

83 (1970) Nr. 9

TRACTATENBLAD

VAN HET

KONINKRIJK DER NEDERLANDEN

JAARGANG 1987 Nr. 188

A. TITEL

*Overeenkomst inzake het internationaal vervoer van aan bederf
onderhevige levensmiddelen en het gebruik van speciale vervoermiddelen
bij dit vervoer (A.T.P.), met Bijlage;
Genève, 1 september 1970*

B. TEKST

De Engelse en de Franse tekst van de Overeenkomst en de Bijlagen zijn geplaatst in *Trb.* 1972, 112.

Voor wijzigingen in Bijlage 1 zie rubriek J van *Trb.* 1981, 47, *Trb.* 1983, 22 en 141, *Trb.* 1985, 83 en *Trb.* 1986, 26 en 64.

Voor wijzigingen in Bijlage 3 zie rubriek J van *Trb.* 1981, 47 en *Trb.* 1985, 83.

C. VERTALING

Zie *Trb.* 1972, 112.

D. PARLEMENT

Zie *Trb.* 1979, 103.

E. BEKRACHTIGING

Zie *Trb.* 1979, 103.

F. TOETREDING

Zie *Trb.* 1972, 112, *Trb.* 1979, 103, *Trb.* 1981, 47, *Trb.* 1983, 22 en 141 en *Trb.* 1985, 83.

G. INWERKINGTREDING

Zie *Trb.* 1979, 103.

J. GEGEVENS

Zie *Trb.* 1972, 112, *Trb.* 1979, 103, *Trb.* 1981, 47, *Trb.* 1983, 22 en 141, *Trb.* 1985, 83 en *Trb.* 1986, 25 en 64.

Voor het op 26 juni 1945 te San Francisco tot stand gekomen Handvest der Verenigde Naties zie ook *Trb.* 1987, 113.

Op 24 juni 1986 is te Parijs in overeenstemming met artikel 7 van de onderhavige Overeenkomst een Overeenkomst tot stand gekomen inzake het vervoer van bevroren en diepgevroren producten met voertuigen met dunne zijwanden naar Italië en afkomstig van Italië. De Franse tekst en de vertaling in het Nederlands van die Overeenkomst zijn geplaatst in *Trb.* 1987, 128.

De Regering van de Bondsrepubliek Duitsland heeft in overeenstemming met artikel 18, eerste lid, van de onderhavige Overeenkomst een wijziging van leden 28, 29, 48 en 49 van Bijlage 1, Aanhangsel 2, van de Overeenkomst voorgesteld, welke de Secretaris-Generaal van de Verenigde Naties ingevolge hetzelfde lid van genoemd artikel op 11 november 1985 ter kennis van alle Overeenkomstsluitende Partijen en alle andere in artikel 9, eerste lid, van de onderhavige Overeenkomst genoemde Staten heeft gebracht en welke ingevolge artikel 18, zesde lid, van de Overeenkomst op 11 augustus 1987 in werking is getreden.

Wat het Koninkrijk der Nederlanden betreft, geldt de wijziging evenals de Overeenkomst alleen voor Nederland.

De Engelse en de Franse tekst van de wijzigingen luiden als volgt:

**Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuffs and on
the special equipment to be used for such carriage (ATP) concluded at
Geneva on 1 September 1970**

*(Amendments proposed by the Federal Republic of Germany to
paragraphs 28, 29, 48 and 49 of annex 1, appendix 2, of the Agreement)*

Annex 1, Appendix 2

Paragraph 28 should read:

28. A test report consisting of
Part 1 conforming to model No. 1 A or 1 B below; and
Part 2 conforming to model No. 2 A or 2 B below
shall be drawn up for each test of an item of equipment.

Paragraph 29, add:

- d) *Test reports*
A test report consisting of
Part 1 conforming to model No. 1 A or 1 B below; and
Part 2 conforming to model No. 3 below
shall be drawn up for each test of an item of equipment by an expert.

Paragraph 48 should read:

48. A test report consisting of
Part 1 conforming to model No. 1 A or B below, if this has not al-
ready been prepared for a test report under paragraph 28; and
Part 3 conforming to model No. 4 A, 4 B, 4 C, 5 or 6 below
shall be drawn up for each test of an item of equipment.

Paragraph 49, add:

- e) *Test reports*
A test report consisting of
Part 1 conforming to model No. 1 A or 1 B below, if this has not
already been prepared for a test report under paragraph 29 (d); and
Part 3 conforming to model No. 7, 8 or 9 below
shall be drawn up for each test of an item of equipment by an expert.

Accord réatif aux Transports Internationaux de Denrées Périssables et aux engins speciaux a utiliser pour ces Transports (ATP) conclu à Genève le 1er septembre 1970

(Proposition d'amendements de la République fédérale d'Allemagne aux paragraphes 28, 29, 48 et 49 de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'Accord)

Annexe 1, Appendice 2

Modifier le paragraphe 28 comme suit:

- (28) Chaque essai d'engin donnera lieu à l'établissement d'un procès-verbal composé d'une Partie 1, conforme au modèle No 1 A ou 1 B ci-après, et d'une Partie 2, conforme au modèle No 2 A ou 2 B ci-après.

Ajouter au paragraphe 29:

(d) *Procès-verbaux d'essai*

Chaque essai d'engin par un expert donnera lieu à l'établissement d'un procès-verbal composé d'une Partie 1, conforme au modèle No 1 A ou 1 B ci-après, et d'une Partie 2, conforme au modèle No 1 A ou 1 B ci-après, et d'une Partie 2, conforme au modèle No 3 ci-après.

Modifier le paragraphe 48 comme suit:

- (48) Chaque essai d'engin donnera lieu à l'établissement d'un procès-verbal composé d'une Partie 1, conforme au modèle No 1 A ou 1 B ci-après (si cela n'a pas déjà été fait au titre du paragraphe 28), et d'une Partie 3, conforme au modèle No 4 A, 4 B, 4 C, 5 ou 6 ci-après.

Ajouter au paragraphe 49:

(e) *Procès-verbaux d'essai*

Chaque essai d'engin par un expert donnera lieu à l'établissement d'un procès-verbal composé d'une Partie 1, conforme au modèle No 1 A ou 1 B ci-après (si cela n'a pas déjà été fait au titre du paragraphe 29 (d)), et d'une Partie 3, conforme au modèle No 7, 8 ou 9 ci-après.

