

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

2238 *CORRECCION de errores del Real Decreto 2404/1985, de 27 de diciembre, por el que se dictan normas en relación con el Fondo Social Europeo.*

Advertidos errores en el texto del citado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 312, de fecha 30 de diciembre de 1985, a continuación se formulan las siguientes rectificaciones:

En la página 40783, segunda columna, decisión de la Comisión, línea tercera, donde dice: «(85/26/CEE)», debe decir: «(85/261/CEE)».

En la página 40784, primera columna, punto 1.2 segunda y tercera líneas, donde dice: «circunstancias», debe decir: «circunscritas».

2239 *CORRECCION de errores de la Orden de 8 de enero de 1986 por la que se aprueban los nuevos baremos de admisiones, traslados y permutas en los Centros residenciales para la tercera edad del Instituto Nacional de Servicios Sociales (INSERSO), de la Seguridad Social.*

Advertido error por omisión del anexo II en el texto remitido para su publicación de la citada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 15, de fecha 17 de enero de 1986, se transcribe a continuación el citado anexo.

ANEXO II

Baremo de traslados y permutas

I. TRASLADOS

Finalidad:

Establecer el orden de prioridad de un expediente en base a su evaluación inicial y a la valoración de las nuevas circunstancias acaecidas al solicitante durante su estancia en una Residencia.

Criterio:

Actualizar la puntuación del expediente incrementando la valoración inicial, en base a la evolución de las circunstancias correspondientes a las siguientes variables:

- De salud.
- De carácter personal.
- De antigüedad.
- De reagrupamiento familiar.

Puntuación

1. De salud:		
1.1 Certificación médica, expedida por el Médico de la Residencia, acreditativa de un cuadro patológico que pueda afectar tanto al solicitante como a su cónyuge o acompañante, y que exija necesariamente revisión periódica en un Centro sanitario ubicado en la localidad para la cual se pide traslado:		
- Con desplazamientos inferiores a 500 kilómetros	4	
- Con desplazamientos superiores a 500 kilómetros	6	
1.2 Certificación médica, expedida por el Médico de la Residencia, acreditativa de que el clima o situación geográfica del Centro en que se encuentra el solicitante, cónyuge o acompañante, afecte muy desfavorablemente a su salud	8	
1.3 Certificación médica expedida por el Médico de la Residencia, acreditativa de la concurrencia de circunstancias de extrema gravedad para la vida del solicitante, cónyuge o acompañante, caso de permanecer en la Residencia de origen		Prioridad absoluta.

Puntuación

2. De carácter personal:		
2.1 Fallecimiento del cónyuge, familiar o acompañante, acaecido durante su permanencia en el Centro, dentro del año en que se formula la solicitud de traslado	5	
2.2 Concurrencia de causas gravemente perjudiciales para la integridad o dignidad personal del solicitante, debidamente valoradas por el informe del Asistente Social del Centro que, preceptivamente, deberá acompañar a la petición de traslado		Prioridad absoluta.
3. De antigüedad:		
- Antigüedad como residente	0,10 por mes.	
- Antigüedad como residente en el Centro actual	0,20 por mes, contado a partir del mes siguiente al año de estancia.	

Para solicitar un traslado o permuta de Residencia se requerirá, al menos, un año de permanencia del peticionario en la primera Residencia en que se haya obtenido plaza, para el primer traslado, dos para el segundo y así sucesivamente.

4. De reagrupamiento familiar:

- Se dará prioridad absoluta al traslado de residentes que hayan contraído matrimonio y que estén ingresados en Centros distintos.
- La determinación del Centro de acogida se fijará en función del deseo de los solicitantes y de los recursos de plazas existentes en el momento.
- Asimismo se puntuará con la calificación prevista en el apartado 5, párrafo 2.º del anexo I la solicitud de traslado fundamentada en razones de reagrupamiento familiar, siempre y cuando no se hubiera tenido en cuenta al adjudicar la solicitante la plaza que ocupa en la Residencia de origen.

II. PERMUTAS

Criterio:

La autorización de permutas entre residentes acogidos a Centros distintos exigirá que la valoración de los expedientes respectivos ofrezca la puntuación mínima requerida para conceder el ingreso de aquéllos en cada uno de los Centros interesados.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

2240 *REAL DECRETO 2649/1985, de 18 de diciembre, por el que se declaran de obligado cumplimiento las especificaciones técnicas de las cocinas económicas con paila para uso doméstico y su homologación por el Ministerio de Industria y Energía.*

El Reglamento General de Actuaciones del Ministerio de Industria y Energía en el campo de la normalización y homologación, aprobado por Real Decreto 2584/1981, de 18 de septiembre, aprobó en el capítulo IV, apartado 4.1.3, la declaración de obligatoriedad de una especificación en razón a su necesidad, que se considerará justificada, entre otras razones por la seguridad de usuarios y consumidores, como igualmente cuando la especificación redunde en beneficio de la conservación de la energía.

Por su parte, el mismo Reglamento, en el capítulo V, sección primera, apartado 5.1.1, dispone que la homologación de un prototipo, tipo o modelo, implica el reconocimiento oficial de que cumple con lo establecido en un Reglamento, especificación o instrucción técnica complementaria y cuya observancia es exigida.

La consecución de los objetivos marcados en el artículo 1.º de la Ley 82/1980, de 31 de diciembre, de conservación de la energía, así como la de defensa de los intereses económicos de usuarios y consumidores y la prevención de prácticas que puedan inducirles

a error o perjuicio de los mismos, pone de manifiesto la necesidad de establecer, con carácter obligatorio, la sujeción a especificaciones de las cocinas económicas con paila para uso doméstico y la exigencia de la homologación de sus tipos y el seguimiento de la producción.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Industria y Energía, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 18 de diciembre de 1985,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se declara de obligada observancia las especificaciones técnicas sobre cocinas económicas con paila para uso doméstico que figuran en el anexo a este Real Decreto.

Art. 2.º 1. Las cocinas económicas con paila para uso doméstico a las que se hace referencia en el artículo anterior, tanto de fabricación nacional como importadas, quedan sometidas a la homologación de tipo o modelo siguiendo lo establecido en el Reglamento General de Actuaciones del Ministerio de Industria y Energía, aprobado por el Real Decreto 2584/1981, de 18 de septiembre, modificado parcialmente por el Real Decreto 734/1985, de 20 de febrero.

2. Se prohíbe la fabricación para el mercado interior y la venta, importación o instalación en cualquier parte del territorio nacional de las cocinas económicas con paila para uso doméstico a que se refiere el punto anterior que correspondan a tipos de cocinas económicas con paila no homologadas.

3. Las cocinas económicas con paila conforme al modelo homologado ostentarán la correspondiente marca en la que se indique dicha circunstancia.

Art. 3.º 1. Para la homologación se exigirá el cumplimiento de las especificaciones técnicas que figuran en el anexo del presente Real Decreto, y se realizarán los ensayos correspondientes a dichas especificaciones.

2. Las pruebas y análisis requeridos se harán en laboratorios acreditados por la Dirección General de Innovación Industrial y Tecnología del Ministerio de Industria y Energía.

Art. 4.º 1. Las solicitudes de homologación de tipo, que se tramitarán y resolverán con arreglo a lo previsto en el capítulo 5.º del Reglamento General de Actuaciones del Ministerio de Industria y Energía en el campo de la normalización y homologación, aprobado por el Real Decreto 2584/1981, de 18 de septiembre, se dirigirán a la Dirección General de Industrias Siderometalúrgicas y Navales.

