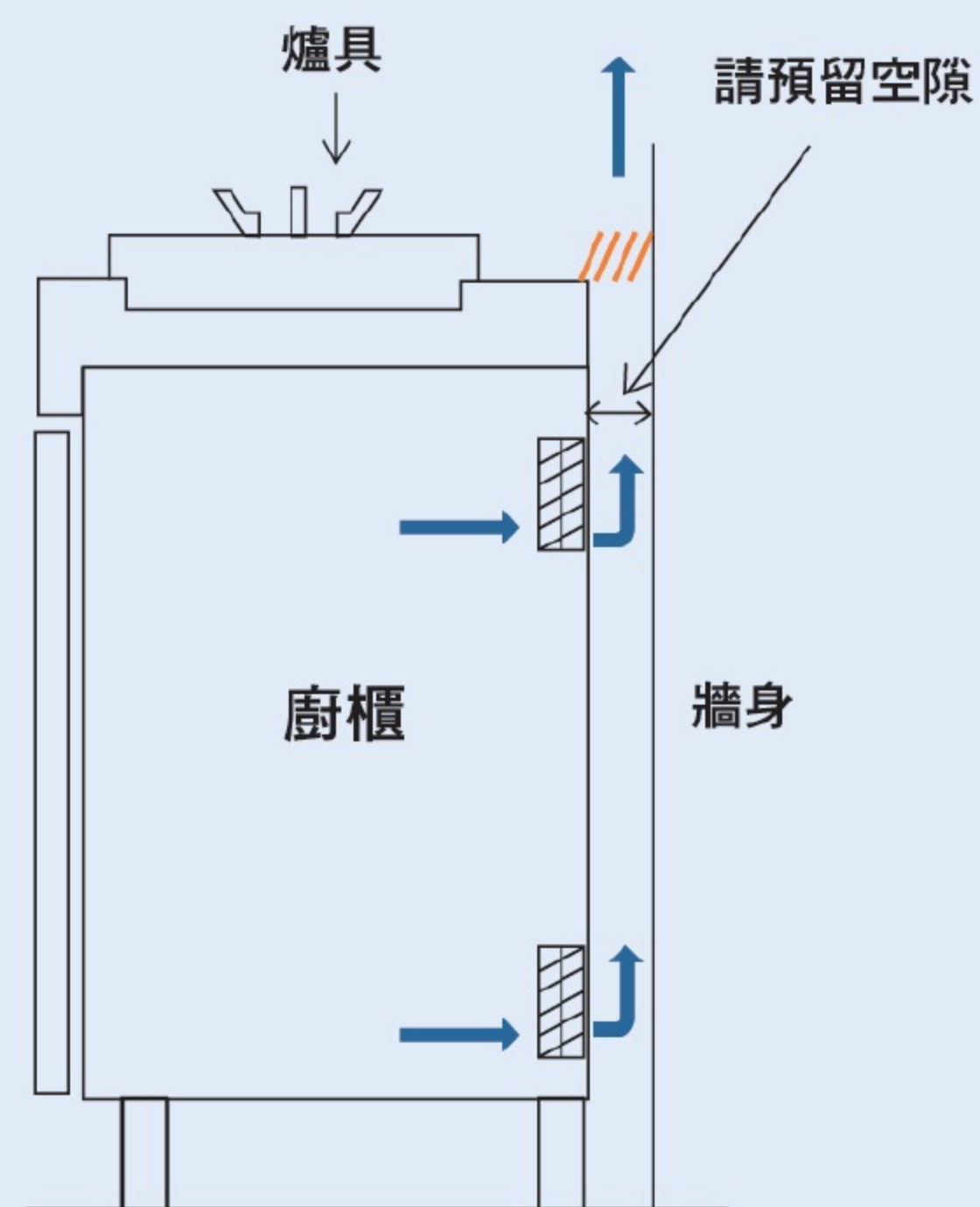


例子二：

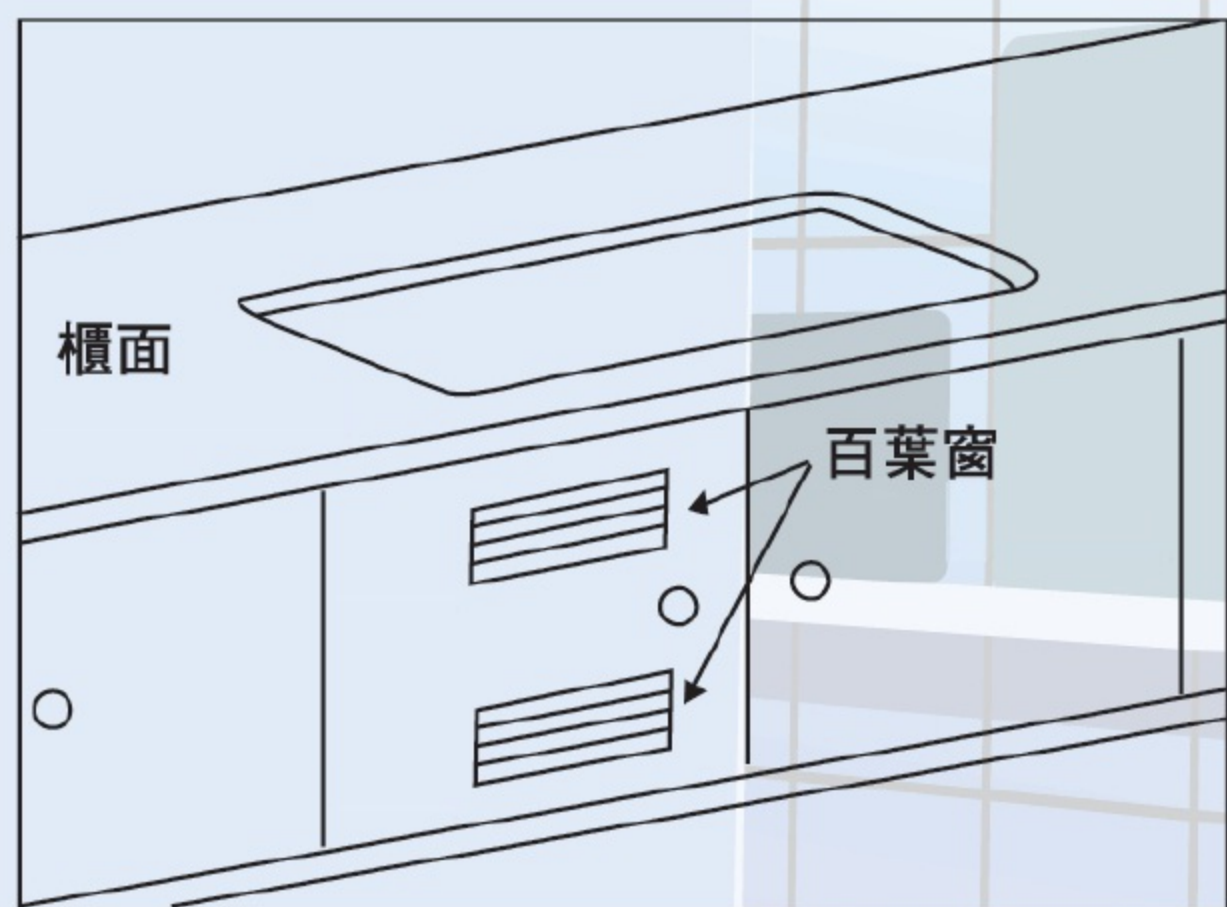
適用於以煤氣為燃料的嵌入式煮食爐的廚櫃通風口設計。由於煤氣輕於空氣，高位通風口須設於廚櫃的上方，以便氣體可經高位通風口擴散到廚櫃外面。