Proposed Amendments to ATP

*Test reports in ATP annex 1, appendix 2
incorporating the amendments accepted
by the Group of Experts*

MODEL No. 1A

Test Report

prepared in conformity with the provisions of the Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuffs and on the Special Equipment to be Used for such Carriage (ATP)

Test report No.

Section 1

Specifications of the equipment (equipment other than tanks for the carriage of liquid foodstuffs)

Approved testing station/expert: ¹⁾

Name
Address

Type of equipment: ²⁾

Make Number of registration Serial number
Date of first entry into service
Tare ³⁾ kg Carrying, capacity ³⁾ kg

Body:

Make and type Identification number
Built by
Owned or operated by
Submitted by
Date of construction

Principal dimensions:

Outside: lenght	m,	width	m,	height	m
Inside: lenght	m,	width	m,	height	m
Total floor area of body					m^2
Usable internal volume of body					m^3
Total inside surface area S_i of body					m^2
Total outside surface area S_e of body					m^2
Mean surface area: $S = \sqrt{S_i \cdot S_e}$					m^2

Propositions d'Amendements à l' ATP

*Modèles de procès-verbaux d'essai figurant à l'annexe 1, appendice 2
de l'ATP comprenant les amendements acceptés
par le Groupe d'experts*

MODELE No. 1A

Procès-verbal d'essai

établi conformément aux dispositions de l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)

Procès-verbal d'essai No

Partie 1

Spécifications de l'engin (engins autres que les citerne destinées aux transports de liquides alimentaires)

Station expérimentale agréée/expert¹⁾

Nom

Adresse

Type de l'engin présenté²⁾

Marque Numéro d'immatriculation Numéro de série

Date de la première mise en service

Tare³⁾ kg Charge utile³⁾ kg

Caisse:

Marque et type Numéro d'identification

Construite par

Appartenant à ou exploitée par

Présentée par

Date de la construction

Dimensions principales:

A l'extérieur: Longueur m, Largeur m, Hauteur m

A l'intérieur: Longueur m, Largeur m, Hauteur m

Surface totale du plancher de la caisse m^2

Volume intérieur total utilisable de la caisse m^3

Surface totale intérieure des parois de la caisse S_i m^2

Surface totale extérieure des parois de la caisse S_e m^2

Surface moyenne: $S = \sqrt{S_i \cdot S_e}$ m^2

Specification of the body walls:⁴⁾

Top
Bottom
Sides

Structural peculiarities of body:⁵⁾

Number,) of doors
positions) of vents
and dimensions) of ice-loading apertures

Accessories⁶⁾

¹⁾ Delete as necessary (experts only in the case of tests carried out under ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 29 or 49).

²⁾ Wagon, lorry, trailer, semi-trailer, container, etc.

³⁾ State source of information.

⁴⁾ Nature and thickness of materials constituting the body walls, from the interior to the exterior, mode of construction, etc.

⁵⁾ If there are surfaces irregularities, show how S_i and S_e were determined.

⁶⁾ Meat bars, flettner fans, etc.

Spécifications des parois de la caisse⁴⁾

Toiture
 Plancher
 Parois latérales

Particularités de structure de la caisse⁵⁾

Nombre,) des portes
 emplacements et) des volets d'aération
 dimensions) des orifices de chargement de glace

Dispositifs accessoires⁶⁾

¹⁾ Rayer les mentions inutiles. Des experts uniquement pour le cas où l'essai est effectué conformément aux paragraphes 29 ou 49 de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP.

²⁾ Wagon, camion, remorque, semi-remorque, conteneur, etc.

³⁾ Préciser l'origine de ces informations.

⁴⁾ Nature et épaisseur des matériaux constituant les parois de la caisse, de l'intérieur vers l'extérieur, mode de construction, etc.

⁵⁾ S'il existe des irrégularités de surface, indiquer le mode de calcul pour déterminer S_1 et S_e .

⁶⁾ Barres à viandes, ventilateurs flettner, etc.

MODEL No. 1B

Test Report

prepared in conformity with the provisions of the Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuffs and on the Special Equipment to be Used for such Carriage (ATP)

Test report No.

Section 1

Specifications of the tanks for the carriage of liquid foodstuffs

Approved testing station/expert: ¹⁾

Name
Address

Type of tank: ²⁾

Make Number of registration Serial number
Date of first entry into force
Tare ³⁾ kg Carrying capacity ³⁾ kg

Tank:

Make and type Identification number
Built by
Owned or operated by
Submitted by
Date of construction

Principal dimensions:

Outside: length of cylinder ... m, major axis ... m, minor axis ... m
Inside: length of cylinder ... m, major axis ... m, minor axis ... m
Usable internal volume m^3
Internal volume of each compartment m^3
Total inside surface area S_i of tank m^2
Total surface area of each compartment S_{i1} ..., S_{i2} , m^2
Total outside surface area S_e of tank m^2
Mean surface area of tank: $S = \sqrt{S_i \cdot S_e}$ m^2
Mean surface area of each compartment $S_n = \sqrt{S_{in} \cdot S_{en}}$ m^2

MODELE No. 1B

Procès-verbal d'essai

établi conformément aux dispositions de l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)

Procès-verbal d'essai No.

Partie 1

Spécifications des engins-citernes destinés aux transports de liquides alimentaires

Station expérimentale agréée/expert¹⁾

Nom
Adresse

Type de citerne présent²⁾

Marque Numéro d'immatriculation Numéro de série
Date de la première mise en service
Tare³⁾ kg Charge utile³⁾

Citerne:

Marque et type Numéro d'identification
Construite par
Appartenant à ou exploitée par
Présentée par
Date de la construction

Dimensions principales:

A l'extérieur: Longueur du cylindre ...m,	Grand axe ...m,	Petit axe ...m
A l'intérieur: Longueur du cylindre ...m,	Grand axe ...m,	Petit axe ...m
Volume intérieur utilisable	m^3
Volume intérieur de chaque compartiment	m^3
Surface totale intérieure de la citerne S_i	m^2
Surface intérieur de chaque compartiment S_{i1}, S_{i2}	m^2
Surface totale extérieure de la citerne S_e	m^2
Surface moyenne de la citerne $S = \sqrt{S_i \cdot S_e}$	m^2
Surface moyenne de chaque compartiment $S_n = \sqrt{S_{in} \cdot S_{en}}$	m^2

Specifications of tank walls:⁴⁾

Structural peculiarities of the tank:	⁵⁾
Number, dimensions and description of manholes
Description of manhole covers
Number, dimensions and description of discharge piping
Accessories

¹⁾ Delete as necessary (experts only in the case of tests carried out under ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 29 or 49).