2. En la instancia se hará constar: La identidad del peticionario. Si es fabricante nacional aportará el número de inscripción en el Registro de Establecimientos Industriales, y si es importador, su número de identificación fiscal, las características de la fábrica y su representante en España.

3. A la instancia de homologación se acompañará: Un informe por triplicado, suscrito por un técnico titulado competente con la memoria descriptiva y características del proceso de fabricación del producto, una auditoría de la idoneidad del sistema de control de calidad integrado en el proceso de fabricación, realizada por una Entidad colaboradora en el campo de la normalización y homologación, y el dictamen técnico de uno de los laboratorios acreditados para la determinación de las características dimensionales, mecánicas, químicas, así como por los ensayos requeridos. Las muestras de los productos serán tomadas del almacén del fabricante, sea nacional o extranjero, por la Entidad auditora.

Art. 5.º 1. Las solicitudes de certificación de conformidad de la producción correspondiente a un tipo de cocina económica con paila, previamente homologada, se dirigirán a la Comisión de Vigilancia y Certificación del Ministerio de Industria y Energía y serán presentadas con periodicidad no superior a dos años.

2. A las solicitudes de certificación deberá acompañarse la documentación siguiente:

- Declaración de que dichos productos han seguido fabricándose.
- Certificado de una Entidad colaboradora en el campo de la normalización y homologación sobre la permanencia de la idoneidad del sistema de control de calidad usado, y sobre la identificación de la muestra seleccionada para su ensayo.
- Dictamen técnico de un laboratorio acreditado sobre los resultados de los análisis y pruebas a que ha sido sometida la muestra seleccionada por la Entidad colaboradora.

3. La Comisión de Vigilancia y Certificación podrá disponer la repetición de las actuaciones de muestreo y ensayo en el caso de que lo estime procedente.

4. El plazo de validez de los certificados de conformidad será de dos años a partir de la fecha de expedición del mismo. No obstante, la Comisión de Vigilancia y Certificación podrá en todo momento, ante la existencia de presuntas anomalías, requerir del interesado la realización de nuevas pruebas y verificaciones que confirmen el mantenimiento de las condiciones en que se expidió la certificación de conformidad.

Art. 6.º Inspecciones, infracciones y sanciones.-1. La vigilancia e inspección de cuanto se establece en el presente Real Decreto y las posteriores especificaciones que lo desarrollen, se llevará a efecto por los correspondientes órganos de las Administraciones Públicas en el ámbito de sus competencias, de oficio o a petición de parte.

2. Sin perjuicio de las competencias que corresponden a los Ministerios de Economía y Hacienda e Industria y Energía dentro del marco de sus atribuciones específicas, el incumplimiento de lo dispuesto en el presente Real Decreto y especificaciones posteriores que lo desarrollen, constituirá infracción administrativa en materia de defensa del consumidor conforme a lo previsto en la Ley 26/1984, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, y en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

DISPOSICION FINAL

1. El Ministerio de Industria y Energía queda facultado para modificar por Orden ministerial las especificaciones técnicas que figuran en el anexo de este Real Decreto, cuando así lo aconsejen razones técnicas de interés general.

2. El presente Real Decreto entrará en vigor a los once meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 18 de diciembre de 1985.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Industria y Energía,
JOAN MAJO CRUZATE

ANEXO

Especificaciones técnicas que deberán cumplir las cocinas económicas con paila para uso doméstico

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Norma define las características constructivas y de funcionamiento de las cocinas calefactoras que se utilizan para la preparación de alimentos cocinados y que simultáneamente se utilizan para calefacción y/o preparación de agua caliente sanitaria de forma individual en viviendas empleando agua como fluido calefactor, funcionando en instalaciones con vaso de expansión abierto y que consumen combustibles sólidos.

Esta Norma es de aplicación tanto para las cocinas abiertas (aquellas que requieren una fundación en obra de albañilería) como de cocinas cerradas que sólo necesitan la conexión a la chimenea.

Esta normativa está realizada de acuerdo a los conocimientos actuales de la técnica en la fabricación de este tipo de aparatos y por tanto las cocinas que cumplen estos requisitos están dentro de la Norma.

2. OBJETO

El objeto de la presente Norma es definir la operatoria a seguir en los ensayos de cocinas calefactoras que quemen combustibles sólidos, en marcha a fuego normal. Estos ensayos permitirán asegurar que las características de construcción y utilización con fuego son satisfactorias y que por tanto el calentamiento de la encimera, horno, rendimiento térmico útil al agua, potencia calorífica, etc., corresponden a lo especificado por el fabricante.

2.1 Terminología.

2.1.1 Encimera.-Superficie horizontal superior construida en hierro fundido, acero u otros materiales resistentes al fuego, destinado a soportar los recipientes que contienen los alimentos con el objeto de calentarlos o mantener su temperatura.

2.1.2 Juego de arandelas.-Conjunto de aros de distintos tamaños, acoplados uno sobre el otro y en el mismo plano de la encimera, contruidos generalmente del mismo material que la encimera y cuya base de apoyo en la encimera, una vez retiradas, se utilizan para la carga superior de carbón o para el calentamiento por acción de la llama directa, de los distintos diámetros de pucheros.

2.1.3 Paila.-Zona donde se carga y quema el combustible y/o se realiza la transmisión de calor al agua de calefacción y/o uso sanitario y que forma el hogar de la cocina.

2.1.4 Parrillas.-Piezas de hierro fundido agujereada que limita el hogar por su parte inferior.

2.1.5 Horno.-Recipiente destinado al asado de los alimentos por aportación de calor desde varias direcciones.

2.1.6 Cajón de cenicero.-Recipiente o cámara, destinado a recibir las cenizas.

2.1.7 Registro de hollín.-Portezuela situada generalmente debajo del horno con un cierre suficientemente estanco y fácil-

mente practicable destinado a la limpieza del hollín que se deposita en el fondo de la cocina.

2.1.8 Tiro directo.-Válvula que al abrirla acorta el camino de los humos hacia la chimenea.

2.1.9 Regulación de admisión del aire primario.-Pieza móvil, que permite la aportación de más o menos cantidad de aire primario al hogar, para garantizar el suministro del aire necesario para la combustión.

2.1.10 Tiro envolvente.-El recorrido que realizan los gases de la combustión envolviendo el horno, cuando la válvula del tiro directo está cerrada.

2.1.11 Gases de escape.-Son los gases de la combustión que se producen en el hogar y se expulsan por la chimenea.

2.1.12 Tiempo de respuesta de la cocina.-Es el tiempo que se tarda en calentar una cantidad de agua de un peso determinado contenida en un puchero de ensayo, desde una temperatura a otra determinada, partiendo de la cocina apagada y la parrilla en la posición alta.

2.1.13 Capacidad de funcionamiento (autonomía).-Es el tiempo que está funcionando una cocina sin recargar de combustible y sin intervenir en el desarrollo de la combustión de manera que al final existan las suficientes brasas, para que aportando nuevo combustible se pueda continuar la combustión.

Cuando se utilice carbón como combustible de ensayo, solamente se atizará el fuego las veces necesarias con el fin de evitar su apelmazamiento.

2.1.14 Válvula de corredera.-Es un dispositivo para el cambio de sección transversal de la chimenea.

2.1.15 Superficie libre de la parrilla.-Es la suma de las secciones de todas las aberturas por el lado del fuego, de la parrilla y de su soporte si está agujereado como la parrilla, para el paso del aire de combustión y medidas por su proyección horizontal.

