élever ou d'abaisser l'appareil portatif.

Pour travailler la pâte à gâteau (Article 8) à l'aide d'une machine portative, un mouvement en forme de huit doit être effectué, si possible; sinon, le mouvement doit suivre la forme du bol. Il convient que le nombre de mouvements complets soit compris entre 30 et 40 par minute. Le bol ne doit pas être déplacé ni soulevé pendant le battage. Il convient d'éviter de toucher les parois, d'élever ou d'abaisser l'appareil portatif.

Pour le pétrissage (Article 11), les batteurs à main doivent être déplacés autant que nécessaire pour assurer un bon fonctionnement, mais à une vitesse qui ne dépasse pas 30 mouvements par minute. Le bol ne doit pas être déplacé ni soulevé pendant le pétrissage.

Pour les autres opérations, les machines portatives doivent être déplacées autant que nécessaire pour assurer un bon fonctionnement, mais à une vitesse qui ne dépasse pas 30 mouvements par minute.

Sample Document
get full document from standards.iteh.ai

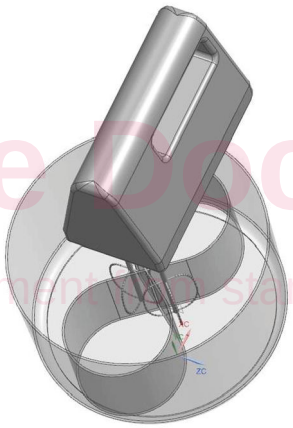


Figure 1 – Mouvement en forme de huit d'une machine portative

5.5 Type du bol

Pour les appareils livrés avec un bol, les mesurages doivent être effectués en utilisant ce bol.

Les machines portatives équipées d'un bol et d'un support doivent être mises en fonctionnement selon les instructions du fabricant. Si aucune instruction n'est fournie et s'il est évident que le bol bouge, cela est admis, mais cela doit être indiqué dans le rapport.

Pour les appareils qui ne sont pas fournis avec un bol, l'un des bols décrits sur la Figure 2, la Figure 3 et la Figure 4 doit être utilisé, en choisissant le plus approprié à la fonction mesurée.

IEC 60619:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/254bbcc9-e683-47af-863c-91062d2cc1c8/iec-60619-2026