²⁾ Wagon, lorry, trailer, semi-trailer, container, etc.

³⁾ State source of information.

⁴⁾ Nature and thickness of materials constituting the tank walls, from the interior to the exterior, mode of construction, etc.

⁵⁾ If there are surface irregularities, show how S_i and S_e were determined.

Spécifications des parois de la citerne:⁴⁾

Particularités de structure de la citerne ⁵⁾	
Nombre, dimensions et description des trous d'homme	
Description du couvercle des trous d'homme	
Nombre, dimension et description de la tubulure de vidange	
Dispositifs accessoires	

¹⁾ Rayer les mentions inutiles. Des experts uniquement pour le cas où l'essai est effectué conformément aux paragraphes 29 ou 49 de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP.

²⁾ Wagon, camion, remorque, semi-remorque, conteneur, etc.

³⁾ Préciser l'origine de ces informations.

⁴⁾ Nature et épaisseur des matériaux constituant les parois de la citerne, de l'intérieur vers l'extérieur, mode de construction, etc.

⁵⁾ S'il existe des irrégularités de surface, indiquer le mode de calcul adopté pour déterminer S_i and S_e .

MODEL No. 2A

Section 2

Measurement in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 7 to 15 of the over-all coefficient of heat transfer of equipment other than tanks for liquid foodstuffs

Testing method: inside cooling/inside heating¹⁾

Date and time of closure of equipment's doors and other openings
 Averages obtained for hours of continuous operation
 (from a.m./p.m. to a.m./p.m.)

- (a) Mean outside temperature of body: $\theta_e = \dots \text{ } ^\circ\text{C} \pm \dots \text{ K}$
- (b) Mean inside temperature of body: $\theta_i = \dots \text{ } ^\circ\text{C} \pm \dots \text{ K}$
- (c) Mean temperature difference achieved: $\Delta \theta = \dots \text{ K}$

Maximum temperature spread

Outside body	K
Inside body	K
Mean temperature of walls of body $\frac{\theta_e + \theta_i}{2}$	$^\circ\text{C}$
Operating temperature of heat exchanger ²⁾	$^\circ\text{C}$
Dew point of atmosphere outside body during continuous operation ²⁾	$^\circ\text{C} \pm \dots \text{ K}$
Total duration of test	h
Duration of continuous operation	h
Power consumed in exchangers: W_1	W
Power absorbed by fans: W_2	W

Over-all coefficient of heat transfer calculated by the formula:

$$\text{Inside-cooling test}^1) \quad K = \frac{W_1 - W_2}{S \cdot \Delta \theta}$$

$$\text{Inside-heating test}^1) \quad K = \frac{W_1 + W_2}{S \cdot \Delta \theta}$$

$$K = \dots \text{ W/m}^2\text{K}$$

Maximum error of measurement with test used per cent.

MODELE No. 2A

Partie 2

Mesure du coefficient global de transmission thermique des engins autres que les citernes destinées aux transports de liquides alimentaires conformément aux paragraphes 7 à 15 de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Méthode expérimentale utilisée pour l'essai: refroidissement intérieur/ chauffage intérieur¹⁾

Date et heure de fermeture des portes et orifices de l'engin

Moyennes, obtenues sur heures de fonctionnement en régime permanent (de à heures):

- (a) Température moyenne extérieure de la caisse: $\theta_c = \dots \text{ } ^\circ\text{C} \pm \dots \text{ K}$
- (b) Température moyenne intérieure de la caisse $\theta_i = \dots \text{ } ^\circ\text{C} \pm \dots \text{ K}$
- (c) Ecart moyen de température réalisé $\Delta \theta = \dots \text{ K}$

Hétérogénéité maximale de température

à l'extérieur de la caisse K

à l'intérieur de la caisse K

Température moyenne des parois de la caisse $\frac{\theta_e + \theta_i}{2} = \dots \text{ } ^\circ\text{C}$

Température de fonctionnement de l'échangeur frigorifique²⁾ °C

Point de rosée de l'atmosphère à l'extérieur de la caisse pendant la durée du régime permanent²⁾ °C ± K

Durée totale de l'essai h

Durée du régime permanent h

Puissance dépensée dans les échangeurs $W_1 = \dots \text{ W}$

Puissance absorbée par les ventilateurs $W_2 = \dots \text{ W}$

Coefficient global de transmission thermique calculé par la formule

$$\text{Essai par refroidissement intérieur}^1 \quad K = \frac{W_1 - W_2}{S \cdot \Delta \theta}$$

$$\text{Essai par chauffage intérieur}^1 \quad K = \frac{W_1 + W_2}{S \cdot \Delta \theta}$$

$$K = \dots \text{ W/m}^2 \cdot \text{ K}$$

Erreur maximale de mesure correspondant à l'essai effectué %

Remarks³⁾

(To be completed only if the equipment does not have thermal appliances:)

According to the above test results, the equipment may be recognized by means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid for a period of not more than 6 years, with the distinguishing mark IN/IR¹⁾.

However, this report shall be valid as a certificate of type approval within the meaning of ATP annex 1, appendix 1, paragraph 2 (a) only for a period of not more than 3 years, that is until

Done at

on

Testing Officer

¹⁾ Delete as necessary.

²⁾ For inside-cooling test only.

³⁾ If the body is not parallelepipedic, specify the points at which the outside and inside temperatures were measured.

Observations³⁾

A ne remplir que si l'engin n'est pas équipé de dispositifs thermiques:

Compte tenu des résultats des essais susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP, et valable pour une durée maximale de 6 ans, l'engin portant la marque d'identification IN/IR¹⁾.

Toutefois, l'utilisation de ce procès-verbal comme certificat d'agrément de type, au sens du paragraphe 2 (a) de l'appendice 1 de l'annexe 1 de l'ATP, ne sera possible que durant une période de 3 ans, c'est-à-dire jusqu'au

Fait à

Responsable des essais

Le

¹⁾ Biffer la formule qui n'a pas été utilisée.

²⁾ A indiquer uniquement pour l'essai par refroidissement intérieur.

³⁾ Lorsque la caisse n'est pas de forme parallélépipédique, indiquer la répartition des points de mesure des températures extérieure et intérieure de la caisse.