2.1.16 Capacidad del hogar.-Es el volumen de hogar limitado por la parrilla en su posición más baja y el primer desvío de los gases de la combustión (normalmente el techo del horno o su protección) sin tener en cuenta la puerta de carga.

2.1.17 Reserva de brasas.-Es la cantidad de brasas encendidas y desgasificadas que, después de sacudir la ceniza, debe quedar para garantizar el encendido del combustible de ensayo que ha de ser cargado.

2.1.18 Potencia térmica útil.-Es la potencia térmica aportada por la cocina calefactora al agua. La cantidad de calor cedida directamente al local no se tomará en consideración.

2.1.19 Potencia térmica nominal.-Es la potencia térmica útil indicada por el fabricante en la placa de características.

2.1.20 Potencia termoquímica.-Es la potencia calculada mediante el poder calorífico inferior y el peso de combustible utilizado.

2.1.21 Rendimiento al agua.-Es la relación entre la potencia térmica cedida al agua y la potencia termoquímica generada por el combustible.

2.2 Características:

2.2.1 Constructivas.

2.2.1.1 Materiales y espesores de las paredes.-Se construirán de unos materiales y espesores adecuados de forma que por un uso normal soporten cualquier esfuerzo mecánico térmico o químico que se presente. El hierro fundido deberá estar libre de inclusiones de escorias, poros, fisuras u otros defectos.

Los refractarios y mamposterías deberán ser de tal calidad que en los ensayos no se produzcan fisuras ni deformaciones apreciables.

2.2.1.2 Instalación de la parrilla.-La colocación y limpieza de la parrilla debe poder realizarse con facilidad. Si existe sistema de vaciado del hogar deberá estar previsto algún mecanismo que inmobilice eficazmente la parrilla.

2.2.1.3 Válvula de tiro directo para el precalentamiento.-En las cocinas dotadas de tiro directo, éste deberá estar fácilmente accesible.

2.2.1.4 Collarines de evacuación de humos.-Los collarines de evacuación de humos de la cocina se adaptarán a los diámetros interiores múltiples de 10 de los tubos normalizados para chimenea.

Esta unión de collarín a la cocina debe hacerse fijamente y con seguridad. (Por ejemplo, mediante una fijación por tornillos.)

2.2.1.5 Dilatación de piezas.-El desplazamiento de las piezas manobrables no deben agarrarse por efecto del calor.

2.2.1.6 Válvula de corredera.-En las cocinas tanto abiertas como cerradas donde la regulación del tiro se haga por reducción de la sección de la chimenea, mediante válvula de corredera, el fabricante suministrará la información técnica de montaje, de tal manera que en la posición de cierre, deje libre una sección de chimenea suficiente como tiro de seguridad. La posición de abierta o cerrada será fácilmente visible.

2.2.1.7 Puerta de carga frontal.-Las cocinas podrán ir dotadas de una puerta de carga frontal que permita una fácil inspección y carga del hogar.

2.2.1.8 Pailas.-Las pailas construidas con chapa de acero al carbono serán preferentemente de la calidad de chapa para calderas según norma UNE 36087-74 con un espesor mínimo de 4 milímetros y deberán soportar las presiones de prueba indicadas (ver tabla I).

Cuando las palas se construyan con materiales de características mecánicas, térmicas y químicas diferentes se fabricarán con unos espesores mínimos que garanticen las mismas presiones de prueba.

TABLA I

Presiones de pruebas de las pailas

	Presiones	Tiempo
Presión de trabajo máximo	0,1 MPa	-
Presión de prueba	0,25 MPa	20 minutos
Presión de garantía	0,4 MPa	10 minutos

No se producirán deformaciones permanentes detectadas a simple vista.

2.2.1.9 Encimeras.-Las encimeras estarán protegidas con algún barniz protector u otro recubrimiento de tal manera que evite la oxidación prematura de las mismas.

2.2.1.10 Útiles de manipulación.-Tanto el útil atizador, como las rasquetas de limpieza, tendrán una longitud suficiente para el servicio requerido.

2.2.2 Caloríficas.-Las cocinas calefactoras deben cumplir los siguientes requisitos con los combustibles de prueba indicados en el párrafo 2.4.2.

2.2.2.1 Temperatura de los humos.-La temperatura de los humos, alcanzada bajo las condiciones de ensayos a marcha normal, indicadas en el punto 2.4.3.4 no deberá sobrepasar los 450 °C en condiciones de marcha estabilizada.

2.2.2.2 Temperatura de la superficie.-Las temperaturas del suelo delante o debajo de la cocina y en una pantalla, distante 200 milímetros detrás o a los costados de la cocina, funcionando a marcha normal, será máximo de 70 °C por encima de la temperatura del local.

2.2.2.3 Tiempo de respuesta de calentamiento de la cocina.-La duración máxima del calentamiento del agua desde una temperatura inicial de 20 °C hasta alcanzar la temperatura de 95 °C, utilizando los recipientes de ensayos indicados en la tabla II colocados en las zonas de máximo calentamiento, indicados por el fabricante, será de treinta y cinco minutos en uno de ellos y de cuarenta y cinco minutos en otros dos.

2.2.2.4 Prueba de aptitud para el asado.-En el horno de asado debe existir, en las condiciones de prueba, una temperatura media de por los menos 200 °C durante una hora.

Esta toma de temperatura se realizará mediante un termómetro colocado, lo más próximo del centro geométrico de la puerta del horno y que su caña penetre en el interior aproximadamente 100 milímetros.

2.2.2.5 Depresión de la chimenea (tiro).-Para la determinación de la potencia térmica nominal, en el supuesto de que el fabricante no indique el tiro de prueba, no se sobrepasarán las siguientes depresiones en la chimenea:

1,5 mm H ₂ O (15 Pa) hasta 14.000 Kcal/h (16.300 W)
2,0 mm H ₂ O (20 Pa) desde 14.000 Kcal/h (16.300 W)
hasta 20.000 Kcal/h (23.200 W)

Para cocinas con una potencia térmica superior a 20.000 Kcal/h el tiro se calculará mediante la ecuación:

$$\text{Tiro (mm H}_2\text{O)} = \frac{\text{Potencia térmica nominal}}{10.000}$$

2.3 Instrucciones de montaje y uso.

Las cocinas llevarán en sitio bien visible una placa de características de tamaño adecuado, construida en aluminio anodizado con indicación en lengua castellana de los siguientes datos:

- Nombre y dirección del fabricante.
- Modelo de cocina.
- Número de fabricación.
- Número de homologación.
- Potencia térmica útil en Kcal/h.
- Presión máxima de trabajo en Pascales.
- Tiro necesario en la chimenea en milímetros c. a.

Los datos que el fabricante refleje en sus catálogos y libros de instrucciones deberán coincidir con los indicados en la placa de características.

La colocación de la placa de características con el número de registro y referencia de esta norma, solamente se podrá realizar si la cocina se ajusta a la misma en todas sus partes y cuando el fabricante demuestre mediante certificado emitido por centro autorizado correspondiente.

Con cada cocina, se suministrará un libro de instrucciones donde se recojan los principales datos de instalación y uso en castellano.

2.4 Ensayos.

2.4.1 Instalación de prueba (ver figura 1).

2.4.1.1 Aparatos para la medida del consumo de combustible.-La balanza para la determinación de la cantidad de combustible de prueba y de la ceniza extraída tendrá un error máximo de 10 gramos y una sensibilidad de 2 gramos.

La balanza para la determinación de la combustión de la carga debe tener un error máximo de 100 gramos y una sensibilidad de 20 gramos.