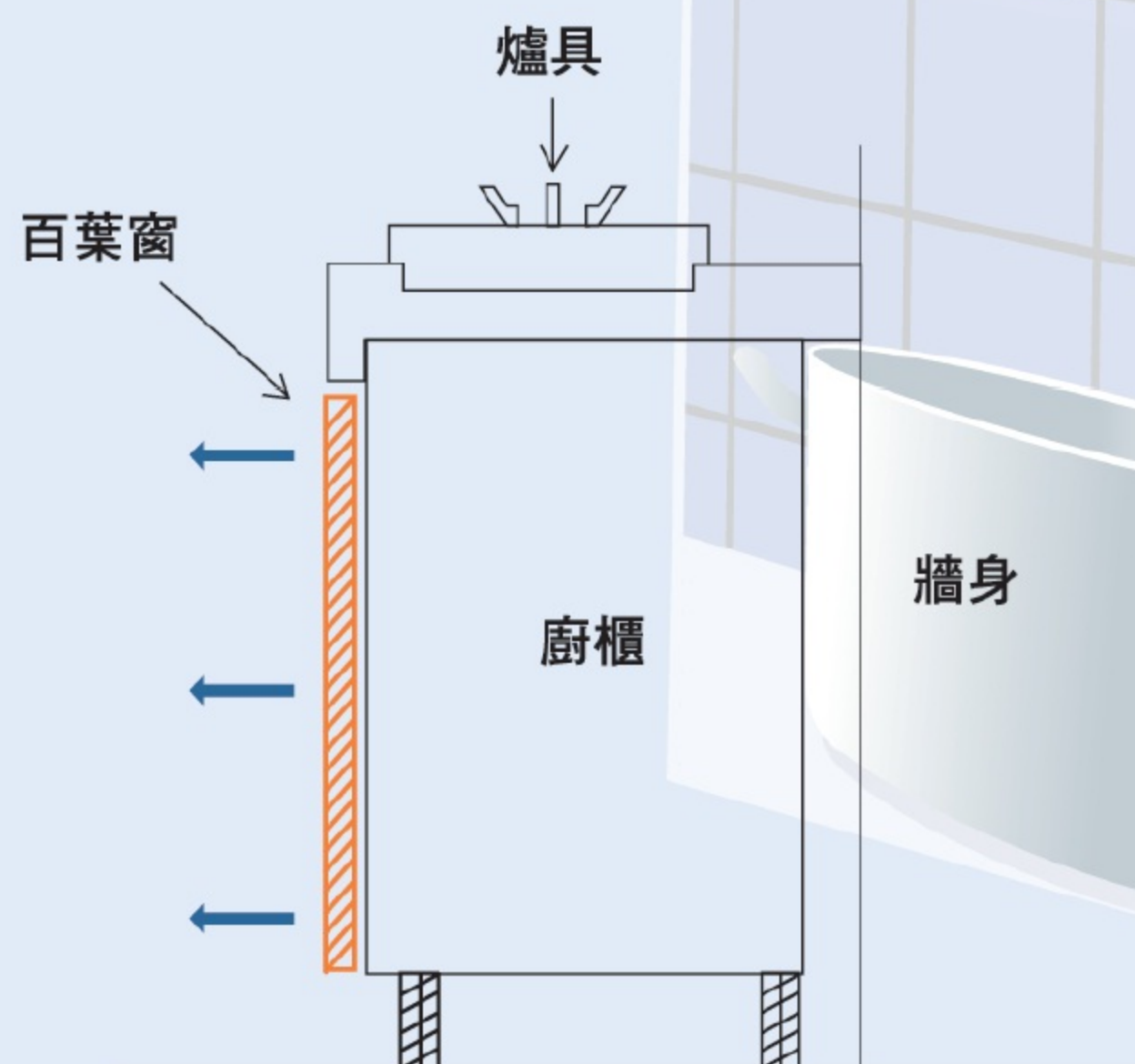
通風口設計適合煤氣煮食爐

例子三：

廚櫃門採用百葉窗設計，適合煤氣及石油氣嵌入式煮食爐。如有氣體洩漏，氣體可經百葉窗的葉片間隙擴散到廚櫃外面。



通風口設計適合煤氣及石油氣煮食爐



通風口設計適合煤氣及石油氣煮食爐

總結

廚櫃設計公司在設計和安裝廚櫃時，應為廚櫃提供適當的通風口，這樣可大大減低因燃氣在廚櫃內積聚導致氣體爆炸的危險，讓客戶能更安心享受下廚樂趣。

機電工程署



香港九龍啟成街3號
3 Kai Shing Street, Kowloon, Hong Kong

查詢Enquiry
電話 Tel : 1823 (熱線 Hotline)
傳真 Fax : 2576 5945
網址 Website : <http://www.emsd.gov.hk>
電郵 Email : gasso@emsd.gov.hk