MODEL No. 2B

Section 2

Measurement, in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 16 to 25, of the over-all coefficient of heat transfer of tanks for liquid food-stuffs

Testing method: inside heating

Date en time of closure of equipment openings
 Mean values obtained for hours of continuous operation
 (from a.m./p.m. to a.m./p.m.)

- (a) Mean outside temperature of tank: $\theta_e = \dots \text{ } ^\circ\text{C} \pm \dots \text{ K}$
 (b) Mean inside temperature of tank:

$$\theta_i = \frac{\sum S_n \cdot \theta_{in}}{\sum S_n} = \dots \text{ } ^\circ\text{C} \pm \dots \text{ K}$$

- (c) Mean temperature difference achieved: $\Delta \theta \dots \text{ K}$

Maximum temperature spread:

- Inside tank K
 Inside each compartment K
 Outside tank K

- Mean temperature of tank walls $^\circ\text{C}$
 Total duration of test h
 Duration of continuous operation h
 Power consumed in exchangers: $W_1 \dots \text{ W}$
 Power absorbed by fans: $W_2 \dots \text{ W}$

Over-all coefficient of heat transfer calculated by the formula:

$$K = \frac{W_1 + W_2}{S \cdot \Delta \theta}$$

$$K = \dots \text{ W/m}^2 \text{ K}$$

MODELE No. 2B

Partie 2

Mesure du coefficient global de transmission thermique des engins-citernes destinés aux transports de liquides alimentaires conformément aux paragraphes 16 à 25 l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Méthode expérimentale utilisée pour l'essai: chauffage intérieur

Date et heure de la fermeture des orifices de l'engin

Moyennes obtenues sur ... heures de fonctionnement en régime permanent
(de à heures):

- (a) Température moyenne extérieure de la citerne $\theta_e = \dots ^\circ C \pm \dots K$
- (b) Température moyenne intérieure de la citerne

$$\theta_i = \frac{\sum S_n \cdot \theta_{in}}{\sum S_n} = \dots \text{ } ^\circ C \pm \dots \text{ } K$$

- (c) Ecart moyen de température réalisé $\Delta \theta \dots \text{ } K$

Hétérogénéité maximale de la température:

- à l'intérieur de la citerne K
- à l'intérieur de chaque compartiment K
- à l'extérieur de la citerne K

Température moyenne des parois de la citerne °C

Durée globale de l'essai h

Durée du régime permanent h

Puissance dépensée par les échangeurs $W_1 \dots \text{ } W$

Puissance absorbée par les ventilateurs $W_2 \dots \text{ } W$

Coefficient global de transmission thermique calculé par la formule

$$K = \frac{W_1 + W_2}{S \cdot \Delta \theta}$$

$$K = \dots \text{ } W/m^2 \cdot K$$

Maximum error of measurement with test used per cent.
Remarks ¹⁾

(To be completed only if the equipment does not have thermal appliances:)

According to the above test results, the equipment may be recognized by means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid for a period of not more than 6 years, with the distinguishing mark IN/IR²⁾.

However, this report shall be valid as a certificate of type approval within the meaning of ATP annex 1, appendix 1, paragraph 2 (a) only for a period of not more than 3 years, that is until

Done at

on

Testing Officer

¹⁾ If the tank is not parallelepipedic, specify the points at which the outside and inside temperatures were measured.

²⁾ Delete as necessary.

Erreur maximale de mesure correspondant à l'essai effectué..... %
Observations¹⁾

A ne remplir que si l'engin n'est pas équipé de dispositifs thermiques:

Compte tenu des résultats des essais susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP, et valable pour une durée maximale de 6 ans, l'engin portant la marque d'identification IN/IR²⁾.

Toutefois, l'utilisation de ce procès-verbal comme certificat d'agrément de type, au sens du paragraphe 2 (a) de l'appendice 1 de l'annexe 1 de l'ATP, ne sera possible que durant une période maximale de 3 ans, c'est-à-dire jusqu'au

Fait à:

Le Responsable des essais

Le:

¹⁾ Lorsque la citerne n'est pas de forme parallélépipédique, indiquer la répartition des points de mesure des températures extérieure et interieure.

²⁾ Biffer la mention inutile.

MODEL No. 3

Section 2

Field check of the insulating capacity of equipment in service conducted by experts in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraph 29

The check was based on test report No. dated
issued by approved testing station (name and address)

.....

Condition when checked:

Top
Side walls
End walls
Bottom
Doors and openings
Seals
Cleaning drainholes
Air tightness

.....

K coefficient of the equipment when new (as shown in the previous test report) W/m² K

Remarks

.....

According to the above test results the equipment may be recognized by means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3, valid for not more than three years, with the distinguishing mark IN/IR *).

Done at
on

Testing Officer

*) Delete as necessary.

MODELE No. 3

Partie 2

Contrôle de l'isothermie des engins en service effectué sur le terrain par les experts conformément au paragraphe 29 de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

L'essai s'est effectué sur la base du procès-verbal No en date du, émis par la station expérimentale agréée
(Nom, adresse)

Etat relevé lors du contrôle:

Toiture
Parois latérales
Paroi frontale
Plancher
Portes et orifices
Joints
Orifices de vidange d'eau de nettoyage
Contrôle de l'étanchéité à l'air
 Coefficient K de l'engin à l'état neuf (indiqué dans le procès-verbal d'essai précédent) W/m ² K	
Observations	
	

Compte tenu des résultats des contrôles susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP, et valable pour une durée maximale de 3 ans, l'engin portant la marque d'identification IN/IR*).

Fait à: Le Responsable des contrôles
Le:

*) Biffer la mention inutile.

MODEL No. 4A

Section 2

Determination of the efficiency of cooling appliances of refrigerated equipment using ice or dry ice by an approved testing station in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 32 to 36 except 34 (b) and 34 (c)

Cooling appliance:

Description of cooling appliance
Nature of refrigerant
Nominal refrigerant filling capacity specified by manufacturer kg
Actual filling of refrigerant used for test kg
Drive independent/dependent/mains-operated
Cooling appliance removable/not removable
Manufacturer
Type, series number
Year of manufacture
Filling device (description where situated;
attach drawing if necessary)
.....

Inside ventilation appliances:

Description (number of appliances, etc.)
Power of electric fans W
Delivery rate m³/h
Dimensions of ducts: cross section m² length m
Air intake screen, description *)

*) Delete if not applicable.