2.4.1.2 Tramo de chimenea para medida.-Será un tubo conforme a la figura 2.

2.4.1.3 Medidor de tiro (deprimómetro).-Será un aparato de lectura directa o registrador con posibilidad de puesta a cero durante el funcionamiento, con una sensibilidad y un error máximo de 1 Pa (0,1 mm H₂O).

2.4.1.4 Aparatos para las medidas de las temperaturas.-Aparatos registrados con los errores máximos siguientes:

Para la determinación de la temperatura de los humos: 5 °C.

Para la determinación de las temperaturas superficiales de las paredes: 2 °C.

Para la determinación de la temperatura del agua: 1 °C.

Para la determinación de la temperatura ambiental: 1 °C.

Para la determinación de las temperaturas del horno: 5 °C.

2.4.1.5 Fondos y paredes de ensayo.-Será un útil de acuerdo a la figura 4.

2.4.1.6 Circuito de prueba para la determinación de la potencia aportada al agua (ver figura 7).-La medida de la cantidad de agua deberá realizarse de manera que no se cometa un error mayor del 0,5 por 100.

6: INSTALACION DE PRUEBA

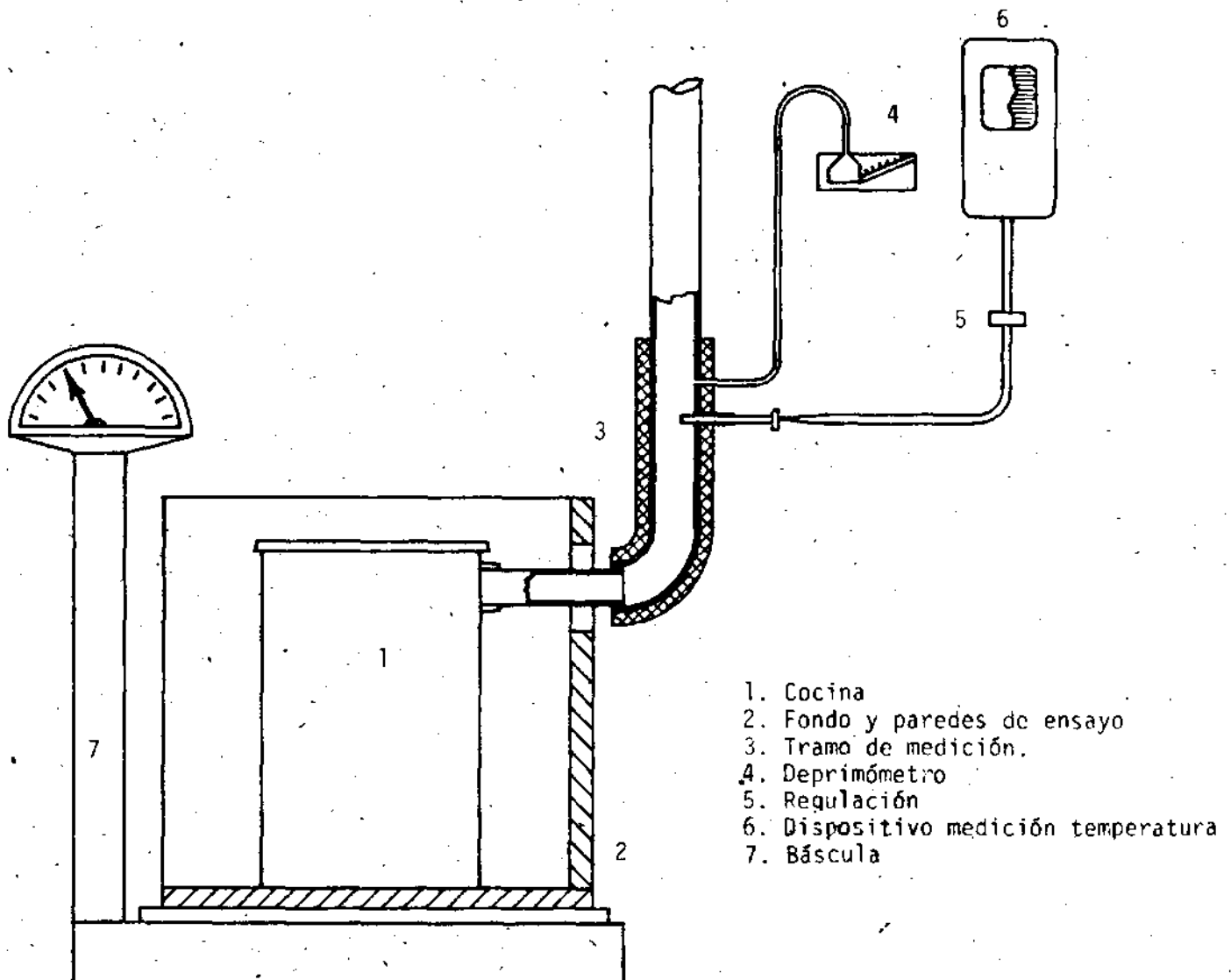


Fig. 1 Disposición para los ensayos de calentamiento

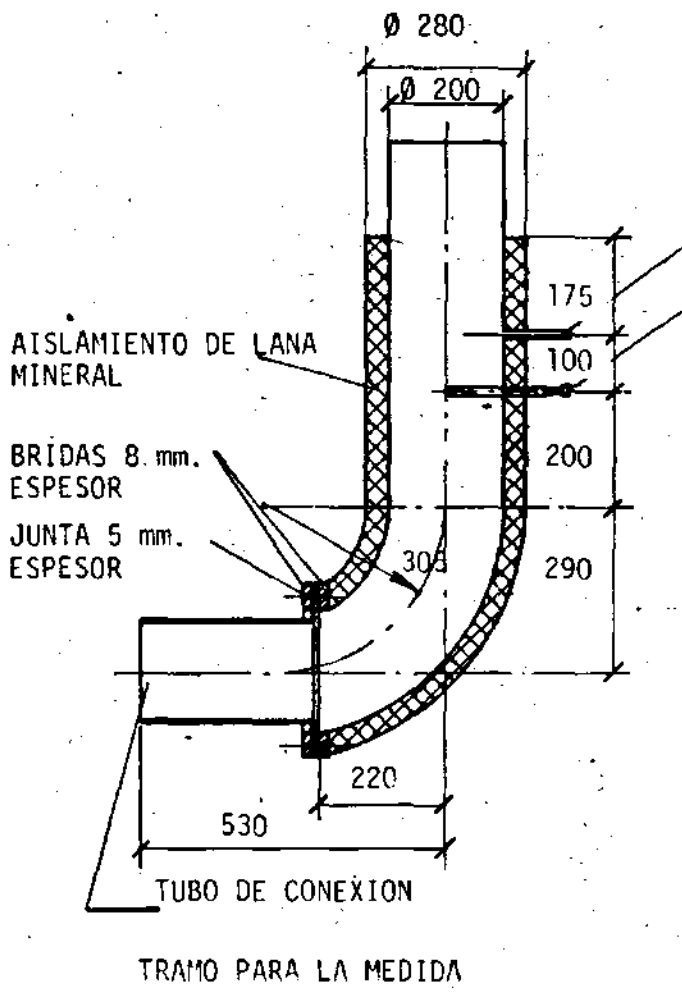
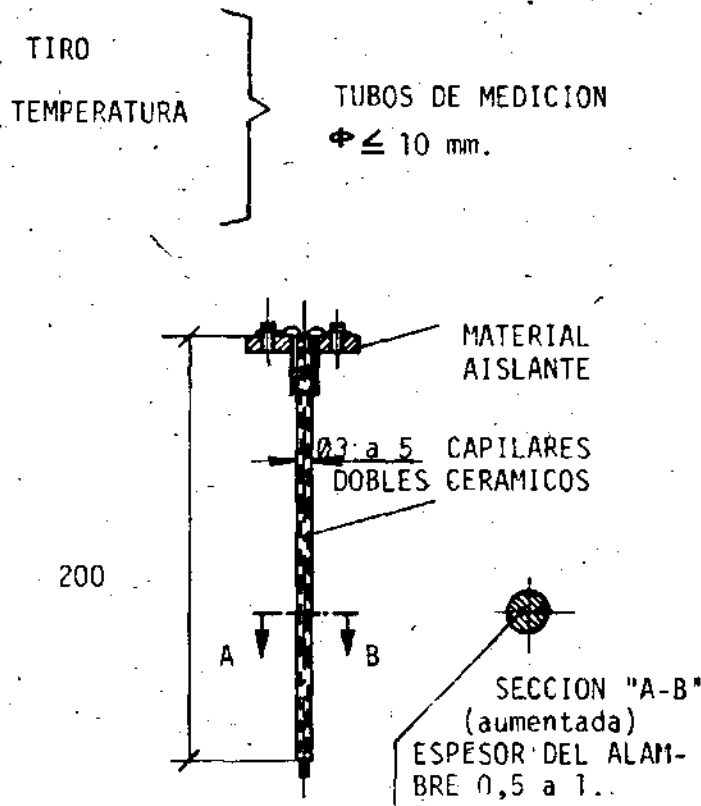


