

工商業燃氣爐具綜合檢測程序(煤氣)

代號	工商業燃氣爐具名稱	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7
C1	中式蒸櫃、蒸爐及腸粉蒸爐安全檢測表	✓						
C2	太空囊式烤肉爐安全檢測表		✓					
C3	平(面 / 底)爐安全檢測表			✓				
C4	模炭烤爐安全檢測表				✓			
C5	鐵板爐安全檢測表					✓		
C6	中式炒鑊爐安全檢測表						✓	
C7	麵條爐安全檢測表							✓
0	一般事項							
0.1	氣體工程承辦商資料							
0.1.1	註冊氣體工程承辦商名稱：							
0.1.2	註冊氣體工程承辦商編號：							
0.2	註冊氣體裝置技工資料							
0.2.1	註冊氣體裝置技工姓名：							
0.2.2	註冊氣體裝置技工編號：							
0.3	客戶資料							
0.3.1	客戶姓名：							
0.3.2	客戶地址：							
0.3.3	客戶號碼：							
0.3.4	客戶電話號碼：							
0.4	爐具安裝資料							
0.4.1	爐具安裝位置：							
1	一般檢查							
1.0	氣體錶、調壓器及緊急控制閥狀況	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.1	廚房有沒有通風	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.1.1	抽氣系統有否運作	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.1.2	鮮風系統有否運作	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.1.3	聯鎖系統有否運作(如有安裝)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.2	爐具安裝在抽氣罩下	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.3	爐具的燃氣供應分掣操作	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.4	安全指示牌(備註:如有缺損,必須補貼有關安全指示牌。)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.4.1	控制閥的操作設備上或旁邊是否已貼上「氣體緊急控制閥 Gas Emergency Control」和有關的永久性告示指示牌	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.4.2	爐具是否已貼上「必須啟動中央排氣系統」指示牌	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.4.3	爐具是否已貼上「小心:爐面燙手指示牌」指示牌(備註:指示牌最少150毫米 x 100毫米 x 25毫米(高))		✓					
1.5	爐身或爐架的狀況	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.6	燃燒室及排氣煙道	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.6.1	檢查燃燒室內的爐磚				✓		✓	
1.6.2	檢查燃燒室內有否漏水	✓						✓
1.6.3	檢查燃燒室內有否漏油					✓		
1.6.4	檢查燃燒室內的排氣煙道是否暢通	✓				✓	✓	✓
1.6.5	檢查爐頂排氣活動口的蓋能否容易移動及有否固定空隙(備註:烤肉爐頂部排氣口的固定孔口最少25毫米闊)		✓					
1.6.6	檢查油脂收集盤有否滲漏以及排放管及溢流管是否淤塞		✓					
1.6.7	檢查(爐架*/反射板*/火石*/燃燒器*)支承架或類似物料的器皿狀況		✓	✓	✓	✓		
1.7	引火裝置及熄火保險裝置	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.7.1	檢查引火裝置是否清潔	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.7.2	檢查引火裝置和熄火保險裝置位置是否配合	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.7.3	檢查引火裝置必須採用直接燃點大火及熄火保險裝置的火種裝置,不能採用較熄火保險裝置長20毫米以上的棒式火種裝置	✓	✓					
1.8	火筆膠喉及開關掣或自動電子點火器	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.8.1	檢查爐具火筆膠喉是否穩固或需要更換(備註:膠喉長度應少於1000毫米)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.8.2	檢查爐具火筆膠喉開關掣是否操作正常	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.8.3	檢查自動電子點火器是否操作正常	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.9	檢查主燃燒器的狀況	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.9.1	檢查主燃燒器是否清潔	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.9.2	檢查主燃燒器是否變形	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	測試							
2.1	風機運作			✓			✓	✓