MODELE No. 4A

Partie 3

Détermination de l'efficacité des dispositifs de refroidissement des engins réfrigérants à glace hydrique ou à glace carbonique par une station expérimentale agréée conformément aux paragraphes 32 à 36, à l'exception de 34 b) et 34 c), de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Dispositif de refroidissement:

Description du dispositif de refroidissement	
Nature du frigorigène	
Charge nominale de frigorigène indiquée par le constructeur .. kg	
Charge effective de frigorigène pour l'essai .. kg	
Fonctionnant de manière autonome/non autonome/raccordé à une installation centrale	
Dispositif de refroidissement amovible/non amovible	
Constructeur	
Type, série / numéro de fabrication	
Année de fabrication	
Dispositif de chargement (description, emplacement; joindre un croquis si nécessaire)	
.....	

Dispositifs de ventilation intérieure:

Description (nombre d'appareils, etc.)	
Puissance des ventilateurs électriques	W
Débit	m ³ /h
Dimensions des gaines: section transversale m ² , longueur m	
Ecran de reprise d'air; description *)	

*) Rubrique à supprimer si elle est sans objet.

Automatic devices

Mean temperatures at beginning of test:

Inside °C ± K

Outside °C ± K

Dew point in test chamber °C ± K

Power of internal heating system W

Date and time of closure of equipment

doors and other openings

Record of mean inside and outside temperatures of body and/or curve
showing variation of these temperatures with time

.....
Remarks

According to the above test results, the equipment may be recognized by
means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid
for a period of not more than 6 years, with the distinguishing mark
.....

However, this report shall be valid as a certificate of type approval within
the meaning of ATP annex 1, appendix 1, paragraph 2 (a) only for a pe-
riod of not more than 3 years, that is until

Done at

on

Testing officer

Dispositifs d'automaticité

Températures moyennes au début de l'essai:

a l'intérieur °C ± K

a l'extérieur °C ± K

point de rosée de la chambre d'essai °C ± K

Puissance de chauffage intérieur W

Date et heure de fermeture des portes et orifices de l'engin

Relevé des températures moyennes intérieure et extérieure de la caisse et/ou courbe représentant l'évolution de ces températures en fonction du temps

Observations

Compte tenu des résultats des essais susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP, et valable pour une durée maximale de 6 ans, l'engin portant la marque d'identification

Toutefois, l'utilisation de ce procès-verbal comme certificat d'agrément de type au sens du paragraphe 2 (a) de l'appendice 1 de l'annexe 1 de l'ATP ne sera possible que durant une période de 3 ans, c'est-à-dire jusqu'au

Fait à Le Responsable des essais

Le

MODEL No. 4 B

Section 3

Determination of the efficiency of cooling appliances of refrigerated equipment with eutectic plates by an approved testing station in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 32 to 36 except 34 (a) and 34 (c)

Cooling appliance:

Description	
Nature of eutectic solution	
Nominal eutectic solution filling capacity specified by manufacturer	kg
Latent heat at freezing temperature stated by manufacturer	°C
Cooling appliance removable/not removable	
Drive independent/dependent/mains-operated	
Manufacturer	
Type, series/number	
Year of manufacture	
Eutectic plates: Make	Type
Dimensions and number of plates; where situated; distance from walls (attach drawing)	
Total cold reserve stated by manufacturer for freezing temperature of	W

Inside ventilation appliances (if any):

Description	
Automatic devices	

Mechanical refrigerator (if any):

Make	Type	No.
Where situated		
Compressor: Make	Type	
Type of drive		
Nature of refrigerant		
Condenser		
Refrigerating capacity stated by the manufacturer for the specified freezing temperature and an outside temperature of + 30 °C		W

MODELE No. 4 B

Partie 3

Détermination de l' efficacité des dispositifs de refroidissement des engins réfrigérants à plaques eutectiques par une station expérimentale agréée conformément aux paragraphes 32 à 36, à l'exception de 34 (a) et 34 (c), de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Dispositif de refroidissement:

Description	
Nature de la solution eutectique	
Charge nominale de solution eutectique indiquée par le constructeur	kg
Chaleur latente à la température de congélation annoncée par le constructeur	°C
Dispositif de refroidissement amovible/non amovible Fonctionnant de manière autonome/non autonome/raccordé à une installation centrale	
Constructeur	
Type, série / numéro de fabrication	
Année de fabrication	
Plaques eutectiques: Marque	Type
Dimensions, nombre, emplacement des plaques, écartement par rapport aux parois (joindre croquis)	
Réserve de froid totale annoncée par le constructeur pour une température de congélation de	°C
	W

Dispositifs de ventilation intérieure (s'il y a lieu):

Description	
Dispositifs d'automatичité	

Machine frigorifique (s'il y a lieu):

Marque	type	No
Emplacement		
Compresseur: Marque	Type	
Mode d'entraînement		
Nature du frigorigène		
Condenseur		
Puissance frigorifique indiquée par le constructeur pour la température de congélation annoncée et pour une température extérieure de + 30 °C		W

Automatic devices:

Climatic devices
Defrosting (if any)
Thermostat
LP pressostat
HB pressostat
Relief valve
Other

Accessory devices:

Electrical heating devices of the door joint
 Capacity by linear metre of the resistor W/m
 Linear length of the resistor m

Mean temperatures at beginning of test:

in temperatures at beginning of test.

Inside	°C ±	K
Outside	°C ±	K
Dew point in test chamber	°C ±	K

Power of internal heating system W

Date and time of closure of equipment doors and openings

Period of accumulation of cold h

Record of mean inside and outside temperatures of body
and/or curve showing variation of these temperatures
with time

Remarks

.....

According to the above test results, the equipment may be recognized by means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid for a period of not more than 6 years, with the distinguishing mark

However, this report shall be valid as a certificate of type approval within the meaning of ATP annex 1, appendix 1, paragraph 2 (a) only for a period of not more than 3 years, that is until

Done at
on

Testing Officer

Dispositifs d'automaticité:

Dégivrage (s'il y a lieu)	
Thermostat	
Pressostat BP	
Pressostat HP	
Détendeur	
Autres	

Dispositif accessoire:

Dispositif de chauffage électrique des joints de porte	
Puissance par mètre linéaire de résistance	W/m
Longueur linéaire de résistance	m

Températures moyennes au début de l'essai:

à l'intérieur	°C ±	K
à l'extérieur	°C ±	K
point de rosée de la chambre d'essai	°C ±	K

Puissance de chauffage intérieur	W
Date et heure de fermeture des portes et orifices de l'engin	
Durée d'accumulation de froid	h
Relevé des températures moyennes extérieure et intérieure de la caisse et/ou courbe représentant l'évolution de ces températures en fonction du temps	

Observation

.....