2014年2月



再造紙印製
Printed on recycled paper

配合嵌入式 氣體煮食爐 的廚櫃設計 須知

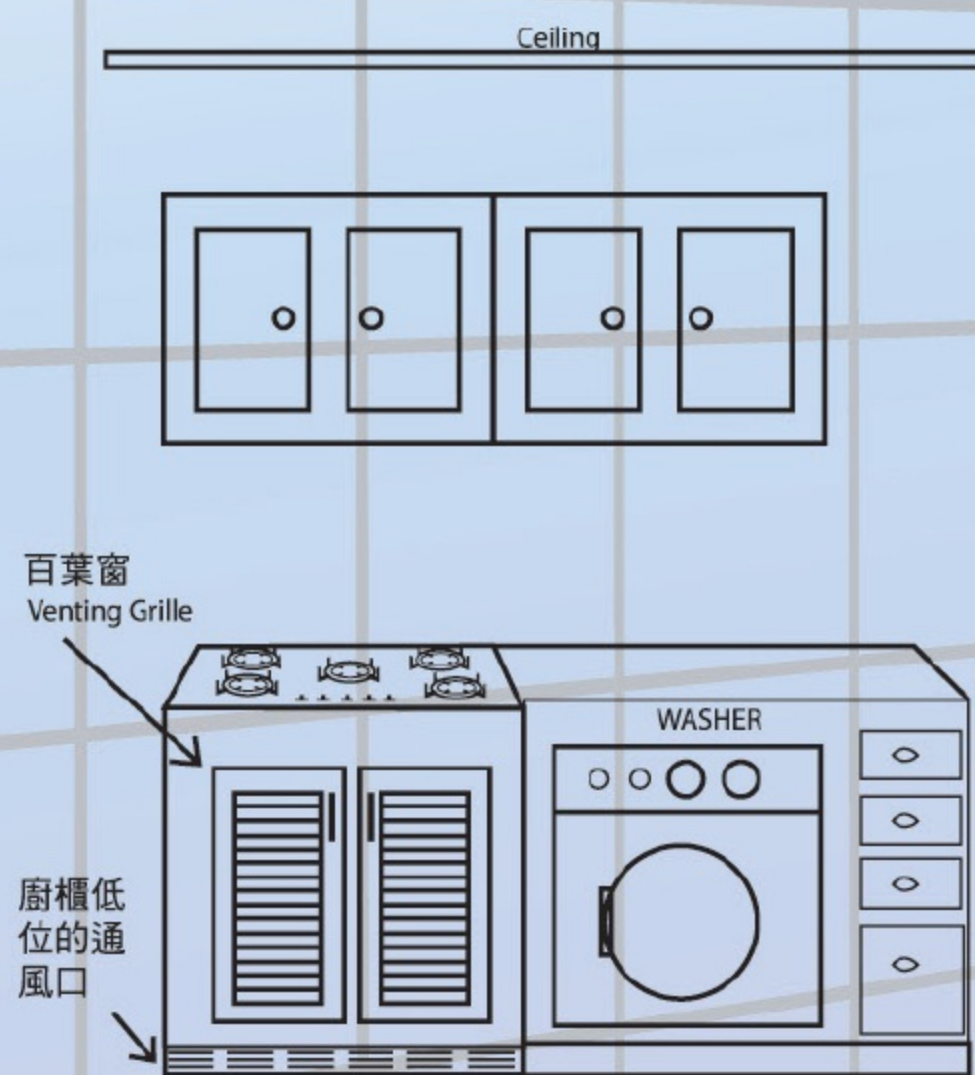
現代家居廚櫃設計

現代的家居設計中，廚櫃與煮食爐的整體配合已成為一個重要元素。為了使廚櫃設計更精緻簡潔及提升廚櫃的整體實用性，如客戶選擇安裝氣體煮食爐，本港的室內設計公司現時均普遍採用嵌入式氣體煮食爐(圖一)。

