

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CONFORME A LA NORMA NMX-J-521/2-14-ANCE-2020

APARATOS ELECTRODOMÉSTICOS Y SIMILARES - SEGURIDAD - PARTE 2- 14: REQUISITOS PARTICULARES PARA MÁQUINAS DE COCINA



CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana establece las características de seguridad de las máquinas eléctricas de cocina para uso doméstico y propósitos similares, cuya tensión asignada no es mayor que 250 V.

Algunos ejemplos de los aparatos dentro del campo de aplicación de esta Norma Mexicana son los siguientes:

- Las rebanadoras de granos (chícharos, maíz, habas, entre otros)
- Los extractores de jugo de bayas
- Las licuadoras
- Los abrelatas
- Los extractores centrífugos de jugo
- Las mantequilleras
- Los exprimidores de frutas-cítricos
- Los molinos de café con una capacidad en su contenedor no mayor que 500 g
- Las batidoras de crema
- Las batidoras de huevo
- Las batidoras de alimento
- Los procesadores de alimento
- Los molinos de grano con una capacidad en su contenedor no mayor que 3 L
- Las ralladoras
- Las máquinas para hacer helados, se incluyen aquellas para utilizarse dentro de refrigeradores y congeladores



- Los molinos de carne
- Las máquinas para hacer fideos y/o tallarines
- Los peladores de papas
- Las trituradoras
- Las máquinas coladoras (cernidoras)
- Las máquinas rebanadoras.

La Norma Mexicana no es aplicable para los aparatos siguientes:

- Las máquinas rebanadoras provistas con cuchillas circulares, en las que la hoja tiene un ángulo mayor que 45° del plano vertical;
- Los trituradores de alimento de desecho, que se contemplan en otra norma;
- Las máquinas para hacer nieve que integran un motocompresor, que se contemplan en otra norma;
- Las máquinas de cocina que se diseñan para propósitos comerciales, que se contemplan en otra norma;
- Las máquinas de cocina que se diseñan exclusivamente para propósitos industriales; y
- Las máquinas de cocina que se diseñan para utilizarse en lugares donde prevalecen condiciones especiales, tal como la presencia de una atmósfera corrosiva o explosiva (polvo, vapor o gas).

MARCADO E INSTRUCCIONES

Los aparatos deben marcarse con lo siguiente:

- La tensión asignada o el intervalo de tensiones asignadas, en volts;
- El símbolo de la naturaleza de la alimentación, a menos que se marque la frecuencia asignada;
- La potencia asignada en watts o la corriente asignada en amperes;
- El nombre o la marca comercial o la marca de identificación del fabricante o del vendedor responsable;
- Modelo o la referencia del tipo;
- El símbolo de la IEC 60417 - 5172 (2003-02), sólo para los aparatos clase II;
- El número IP correspondiente al grado de protección contra el ingreso dañino de agua, a menos que el grado de protección sea IPX0; y
- El símbolo de la IEC 60417 - 5180 (2003-02), para los aparatos clase III. Esta indicación no es necesaria para aparatos que operan sólo con baterías (baterías primarias o secundarias que se recargan fuera del aparato).

Las instrucciones de uso deben incluir los tiempos de operación para los accesorios. Los accesorios diferentes a los que se suministran con el aparato, deben incluir instrucciones para el uso seguro.

Las instrucciones para las máquinas rebanadoras provistas con una base inferior de superficie plana con una tabla de alimentación corrediza, deben incluir en esencia lo siguiente:

“Este aparato debe utilizarse con la tabla corrediza de alimentación y con el seguro en la posición correcta de operación, a menos que esto no sea posible a causa del tamaño o forma del alimento.



Nuestra marca de certificación:



Contacto:

servicios@normalizacionlcn.com

Ubicación: Yucatán
103 col. Orizaba C.P.
67167, Guadalupe,
Nuevo León