Compte tenu des résultats des essais susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP, et valable pour une durée maximale de 6 ans, l'engin portant la marque d'identification

Toutefois, l'utilisation de ce procès-verbal comme certificat d'agrément de type au sens du paragraphe 2 (a) de l'appendice 1 de l'annexe 1 de l'ATP ne sera possible que durant une période de 3 ans, c'est-à-dire jusqu'au

Fait à

Le

Le Responsable des essais

.....

MODEL No. 4C

Section 3

Test of the efficiency of cooling appliances of refrigerated equipment using liquefied gases by an approved testing station in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 32 to 36 except 34 (a) and 34 (b)

Cooling appliance:

Description	
Drive independent/dependent/mains-operated	
Cooling appliance removable/not removable	
Manufacturer	
Type, series/number	
Year of manufacture	
Nature of refrigerant	
Nominal refrigerant filling capacity specified by manufacturer	kg
Actual filling of refrigerant used for test	kg
Description of tank	
Filling device (description, where situated)	

Inside ventilation appliances:

Description (number, etc.)	
Power of electric fans	W
Delivery rate	m ³ /h
Dimensions of ducts: cross section m ² length	m

Automatic devices

Mean temperatures at beginning of test:

Inside	°C ±	K
Outside	°C ±	K
Dew point in test chamber	°C ±	K

Power of internal heating system	W
Date and time of closure of equipment doors and openings	

MODELE No. 4C

Partie 3

Détermination de l'efficacité des dispositifs de refroidissement des engins réfrigérants à gaz liquéfiés par une station expérimentale agréée conformément aux paragraphes 32 à 36 à l'exception de 34 (a) et 34 (b) de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Dispositif de refroidissement:

Description	
Fonctionnant d'une manière autonome/non autonome/raccordé à une installation centrale	
Dispositif de refroidissement amovible/non amovible	
Constructeur	
Type, série/numéro de fabrication	
Année de fabrication	
Nature du frigorigène	
Charge nominale de frigorigène indiquée par le constructeur kg	
Charge effective de frigorigène pour l'essai	kg
Description du réservoir	
Dispositif de chargement (description, emplacement)	

Dispositifs de ventilation intérieure:

Description (nombre, etc.)	
Puissance des ventilateurs électriques	W
Débit	m ³ /h
Dimension des gaines: section transversale m ² , longueur	m

Dispositifs d'automaticité

Températures moyennes au début de l'essai:

à l'intérieur	°C ±	K
à l'extérieur	°C ±	K
point de rosée de la chambre d'essai.....	°C ±	K

Puissance de chauffage intérieur	W
Date en heure de fermeture des portes et orifices de l'engin	

Record of mean inside and outside temperatures of body
and/or curve showing variation of these temperatures
with time

.....
Remarks

According to the above test results, the equipment may be recognized by
means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid
for a period of not more than 6 years, with the distinguishing mark

However, this report shall be valid as a certificate of type approval within
the meaning of ATP annex 1, appendix 1, paragraph 2 (a) only for a pe-
riod of not more than 3 years, that is until

Done at
on

Testing Officer

Relevé des températures moyennes intérieure et extérieure de la caisse
et/ou courbe représentant l'évolution de ces températures en fonction du
temps
Observations
.....

Compte tenu des résultats des essais susmentionnés, l'engin peut être
agrément au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1
de l'ATP, et valable pour une durée maximale de 6 ans, l'engin portant la
marque d'identification

Toutefois, l'utilisation de ce procès-verbal comme certificat d'agrément
de type au sens sens du paragraphe 2 (a) de l'appendice 1 de l'annexe de
l'ATP ne sera possible que durant une période de 3 ans, c'est-à-dire
jusqu'au

Fait à Le Responsable des essais
Le

MODEL No. 5

Section 3

Test of the efficiency of cooling appliances of mechanically refrigerated equipment by an approved testing station in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 37 to 40

Mechanical refrigerating appliances:

Drive independent/dependent/mains-operated	
Mechanical refrigerating appliances removable/ not removable	
Manufacturer	
Type, series/number	
Year of manufacture	
Nature of refrigerant and filling capacity	
Effective refrigerating capacity stated by manufacturer for an outside temperature of + 30°C and inside temperature of	
0°C	W
- 10°C	W
- 20°C	W

Compressor:

Make	Type
Drive electric/thermal/hydraulic	
Condensor	
Evaporator	

Inside ventilation appliances:

Description (number of appliances, etc)
Power of electric fans	
Delivery rate	
Dimensions of ducts: cross section	m ²
length	m

Automatic devices:

Defrosting (if any)	
Thermostat	
LP pressostat	
HP pressostat	
Release valve	
Other	

MODELE No. 5

Partie 3

Détermination de l'efficacité des dispositifs de refroidissement des engins frigorifiques par une station expérimentale agréée conformément aux paragraphes 37 à 40 de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Machines frigorifiques:

Fonctionnant d'une manière autonome/non autonome/raccordées à une installation centrale

Machines frigorifiques amovibles/non amovibles

Constructeur

Type, série/numéro de fabrication

Année de fabrication

Nature du frigorigène et charge

Puissance frigorifique utile indiquée par le constructeur pour une température extérieure de + 30°C et pour une température intérieure de:

0°C	W
- 10°C	W
- 20°C	W

Compresseur:

Marque Type

Mode d'entraînement: électrique/thermique/hydraulique

Condenseur

Evaporateur

Dispositifs de ventilation intérieure:

Description (nombre d'appareils, etc)

Puissance des ventilateurs électriques W

Débit m³/h

Dimensions des gaines:

section transversale m², longueur m

Dispositifs d'automaticité:

Dégivrage (s'il y a lieu)

Thermostat

Pressostat BP

Pressostat HP

Détendeur

Autres

Mean temperatures at beginning of test:

Inside temperature °C ± K
Outside temperature °C ± K
Dew point in test chamber °C ± K

Power of internal heating system W

Date and time of closure of equipment doors and other openings

Record of mean inside and outside temperatures of body
and/or curve showing variation of these temperatures
with time