Fig. 2



EJEMPLO DE UN TERMoeLEMENTO PARA LA MEDICION DE LA TEMPERATURA

Fig. 3

2.4.1.7. Pucheros de ensayo.-Los pucheros para los ensayos tendrán la parte exterior del fondo mecanizado y serán de las siguientes dimensiones:

TABLA II

Diámetro exterior del fondo (mm)	Altura (mm)
160	140
200	130
240	150

El fondo será plano y sólo se admitirá una flecha máxima de 0,5 milímetros hacia el interior del puchero.

2.4.2. Combustibles utilizados en los ensayos.-Los combustibles utilizados para las pruebas serán los siguientes:

- Leña de haya con las siguientes características:

Longitud = 300 ± 20 milímetros.

Espesor = Entre 70 y 150 milímetros.

Espesor medio = 110 ± 20 milímetros.

Humedad = Entre el 21 y 28 por 100 de la masa húmeda.

- Combustible sólido mineral:

Antracita con un calibre de 30/50 y conteniendo del 8 al 14 por 100 de materias volátiles.

Para las pruebas de calentamiento de la encimera y horno (párrafos 2.4.3.5 y 2.4.3.6) el espesor de la leña de haya debe estar comprendido entre 35 y 75 milímetros con un valor medio de 55 ± 10 milímetros manteniendo constante los valores de longitud y humedad.

El combustible de prueba será indicado por el fabricante.

El poder calorífico inferior H y la composición del combustible de prueba deben ser conocidos.

2.4.3. Realización de los ensayos.

2.4.3.1. Inspección preliminar.-Antes de proceder a los ensayos se realizará una inspección de la cocina para comprobar que no ha sufrido ningún deterioro en el transporte. Caso de haberse producido se avisará al fabricante.

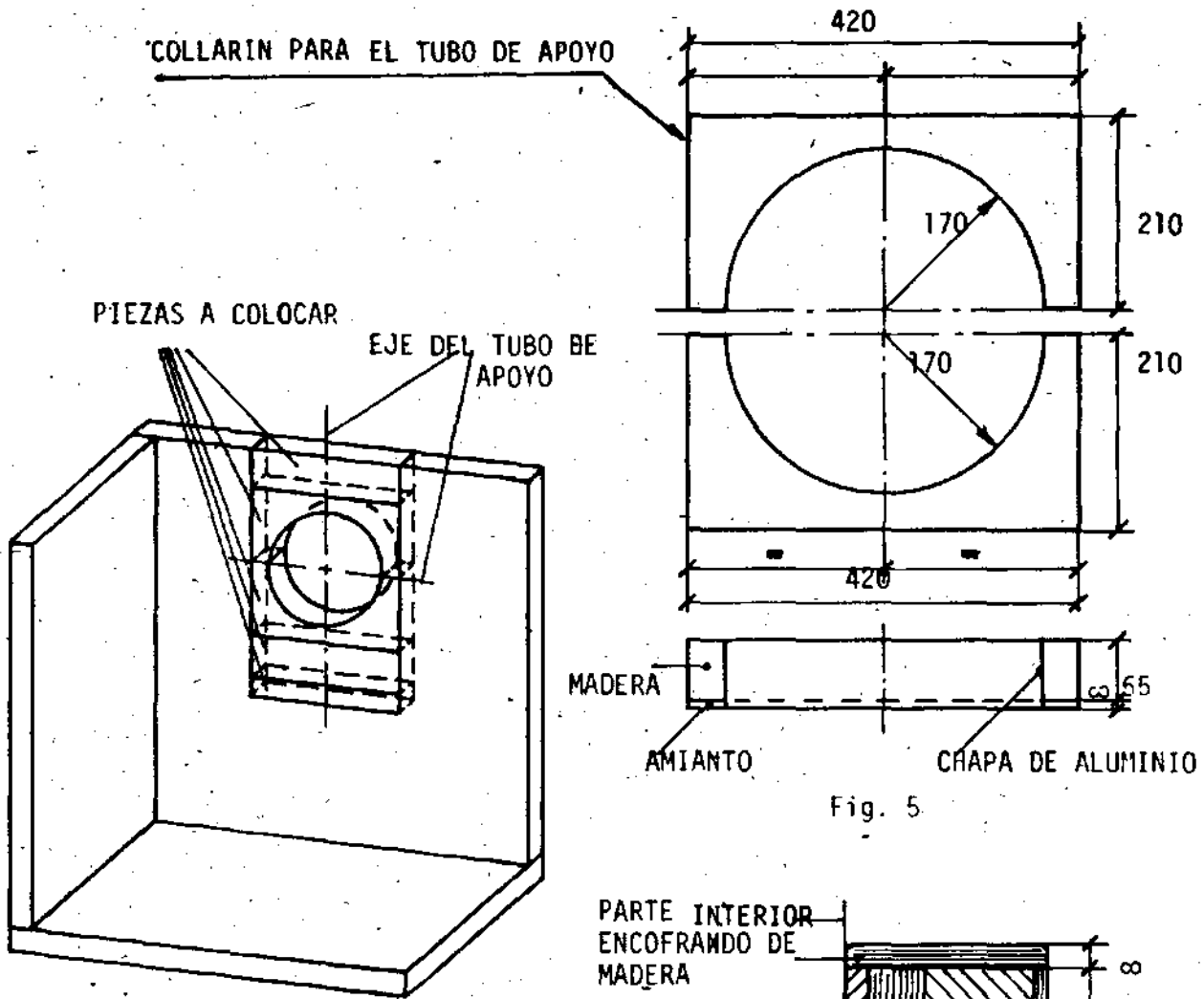
Se procederá a la comprobación de todas las características constructivas señaladas anteriormente (párrafo 2.2.1).

2.4.3.2. Instalación de la cocina.-Se colocará la cocina sobre un útil de ensayo (ver figura 4) de tal manera que la pared trasera y lateral de la cocina queden a una distancia de 200 milímetros de las paredes de ensayo.