本小冊子旨在提醒廚櫃設計公司及市民在設計廚櫃時應預留通風口(圖二)，以配合煮食爐的操作和顧及氣體安全，避免發生家居氣體事故。



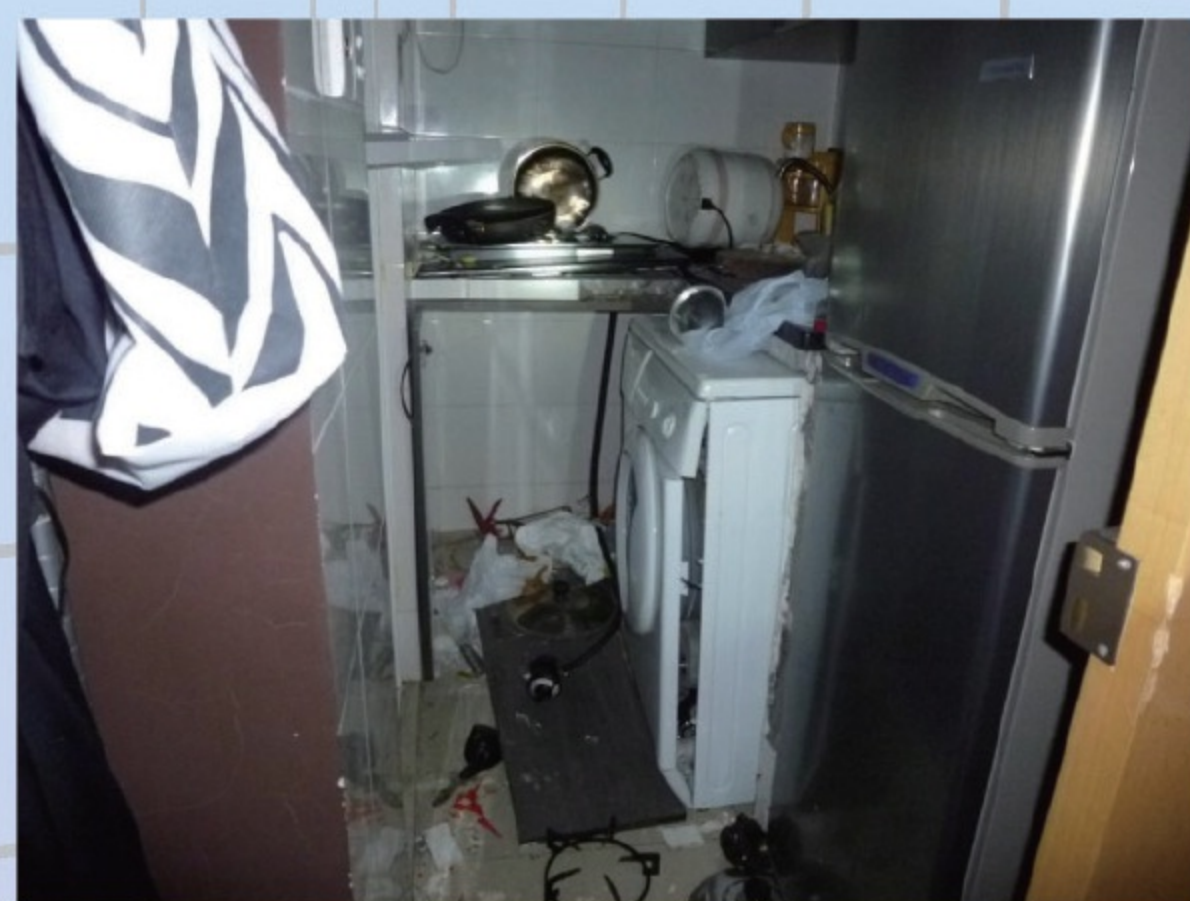
圖一：現代家居廚櫃設計



圖二：廚櫃通風口的設計

家居氣體事故的成因

本署近年的氣體事故調查顯示，涉及廚櫃裝有嵌入式氣體煮食爐的事故有增加趨勢。這類事故的主要成因，是當發生輕微燃氣洩漏時，燃氣會積聚於廚櫃內，無法即時散去。由於這些積聚於廚櫃內的燃氣較難被發現，當積聚至一定的濃度並遇到火種時，便會發生氣體爆炸(圖三)。



圖三：涉及嵌入式氣體煮食爐事故的照片現場

廚櫃通風口的重要性

廚櫃設計公司在設計和安裝廚櫃時，應為廚櫃提供適當的通風口。若嵌入式爐具在廚櫃內洩漏燃氣，燃氣可從通風口擴散到廚櫃外面，而使用者亦能盡早察覺燃氣洩漏並作出適當處理，大大減低因燃氣在廚櫃內積聚導致氣體爆炸的危險。此外，通風口亦能為嵌入式氣體煮食爐提供助燃空氣，有助煮食爐底部散熱。