Time between beginning of test and attainment
of prescribed mean inside temperature of body h

According to the above test results, the equipment may be recognized by
means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid
for a period of not more than 6 years, with the distinguishing mark

However, this report shall be valid as a certificate of type approval within
the meaning of ATP annex 1, appendix 1, paragraph 2 (a) only for a pe-
riod of not more than 3 years, that is until

Done at
on

Testing Officer

Températures moyennes au début de l'essai:

à l'intérieur	$0^{\circ}\text{C} \pm$	K
à l'extérieur	$0^{\circ}\text{C} \pm$	K
point de rosée de la chambre d'essai.....	$^{\circ}\text{C} \pm$	K

Puissance de chauffage intérieur W

Date et heure de fermeture des portes et orifices de l'engin

Relevé des températures moyennes intérieure et extérieure de la caisse et/ou courbe représentant l'évolution de ces températures en fonction du temps

Temps écculé entre le début de l'essai et le moment où la température moyenne à l'intérieur de la caisse atteint la température prescrite h

Compte tenu des résultats des essais susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP, et valable pour une durée maximale de 6 ans, l'engin portant la marque d'identification

Toutefois, l'utilisation de ce procès-verbal comme certificat d'agrément de type au sens du paragraphe 2 (a) de l'appendice 1 de l'annexe 1 de l'ATP ne sera possible que durant une période de 3 ans, c'est-à-dire jusqu'au

Fait à: Le Responsable des essais
 Le:

MODEL No. 6

Section 3

Test of the efficiency of heating appliances of heated equipment by an approved testing station in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 43 to 49

Heating appliance:

Description	
Drive independent/dependent/mains-operated	
Heating appliance removable/not removable	
Manufacturer	
Type, series/number	
Year of manufacture	
Where situated	
Over-all areas of heat exchange surfaces	m ²
Effective power ratings as specified by manufacturer	kW

Inside ventilation appliances:

Description (number of appliances, etc.)	
Power of electric fans	W
Delivery rate	m ³ /h
Dimensions of ducts: cross section m ² length	m

Mean temperatures at beginning of test:

Inside temperature	°C ±	K
Outside temperature	°C ±	K

Date and time of closure of equipment doors and other openings

Record of mean inside and outside temperatures of body and/or curve showing variation of these temperatures with time

.....

Time between beginning of test and attainment of prescribed mean inside temperature of body

MODELE No. 6

Partie 3

Détermination de l'efficacité des dispositifs de chauffage des engins calorifiques par une station expérimentale agréée conformément aux paragraphes 43 à 49 de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Dispositif de chauffage:

Description	
Fonctionnant de manière autonome/non autonome/raccordé à une installation centrale	
Dispositif de chauffage amovible/non amovible	
Constructeur	
Type, série/numéro de fabrication	
Année de fabrication	
Emplacement	
Surface globale d'échange de chaleur	m ²
Puissance utile indiquée par le constructeur	kW

Dispositifs de ventilation intérieure:

Description (nombre d'appareils, etc.)	
Puissance des ventilateurs électriques	W
Débit	m ³ /h
Dimension des gaines: section transversale m ² , longueur m	

Températures moyennes au début de l'essai:

à l'intérieur	°C ±	K
à l'extérieur	°C ±	K

Date et heure de fermeture des portes et orifices de l'engin

Relevé des températures moyennes intérieure et extérieure de la caisse et/ou courbe représentant l'évolution de cette température en fonction du temps

Temps écoulé entre le début de l'essai et le moment où la température moyenne à l'intérieur de la caisse a atteint la température prescrite

Where applicable, mean heating output during test to maintain prescribed temperature difference¹⁾ between inside and outside of body W

Remarks

According to the above test results, the equipment may be recognized by means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid for a period of not more than 6 years, with the distinguishing mark

However, this report shall be valid as a certificate of type approval within the meaning of ATP annex 1, appendix 1, paragraph 2 (a), only for a period of not more than three years, that is until

Done at:

On:

Testing Officer

¹⁾ Increased by 35 per cent for new equipment.

Le cas échéant, indiquer la puissance calorifique moyenne pour maintenir durant l'essai l'écart de température prescrite¹⁾ entre l'intérieur et l'extérieur de la caisse W
Observations
.....

Compte tenu des résultats des essais susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP, et valable pour une durée maximale de 6 ans, l'engin portant la marque d'identification

Toutefois, l'utilisation de ce procès-verbal comme certificat d'agrément du type au sens du paragraphe 2 (a) de l'appendice 1 de l'annexe 1 de l'ATP ne sera possible que durant une période de 3 ans, c'est-à-dire jusqu'au

Fait à Le Responsable des essais
Le

¹⁾ Augmenté de 35% pour les engins neufs.

MODEL No. 7

Section 3

Expert field check of the efficiency of cooling appliances of refrigerated equipment in service in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraph 49 (a)

The check was conducted on the basis of report No. dated
issued by approved testing station/expert (name, address)

Cooling appliance:

Description	
Manufacturer	
Type, series/number	
Year of manufacture	
Nature of refrigerant	
Nominal refrigerant filling capacity specified by manufacturer	kg
Actual filling of refrigerant used for test	kg
Filling device (description; where situated)	

Inside ventilation appliances:

Description (number of appliances, etc.)	
Power of electric fans	W
Delivery rate	m ³ /h
Dimensions of ducts: cross section	m ²
length	m

Condition of cooling appliance and ventilation appliances

Inside temperature attained	°C
At an outside temperature of	°C
Inside temperature of the equipment before the refrigerating appliance is put into service	°C
Total running time of the refrigerating unit	h
Check on operation of thermostat	
Time between beginning of test and attainment of prescribed mean inside temperature of body	h
Check on operation of thermostat	

MODELE No. 7

Partie 3

Contrôle de l'efficacité des dispositifs de refroidissement des engins réfrigérants en service, effectué sur le terrain par les experts conformément au paragraphe 49 (a) de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Le contrôle a été effectué sur la base du procès-verbal No en date du, émis par la station expérimentale agréée/l'expert (nom, adresse)

Dispositif de refroidissement:

Description	
Constructeur	
Type, série/numéro de fabrication	
Année de fabrication	
Nature du frigorigène	
Charge nominale de frigorigène indiquée par le constructeur	kg
Charge effective de frigorigène pour l'essai	kg
Dispositif de chargement (description; emplacement)	

Dispositifs de ventilation intérieure:

Description (nombre d' appareils, etc.)	
Puissance des ventilateurs électriques	W
Débit	m ³ /h
Dimensions des gaines: section transversale m ² , longueur ... m	

Etat du dispositif de refroidissement et des appareils de ventilation

Température intérieure atteinte	°C
pour une température extérieure de	°C
Température à l'intérieur de l'engin avant la mise en route du dispositif de production de froid	°C
Temps total de fonctionnement du groupe de production de froid h	
Temps écoulé entre le début de l'essai et le moment où la température moyenne à l'intérieur de la caisse a atteint la température prescrite .. h	
Contrôle du fonctionnement du thermostat	

For refrigerated equipment with eutetic plates:

Period of operation of the cooling appliance for freezing of the eutectic solution h
Period over which inside air temperature ist maintained after the appliance is switched off h

Remarks
.....