Fijarse en las prescripciones especiales para el montaje de la cocina facilitadas por el fabricante.

Al medir las temperaturas de las paredes de ensayo, queda exceptuada de la misma, la corona circular de diámetro interior al diámetro del tubo de la chimenea (Ø A) y el diámetro exterior Ø A + 240 milímetros.

2.4.3.3. Ensayo preliminar.-Con objeto de realizar el secado y estabilizar las distintas piezas de la cocina a ensayar, así como de



LAS PAREDES DEL UTIL DE ENSAYO DEBEN QUEDAR A UNA DISTANCIA DE 200 mm. DE LA COCINA A ENSAYAR. SE HARA CON LAS MEDIDAS CORRESPONDIENTES A LA PARTE TRASERA, DE FORMA QUE ESTA SOBREPASE EN 200 mm. A LA COCINA.

Fig. 4

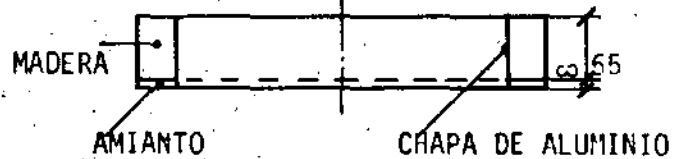
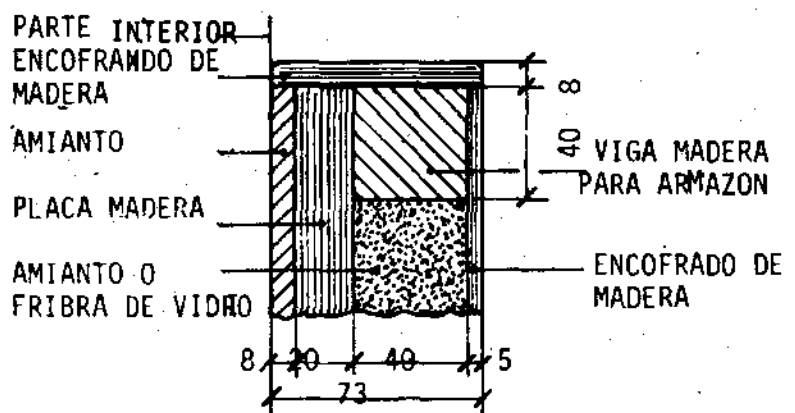


Fig. 5



SECCION DE PAREDES Y FONDO UTIL ENSAYO

Fig. 6

comprobar los distintos datos facilitados por el constructor, se realizará un encendido preliminar progresivo con leña y una puesta a régimen normal con el combustible de ensayo (1).

2.4.3.4. Ensayo a marcha normal (determinación de la potencia térmica nominal).—La prueba se realizará en las siguientes condiciones:

- La parrilla en la posición más baja.
- Levantada la cubre-encimera.
- Cerradas las puertas.
- Cerrado el tiro directo.
- Con la depresión en la chimenea indicada por el fabricante para la potencia térmica nominal. Si el fabricante no facilita este dato, se escogerá el tiro necesario para la potencia térmica nominal con la válvula de admisión de aire primario completamente abierta. Ver punto 2.2.2.5.

(1) Este mismo ensayo se aprovechará para determinar los puntos más calientes sobre las paredes de prueba posterior y lateral, así como del suelo delante y detrás de la cocina.

La cantidad de brasas a tener antes de cada ensayo debe ser constante y permitir un encendido inmediato después de recargar el hogar. Esta cantidad de brasas, expresada en kilogramos, está fijada para cada cocina, en función de la superficie útil de la parrilla (S), expresada en decímetros cuadrados mediante la relación:

$$\text{Reserva de brasas (Kg)} = 0,75 S \text{ en (dm}^2\text{)}$$

Después de preparar la reserva de brasas, remover la parrilla y vaciar el cenicero. Anotar la lectura del contador del agua, del peso del combustible de prueba cargado en la balanza y del cronómetro.

En este momento se inicia el ensayo.

Con leña.—Por la puerta de leña y por el hueco del juego de arandelas se llenará completamente y con rapidez el hogar de la leña pesada en la balanza.

Con carbón.—Por la puerta de leña y por el hueco del juego de arandelas se cargará la mitad de la capacidad del hogar, dosificándose en tantas veces como sea necesario para evitar que se apague y siempre dentro de la primera hora de funcionamiento.

La capacidad del hogar se considera desde la posición inferior de la parrilla hasta el techo del horno o su protección. Antes de comenzar el ensayo llenar el hogar de carbón, vaciarlo, pesarlo y tomar la mitad en peso como combustible de ensayo.

La carga deberá quemarse sin intervenir en la marcha de la combustión (cuando se utilice carbón como combustible de ensayo, se podrá remover la carga sólo con el fin de evitar su apelmazamiento) y sin cambiar el caudal de agua hasta alcanzar de nuevo la reserva de brasas.

La prueba termina, cuando agitada la parrilla y vaciado el cenicero, se reproduce el peso inicial (se equilibra la balanza), por la combustión de la carga.

Durante la combustión de la carga se necesita medir (registrándola) la temperatura del agua fría de la entrada, la temperatura de ida, la temperatura de retorno, la temperatura de los humos, la temperatura superficial de las paredes y suelo del útil de ensayo y la temperatura del ambiente.

El caudal de agua fría se fijará de tal modo que durante la combustión de la carga la temperatura máxima de ida sea de 90°C y la de retorno este entre 15 y 25°C más baja.

Al final del ensayo se determinará la duración del ciclo con el combustible de ensayo empleado, la masa de agua fría que ha pasado por la paila y se pesa la cantidad de ceniza extraída.