2.1.1	測試前，請先確定所有燃氣爐擊都已在『關』的位置上及風機已開啓。			✓			✓	✓
2.1.2	檢查入風口是否淤塞，測試風機運作是否正常			✓			✓	✓
2.2	入水系統	✓						
2.2.1	測試前，請先確定所有燃氣爐擊均已在『關』的位置上。	✓						
2.2.2	將入水擊關上，然後把排水閥打開，直至水位到達最低位。	✓						
2.2.3	將入水擊打開及把排水閥關上，測試入水系統是否自動入水。	✓						
2.2.4	測試『入水浮球閥』是否正常運作。	✓						
2.3	熄火安全裝置	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.3.1	熄火安全裝置閥所需的開啓時間 當主燃燒器之溫度是等於室溫時，開啓「火種燃氣供應擊」，按下「點火擊」，燃點火種，觀察保持「點火擊」在「按下」位置所需時間(即熱電閥開啓所需時間)，時間須少於40秒。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.3.2	熄火安全裝置閥所需的關閉時間 燃點主燃燒器至正常工作狀況，關閉「火種燃氣供應擊」，觀察主燃燒器火焰熄滅(即熱電閥主燃燒器的燃氣供應)所需的時間，時間須少於75秒。 (備註：當熱電閥關閉時，通常會發出聲音)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.4	火焰穩定性	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.4.1	將煮食器皿(例如：炒鑊)放置在爐架上，並注入適當水量						✓	✓
2.4.2	燃點火種(如有)，如風機的風量是可調校的，在風量是最小及最大時，檢查火種火焰的穩定性	✓					✓	✓
2.4.3	檢查主燃燒器火焰是否平均		✓	✓	✓	✓		
2.4.4	檢查空燃比是否合適(目視)		✓		✓			
2.4.5	燃點主燃燒器。在最大過氣量及減低過氣量時檢查火焰的穩定性；如風量是可調校的，在風量最小及最大時，檢查火焰的穩定性	✓		✓		✓	✓	✓
2.4.6	開關主燃燒器數次，確保在操作時，火種火焰不會熄滅	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.4.7	評估火焰穩定性的基本原理是，在任何可操作中，沒有脫火、回火、黃焰及熄滅之現象	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.5	廚房通風系統移除燃燒產物性能	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.5.1	廚房內的一氧化碳值(ppm)：	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.5.1.1	抽取廚房內的空氣樣本以測量「一氧化碳值」的方法 1. 盡可能開啓在廚房內同一抽氣系統的所有爐具。 2. 站近爐具的300mm範圍內，使用煙氣分析儀或一氧化碳檢測儀，在距地面1600±150mm的高度範圍內抽取廚房內的空氣樣本，測量「一氧化碳值」。 3. 在2.5.1的空格內填寫量度所得的最高讀數。 4. 註冊氣體裝置技工可參考下列方法評估廚房內的「一氧化碳值」及有關的跟進事項。 a. $25\text{ppm} \leq \text{「一氧化碳值」} < 75\text{ppm}$ 必須按2.6段使用「氣體分析儀」量度有關爐具的廢氣狀況，縱使爐具經量度後均符合2.6.1.1或2.6.1.2段所述的最低運作要求，註冊氣體裝置技工仍須建議有關負責人檢查通風系統(例如：系統太弱)或煮食器皿(例如：煮食器皿直徑過大、炒鑊變形等等)，並須把有關建議事項記錄在檢測表內。另一方面，務必於24小時內將有關事宜通知「氣體安全監督」，請把有關檢測表傳真至「機電工程署」的「氣體標準事務處 - 傳真機號碼：25765945」跟進。 b. $75\text{ppm} \leq \text{「一氧化碳值」}$ 如情況許可，可按2.6段使用「氣體分析儀」量度及記錄有關爐具的排氣狀況，縱使爐具經量度後均符合2.6.1.1或2.6.1.2段所述的最低運作要求，註冊氣體裝置技工仍須在有關裝置上掛上「危險氣體裝置通告」及切斷爐具氣體供應，並須建議有關負責人「立即」採取相應改善行動，例如檢查通風系統，並須把有關建議事項記錄在檢測表內。如有須要，可把有關檢測表傳真至「機電工程署」的「氣體標準事務處 - 傳真機號碼：25765945」跟進。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.5.2	通知客戶調較通風系統:	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.6	爐具燃燒性能	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.6.1	調校主燃燒器： (燃點主燃燒器並調校至「大火」(即最大燃氣過氣量)位置，調校風機或相關的混氣裝置至適當的空燃混合比位置)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2.6.1.1	<p>調校設有「燃燒器間」的氣體爐具(例如：C1, C2, C5, C6和 C7):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在「燃燒器間」的煙道出口，利用「煙氣分析儀」量度燃燒產物中「一氧化碳與二氧化碳比率」。 2. 「一氧化碳與二氧化碳比率」 < 「建議參考比率」，燃燒性能符合最低運作要求。 3. 「一氧化碳與二氧化碳比率」 ≥ 「建議參考比率」： 必須調校助燃空氣比率及再次檢查主燃燒器狀況。 4. 在2.6.2的空格內填寫量度所得的最高讀數。 <p>備註： 「建議參考比率」 ≤ 爐具製造商的維修建議標準或組裝時的測試標準</p>	✓	✓			✓	✓	✓
2.6.1.2	<p>調校沒有「燃燒器間」的氣體爐具(例如：C3和C4)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將煮食器皿放置在爐架上，在煮食器皿四角利用「煙氣分析儀」量度燃燒產物中「一氧化碳與二氧化碳比率」。 2. 「一氧化碳與二氧化碳比率」 < 「建議參考比率」，燃燒性能符合最低運作要求。 3. 「一氧化碳與二氧化碳比率」 ≥ 「建議參考比率」： 必須調校助燃空氣比率及再次檢查主燃燒器狀況。 4. 在2.6.2的空格內填寫量度所得的最高讀數。 <p>備註： 「建議參考比率」 ≤ 爐具製造商的維修建議標準或組裝時的測試標準</p>			✓	✓			
2.6.2	<p>爐具的一氧化碳與二氧化碳比率(%)： (注意！請使用適當尺寸之煮食器皿，因煮食器皿直徑過大可能影響爐具燃燒性能。)</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	<p>總結： <input type="checkbox"/>滿意 <input type="checkbox"/>不滿意 危險氣體裝置通告編號：_____</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.1	<p>如因暫時未能改善燃燒性能(例如:缺乏零件)，應即時切斷有關裝置的燃氣供應及掛上「危險氣體裝置通告」。</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<p>備註： <u>例 1:爐頭裂，爐具產生過產一氧化碳，已掛上危險氣體裝置通告待修，請勿使用。</u> <u>例 2:炒鑊變形，爐邊漏出過產一氧化碳，請勿使用或考慮更換有關部件。</u> <u>例 3:平面爐上的煮食器皿直徑過大，影響爐具燃燒性能，請勿使用或考慮更換有關用具。</u> <u>例 5:主燃燒器淤塞，建議加密清潔安排。</u> <u>例 5:廚房通風系統太弱，建議檢查通風系統及停止使用部份爐具，此檢測表將傳真至機電工程署的氣體標準事務處跟進。</u> <u>例 6:廚房通風系統太弱，可能不能提供含足夠氧分的空氣予該房間內或該室內空間或該室內空間附近的人使用，增加附近的人或爐具使用者中一氧化碳毒的風險，由於貴公司拒絕停止使用部份爐具，此檢測表將傳真至機電工程署的氣體標準事務處跟進。</u></p>								
<p><input checked="" type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p>								