According to the above test results, the equipment may be recognized by
means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid
for a period of not more than three years, with the distinguishing mark
.....

Done at:

On:

Testing Officer

Pour les engins réfrigérants à plaques eutectiques:

Durée de fonctionnement du groupe de production de froid assurant la congélation de la solution eutectique	h
Durée de maintien de la température d'air intérieur après l'arrêt du groupe	h

Observations:

Compte tenu des résultats des contrôles susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP, et valable pour une durée maximale de 3 ans, l'engin portant la marque d'identification.....

Fait à: Le Responsable des essais
Le:

MODEL No. 8

Section 3

Expert field check of the efficiency of cooling appliances of mechanically refrigerated equipment in service in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraphs 49 (b)

The check was conducted on the basis of report Nr. dated
issued by approved testing station/expert (name, address)

Mechanical refrigerating appliances:

Type	
Manufacturer	
Type, series/number	
Year of manufacture	
Description	
Refrigerating capacity specified by manufacturer for an outside temperature of + 30°C and an inside temperature of	
0°C	W
- 10°C	W
- 20°C	W

Nature of refrigerant and filling capacity kg

Inside ventilation appliances:

Description (number of appliances, etc.)	
Power of electric fans	W
Delivery rate	m ³ /h
Dimensions of ducts: cross section m ² , length m	

Condition of mechanical refrigerating appliance and inside ventilation appliances

Inside temperature attained	°C
At an outside temperature of °C and with a relative running time of per cent	
Running time	h

Check on operation of thermostat

Remarks:

MODELE No. 8**Partie 3**

Contrôle de l'efficacité des dispositifs de refroidissement des engins frigorifiques en service effectué sur le terrain par les experts conformément au paragraphe 49 (b) de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Le contrôle a été effectué sur la base du procès-verbal No
en date du, émis par la station expérimentale agréée/l'expert
(nom, adresse)

Machines frigorifiques:

Type	
Constructeur	
Type, série/numéro de fabrication	
Année de fabrication	
Description	
Puissance frigorifique utile indiquée par le constructeur pour une température extérieure de + 30°C et une température intérieure de	
0°C	W
- 10°C	W
- 20°C	W

Nature du frigorigène et charge kg

Dispositifs de ventilation intérieure:

Description (nombre d'appareils, etc.)	
Puissance des ventilateurs électriques	W
Débit	m ³ /h
Dimensions des gaines: section transversale ... m ² , longueur ... m	

Etat de la machine frigorifique et des dispositifs de ventilation intérieure

Température intérieure atteinte	°C
pour une température extérieure de	°C
et une durée de fonctionnement relative de	%
durée de fonctionnement	h

Contrôle du fonctionnement du thermostat

Observations:

According to the above test results, the equipment may be recognized by means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid for a period of not more than three years, with the distinguishing mark.

.....

Done at:

On:

Testing Officer

Compte tenu des résultats des essais susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP pour une durée maximale de 3 ans, l'engin portant la marque d'identification

Fait à: Le Responsable des essais
Le:

MODEL No. 9

Section 3

Expert field check of the efficiency of heating appliances of heated equipment in service in accordance with ATP annex 1, appendix 2, paragraph 49 (c)

The check was conducted on the basis of report No. dated
issued by approved testing station/expert (name, address)

Mode of heating:

Description	
Manufacturer	
Type, series/number	
Year of manufacture	
Where situated	
Overall areas of heat exchange surfaces	m ²
Effective power ratings as specified by manufacturer	kW

Inside ventilation appliances:

Description (number of appliances, etc.)	
Power of electric fans	W
Delivery rate	m ³ /h
Dimensions of ducts: cross section	m ²
length	m

Condition of heating appliance and inside ventilation appliances

.....

Inside temperature attained °C
At an outside temperature of °C
and with a relative running time of per cent
Running time h

Check on operation of thermostat

Remarks:

According to the above test results, the equipment may be recognized by means of a certificate in accordance with ATP annex 1, appendix 3 valid for a period of not more than three years, with the distinguishing mark

MODELE No. 9

Partie 3

Contrôle de l'efficacité des dispositifs de chauffage des engins calorifiques en service effectué sur le terrain par les experts conformément au paragraphe 49 (c) de l'appendice 2 de l'annexe 1 de l'ATP

Le contrôle a été effectué sur la base du procès-verbal No
en date du émis par la station expérimentale agréée/l'expert
(nom, adresse)

Mode de chauffage:

Description	
Constructeur	
Type, série/numéro de fabrication	
Année de fabrication	
Emplacement	
Surface globale d'échange de chaleur	m ²
Puissance utile indiquée par le constructeur	kW

Dispositifs de ventilation intérieure:

Description (nombre d'appareils, etc.)	
Débit	m ³ /h
Dimensions des gaines: section transversale m ² , longueur ... m	

Etat du dispositif de chauffage et des appareils de ventilation intérieure

.....

Température intérieure atteinte °C
pour une température extérieure de °C
et une durée de fonctionnement relative de %
durée de fonctionnement h

Contrôle du fonctionnement du thermostat

Observations:

Compte tenu des résultats des essais susmentionnés, l'engin peut être agréé au moyen d'une attestation conforme à l'appendice 3 de l'annexe 1 de l'ATP pour une durée maximale de 3 ans, l'engin portant la marque d'identification

Fait à: Le Responsable des essais
Le:

Uitgegeven de *achtste* december 1987.

De Minister van Buitenlandse Zaken,

H. VAN DEN BROEK