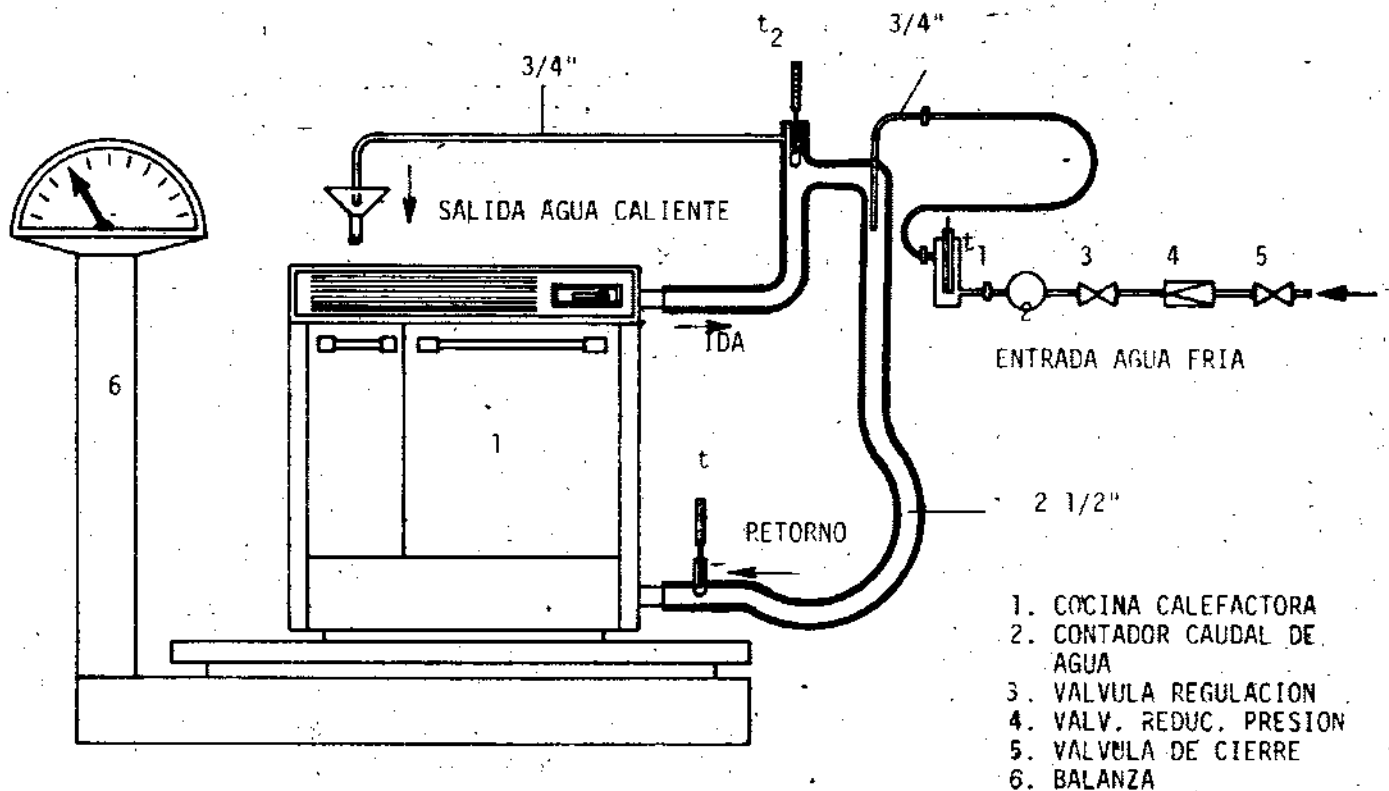


Fig. 7

Comprobar si las características caloríficas requeridas en el punto 2.2.2 han sido satisfechas.

Este ensayo se repetirá hasta que el segundo de dos ciclos sucesivos se diferencie del primero en menos de un 10 por 100 en los siguientes parámetros:

- Duración del ciclo.
- Potencia útil.

En cuanto al peso de combustible de prueba la diferencia deberá ser menor de 5 por 100.

2.4.3.5 Tiempo de respuesta y potencia de calentamiento de la encimera.-La prueba se realizará en las siguientes condiciones:

- La parrilla en la posición más alta.
- Tiro directo abierto.
- Depresión en la chimenea (tiro) la correspondiente a la potencia térmica nominal.

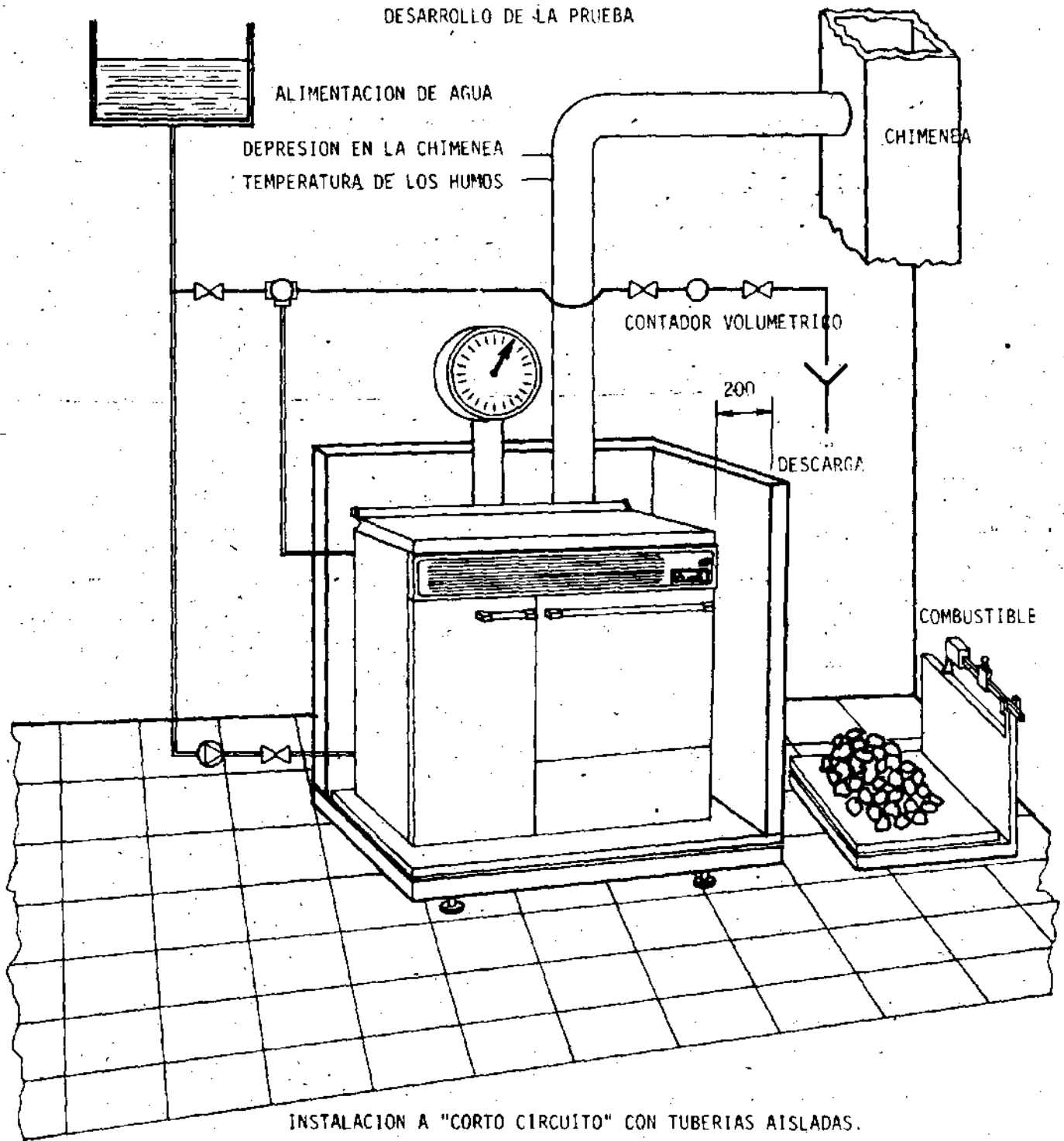
- Con la puerta del cenicero abierta (opcional según indicación del fabricante).

- Empleando leña como combustible de ensayo.

Distribuir regularmente sobre la parrilla limpia de la cocina 0,06 kilogramos de viruta de madera secada al aire y 30 kilogramos de madera por cada metro cuadrado de superficie libre de la parrilla. La leña debe ser en trozos secados al aire de un largo aproximado de 120 milímetros y 12 milímetros de ancho y alto. El combustible será distribuido uniformemente sobre la parrilla.

Antes de encender la cocina se colocarán tres pucheros de prueba (para la medida de los recipientes y el contenido de agua, ver la tabla número III) con agua a 20°C , sobre la encimera de la cocina calefactora en los puntos donde se prevea el máximo calentamiento de la misma y que sean indicados por el fabricante.

Todos los pucheros deberán estar cubiertos con sus respectivas tapaderas.



El tiempo de calentamiento se tomará desde el momento del encendido hasta que el agua alcance los 95 °C en los pucheros de ensayo. Este tiempo debe ser como máximo de 35 minutos en uno de los recipientes y de 45 minutos en los otros dos pucheros.