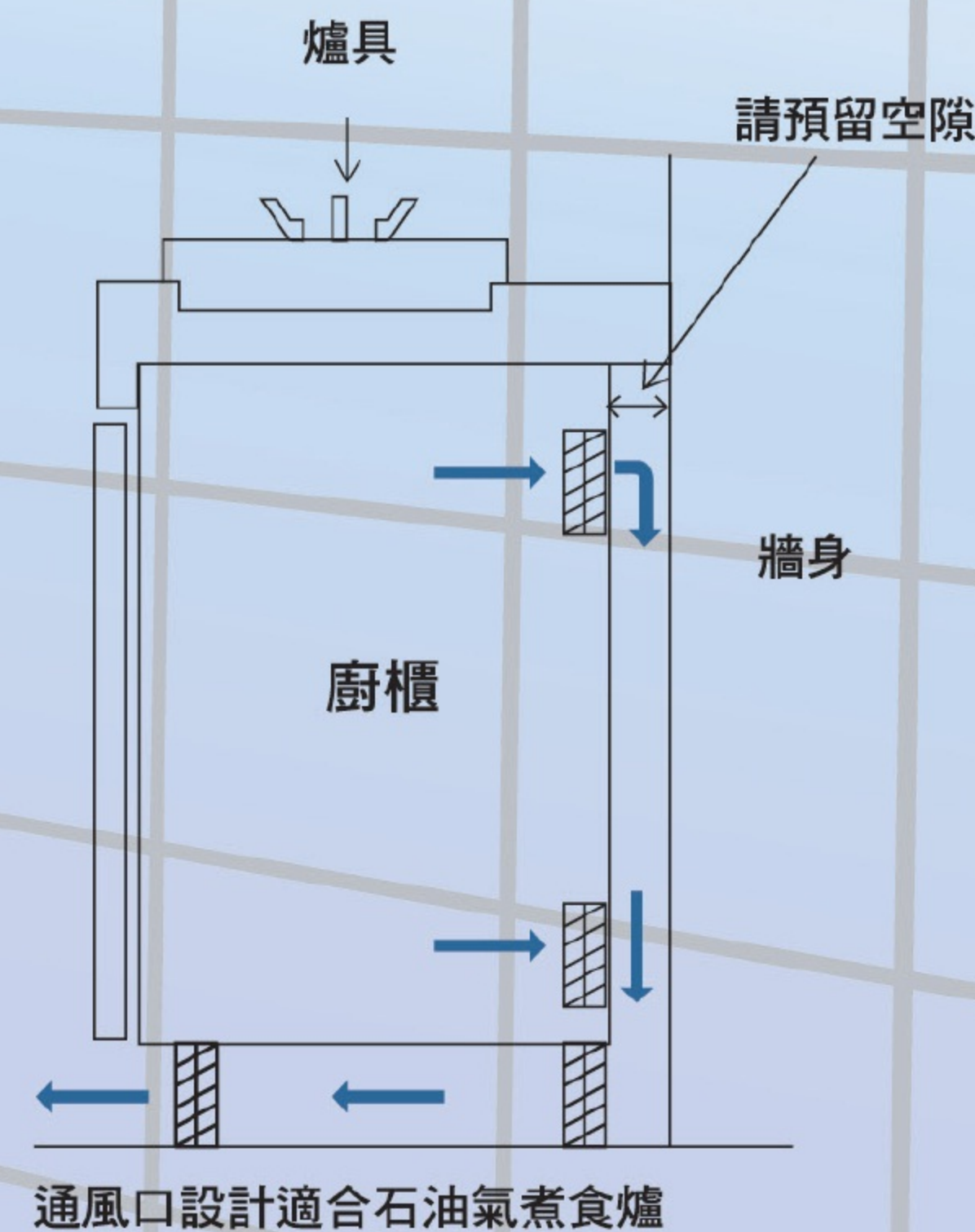
理想的廚櫃設計能確保嵌入式煮食爐使用安全

廚櫃設計公司若已選定嵌入式氣體煮食爐的型號，應參照安裝說明書內的指引來預留通風口。假如在設計時還未選定型號，廚櫃設計公司可參考以下的通風口尺寸及設計：

1. 廚櫃的通風口尺寸，其最小流通面積為
 - 高位：120 平方厘米
 - 低位：240 平方厘米
2. 廚櫃的通風口須保持空氣流通及沒有阻塞
3. 廚櫃的通風口須因應燃氣為煤氣或石油氣而有所不同。

以下為廚櫃通風口的設計例子：

例子一：



適用於以石油氣為燃料的嵌入式煮食爐的廚櫃通風口設計。廚櫃後留有空隙，由於石油氣重於空氣，如有石油氣洩漏，氣體可經低位通風口擴散到廚櫃外面。