TABLA III

Profundidad de la encimera (mm)	Pucheros de ensayo		Cantidad de agua (Kg)
	Diámetro (mm)	Altura (mm)	
Hasta 500	160	140	1,5
De 550 a 700	200	130	2
Más de 700	240	150	3,5

2.4.3.6 Prueba para la aptitud al asado en las cocinas dotadas de horno.-La prueba se realizará en las siguientes condiciones:

- La parrilla en la posición más alta.
- La cubre-encimera levantada.
- Las puertas cerradas.
- El regulador de admisión de aire completamente abierto.
- El tiro adecuado para la potencia térmica nominal.
- La temperatura del agua de ida entre 80 y 90 °C.
- Sin ningún accesorio, como bandeja o parrilla dentro del horno.
- Empleando indistintamente carbón o leña como combustible de ensayo.

A la reserva de brasas formada con el combustible de ensayo se le añade una carga de combustible en tal cantidad que se alcance de nuevo la reserva de brasas después de 60-65 minutos sin intervenir en la combustión. En este momento se añade la misma

cantidad de combustible de prueba y se comienza la medida continua de la temperatura del horno, verificándose si se cumple el requisito indicado en el punto 2.2.2.4.

3. MAGNITUDES, SIMBOLOS Y UNIDADES DE MEDIDA

Magnitudes	Símbolo	S. I.	S. técnico
Calor específico del agua	C	J/Kg K	Kcal/Kg °C
Poder calorífico inferior	H	J/Kg	Kcal/Kg
Masa del agua	m _a	Kg	Kg
Masa de combustible	m _c	Kg	Kg
Caudal del agua	ṁ _a	Kg/seg.	Kg/h
Consumo de combustible	ṁ _c	Kg/seg.	Kg/h
Depresión del humo en la chimenea (tiro)	Pf	Pa	mm H ₂ O
Energía térmica útil	Q ₁	J	Kcal
Potencia térmica útil	Q̇ ₁	W	Kcal/h
Temperatura entrada agua al circuito	t ₁	K	°C
Temperatura salida agua del circuito	t ₂	K	°C
Temperatura de los humos en la chimenea	t _f	K	°C
Tiempo	T	seg.	h
Rendimiento	R	-	%

4. CALCULOS

4.1 Potencia termoquímica.

La potencia termoquímica $\dot{m}_c H$ se calculará en base al consumo de combustible

$$\dot{m}_c = \frac{m_c}{T} \text{ y en base al poder calorífico inferior H del combustible de prueba.}$$

4.2 Potencia térmica útil.

Se calculará mediante la relación:

$$\dot{Q}_1 = \frac{\int_0^T \dot{m}_c (t_2 - t_1) dT}{T}$$

4.3 Rendimiento.

Se calculará mediante la relación:

$$R = \frac{Q_1}{\dot{m}_c}$$

5. DOCUMENTACION

Para la realización de los ensayos de cada modelo de cocina y potencia serán presentados los siguientes documentos:

- Plano según norma UNE y doblados según norma UNE con indicación de todas las vistas y secciones que identifiquen el aparato.
- Fotografía de la cocina en un tamaño aproximado de 15 x 20 centímetros.
- Cuadro de datos técnicos indicando (ficha técnica):
 - Potencia térmica nominal en Kcal/h.
 - Cotas máximas en mm.
 - Superficie libre de la parrilla en dm².
 - Peso de la cocina.
 - Diámetro de la chimenea y cotas de situación.
 - Diámetro de los manguitos de salida de la paila y su situación.
 - Diseño placa de características.
 - Tiro en mm H₂O.
 - Peso aproximado de las cargas de combustible de ensayo con leña y carbón.

MINISTERIO DE CULTURA

2241

ORDEN de 14 de enero de 1986 por la que se crea la Compañía Nacional de Teatro Clásico (CTC) que se configura como unidad de producción del Organismo Autónomo Instituto Nacional de las Artes Escénicas y de la Música (INAEM).

Ilustrísimos señores:

El Real Decreto 565/1985, de 24 de abril, por el que se establece la estructura orgánica del Ministerio de Cultura, y de sus Organismos autónomos crea en su artículo 8 el Organismo autónomo Instituto de las Artes Escénicas y de la Música (INAEM). En su artículo 10 se establece que entre las funciones de dicho Instituto está la programación y gestión de las Unidades de Producción musicales, líricas, coreográficas y teatrales del Estado existentes o que se creen en el futuro.

Los principios a autonomía artística y de creación presidieron en su día la constitución de Unidades de Producción para la programación y realización de espectáculos dramáticos, líricos y coreográficos, por Orden de 8 de junio de 1983, de Nuevas Tendencias Escénicas, por Orden de 20 de julio de 1984 y de Difusión de la Música Contemporánea de 25 de septiembre de 1985.

Estos mismos principios han aconsejado la creación, en el Departamento Dramático del INAEM, de una nueva Unidad de Producción que es la Compañía Nacional de Teatro Clásico, que tiene como finalidad, por una parte cubrir el vacío que se venía produciendo en la difusión de obras del teatro clásico español y de otra, crear un ambiente de recuperación de los dramaturgos clásicos universales, desde los griegos hasta los del siglo XIX, cuyas obras tienen hoy en día algunas dificultades para su puesta en escena debido a la ausencia de una tradición ininterrumpida de creación e interpretación de los textos procedentes de este patrimonio teatral.

En su virtud y previa aprobación de la Presidencia del Gobierno he tenido a bien disponer:

Artículo 1.º La Compañía Nacional de Teatro Clásico (CTC) es un Centro técnico artístico que se constituye en Unidad de Producción del Organismo autónomo del Instituto Nacional de las Artes Escénicas y de la Música (INAEM), a través de su Departamento Dramático. En dicho Centro se programarán y realizarán espectáculos teatrales y actividades complementarias gozando para el desarrollo de sus misiones de plena autonomía artística y de creación.

Art. 2.º El CTC tendrá como misión específica la recuperación, conservación y revisión de los textos teatrales clásicos de todas las épocas, con el fin último de su puesta en escena, procedentes del patrimonio teatral español y universal, el estudio y divulgación de las obras de teatro clásico y el adiestramiento de intérpretes especializados en el teatro clásico.

El CTC desarrolla su actividad en el territorio nacional y en el extranjero por medio de giras y alternará, cuando sea aconsejable, la producción propia con coproducciones con otros Organismos, compañías o grupos dedicados al mismo propósito.

Asimismo el CTC programará y realizará todas las actividades complementarias necesarias, tales como promoción, publicidad, edición de textos, y otras dentro de la coordinación necesaria con las demás Unidades de Producción del Organismo autónomo.

Art. 3.º El CTC contará con sede propia en donde dispondrá de las instalaciones y dependencias necesarias para la preparación, ensayo y representación de sus producciones teatrales así como la necesaria estructura técnica y administrativa.

Art. 4.º El CTC contará con la siguiente estructura:

1. El Director de la Compañía.
2. El Director Técnico.
3. Jefe de Producción.
4. El Gerente.

Tanto el Director de la Compañía como el resto de las personas anteriormente mencionadas y el personal artístico y técnico necesario, excepto el Gerente, serán contratados con cargo a los créditos previstos anualmente al efecto en el presupuesto del Organismo autónomo INAEM.

Art. 5.º El Director de la Compañía, será designado por el Ministro de Cultura, a propuesta del Director general del INAEM de entre personas vinculadas al teatro y será contratado por periodos de dos años sin perjuicio de posteriores renovaciones. En aquellos aspectos que son objeto de las actividades del CTC, le corresponderán, a tenor del artículo 1.º de esta disposición las siguientes atribuciones: