

宁波市家具商会团体标准

T/NBJJ 003—2018

全国团体标准信息平台

商用燃气灶具质量验收规范

全国团体标准信息平台

2018-11-10 发布

2019-01-01 实施

宁波市家具商会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 产品分类.....	2
5 验收要求.....	8
6 验收方法.....	8
7 附录 A.....	9

全国团体标准信息平台

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由宁波市鄞州区质量技术监督检测中心、浙江省现代家居产业研究院、宁波市家具商会提出。
本标准由宁波市家具商会归口。

本标准负责起草单位：宁波市鄞州区质量技术监督检测中心、浙江省现代家居产业研究院、宁波市家具商会。

本标准参与起草单位：浙江翔鹰中央厨房设备有限公司、宁波天鹰厨房工程有限公司、宁波新银利厨房设备工程有限公司、宁波恒隆厨房设备有限公司、宁波市百年佳程厨房工程有限公司、宁波市鄞州亿锦厨房工程有限公司、浙江翔鹰厨房设备有限公司、宁波百斯特厨房设备有限公司、宁波蓝焰厨房工程有限公司。

本标准主要起草人：林财荣、杨君渊、柴山、叶静良、郝大海、朱超波、林志峰、周世清、孙伟波、任爱君、陈海航、王 森、张乐翼。

全国团体标准信息平台

商用燃气灶具质量验收规范

1 范围

本标准规定了商用燃气灶具的术语和定义、产品分类、验收要求和验收方法。

本标准适用于单个燃烧器额定热负荷不大于80 kW的炊用燃气大锅灶、燃气蒸箱；单个燃烧器额定热负荷不大于60 kW的中餐燃气炒菜灶；单个燃烧器额定热负荷在10 kW~40 kW的燃气矮仔炉、矮汤炉和单个燃烧器灶眼额定热负荷不大于10 kW的燃气煲仔炉、平头炉。

其它类型的商用燃气灶具和使用液体燃料的灶具可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 30531-2014 商用燃气灶具能效限定值及能效等级

GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB/T 3280-2015 不锈钢冷轧钢板和钢带

GB/T 11170-2008 不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)

CJ/T 28-2013 中餐燃气炒菜灶

CJ/T 187-2013 燃气蒸箱

CJ/T 392-2012 炊用燃气大锅灶

DB33/T 777—2014 商用燃气灶具能效等级评定

3 术语和定义

CJ/T 28-2013、CJ/T 187-2013、CJ/T 392-2012确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 商用燃气灶具

用本身带的支架支撑烹调器皿，并用燃气燃烧的火直接加热烹调器皿的中餐饭店、食堂等使用的器具。

3.2 燃气矮仔炉、矮汤炉

以平底高身汤桶为加热器具，结构低矮，主要用于煲汤的敞开式或半敞开式燃气灶具。

3.3 燃气煲仔炉、平头炉

以使用平底锅、瓦煲等平底器具加热的敞开式燃气灶具。

4 产品分类

商用燃气灶可分为：

- a) 中餐燃气炒菜灶；
- b) 燃气蒸箱；
- c) 燃气大锅灶；
- d) 燃气矮仔炉、矮汤炉；
- e) 燃气煲仔炉、平头炉。

5 验收要求

5.1 基本要求

商用燃气灶具产品制作的生产场地、进货检验场地、出厂检验以及商用燃气灶具产品质量、能效标识应符合以下基本要求。

5.1.1 生产场地

产品生产企业的生产场地应能满足正常批量生产商用燃气灶具产品的需求，原材料和零部件的存放、产品的生产、成品存放和质量检验等过程应有适宜的、满足实际生产状况的场地；生产场地应布局合理，各工序衔接顺畅，不应有与商用燃气灶具产品无关的其它活动的干扰和影响。

5.1.2 进货检验场地

产品生产企业应有相对独立的进货检验场所，与其它工序无相互干扰和影响；应有独立和封闭的成品检验场所，其环境条件应符合检验标准的要求；应有独立和隔离的配气场所，其应有进风、排风措施。

5.1.3 出厂检验

产品生产企业应对产品进行出厂检验，每台出厂产品均有出厂检测记录。

5.1.4 实验室人员

产品生产企业的应有专门的实验室检验人员。须与厂家签定正式劳动合同并正常缴纳半年以上社保；至少有一人熟练操作所有检测设备；且手机登录“宁波市燃气灶质量提升项目在线考试平台”并现场答题，在规定时间内完成，得分90分以上。

产品生产企业的管理，应要求按照 GB/T 24001、GB/T 19001、GB/T 28001 分别建立并运行环境管理体系、质量管理体系、职业健康安全管理体系。

5.1.5 产品质量

产品质量水平应满足相关产品标准要求（见附录 A）。

5.1.6 能效标识

出厂产品应根据能源效率标识管理办法第六条要求，具有能效标识。

5.2 验收指标要求

商用燃气灶具产品验收指标应符合表 1 的规定。

表 1 商用燃气灶具产品验收指标要求

序号	一级指标	二级指标	单位	基准值	判定依据/方法
1	原材料要求	不锈钢材质	--	采购合同要求	GB 4806.9-2016 GB/T 3280-2015

						GB/T 11170-2008 采购合同
2	品质 要求	热效率	中餐燃气炒菜灶的热效率	%	1级: 45 2级: 35 3级: 25	GB 30531-2014 4.2/提供能效检测报告
3			燃气蒸箱的热效率	%	1级: 90 2级: 80 3级: 70	GB 30531-2014 4.2/提供能效检测报告
4			炊用燃气大锅灶的热效率	%	1级: 65 2级: 55 3级: 45	GB 30531-2014 4.2/提供能效检测报告
5			燃气矮仔炉、矮汤炉的热效率	%	1级: 50 2级: 45 3级: 40	DB33/T 777-2014 4.2/提供能效检测报告
6			燃气煲仔炉、平头炉热效率	%	1级: 55 2级: 50 3级: 45	DB33/T 777-2014 4.2/提供能效检测报告
7			热负荷 准确度	中餐燃气炒菜灶的热负荷准确度	%	≤±10
8		燃气蒸箱的热负荷准确度		%	≤±10	CJ/T 187-2013 6.4/提供近一年型式检验报告
9		炊用燃气大锅灶的热负荷准确度		%	≤±10	CJ/T 392-2012 6/提供近一年型式检验报告
10		耐久性	中餐燃气炒菜灶的耐久性	--	CJ/T 28-2013 6.11	CJ/T 28-2013 6.11/提供近一年型式检验报告
11			燃气蒸箱的耐久性	--	CJ/T 187-2013 6.13	CJ/T 187-2013 6.13/提供近一年型式检验报告
12			炊用燃气大锅灶的耐用性能	--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6/提供近一年型式检验报告
13		现场验收 要求	中餐燃 气炒菜 灶	结构	--	CJ/T 28-2013 5.1
14	密封性			--	CJ/T 28-2013 6.2	CJ/T 28-2013 6.2
15	火焰传递			--	CJ/T 28-2013 6.4	CJ/T 28-2013 6.4
16	火焰状态			--	CJ/T 28-2013 6.4	CJ/T 28-2013 6.4
17	主火燃烧器火焰稳定性			--	CJ/T 28-2013 6.4	CJ/T 28-2013 6.4
18	常明火点火燃烧器火焰稳定性			--	CJ/T 28-2013 6.4	CJ/T 28-2013 6.4
19	运行噪声			dB (A)	一级: ≤65 二级: ≤70 三级: ≤80	CJ/T 28-2013 6.4
20	熄火噪声			dB (A)	≤85	CJ/T 28-2013 6.4
21	干烟气中 CO			%	≤0.10	CJ/T 28-2013 6.4
22	熄火保护装置			--	CJ/T 28-2013 6.6	CJ/T 28-2013 6.6
23	点火率			--	CJ/T 28-2013 6.7	CJ/T 28-2013 6.7
24	电气性能			--	CJ/T 28-2013 6.10	CJ/T 28-2013 6.10

25	燃气 蒸箱	结构	--	CJ/T 187-2013 5.1	CJ/T 187-2013 5.1	
26		稳定性	--	CJ/T 187-2013 6.2	CJ/T 187-2013 6.2	
27		密封性	--	CJ/T 187-2013 6.3	CJ/T 187-2013 6.3	
28		火焰传递	--	CJ/T 187-2013 6.5.1	CJ/T 187-2013 6.5.1	
29		火焰状态	--	CJ/T 187-2013 6.5.2	CJ/T 187-2013 6.5.2	
30		主火燃烧器火焰稳定性	--	CJ/T 187-2013 6.5.3	CJ/T 187-2013 6.5.3	
31		常明火点火燃烧器火焰稳定性	--	CJ/T 187-2013 6.5.4	CJ/T 187-2013 6.5.4	
32		运行噪声	dB (A)	一级: ≤60 二级: ≤70 三级: ≤80	CJ/T 187-2013 6.5.5	
33		熄火噪声	dB (A)	≤85	CJ/T 187-2013 6.5.6	
34		干烟气中 CO	%	≤0.10	CJ/T 187-2013 6.5.7	
35		熄火保护装置	--	CJ/T 187-2013 6.6	CJ/T 187-2013 6.6	
36		点火率	--	CJ/T 187-2013 6.7	CJ/T 187-2013 6.7	
37		蒸汽压力	Pa	≤500	CJ/T 187-2013 6.10	
38		水烧沸时间	min	≤15	CJ/T 187-2013 6.11	
39		电气性能	--	CJ/T 187-2013 6.12	CJ/T 187-2013 6.12	
40		炊用燃 气大锅	结构	--	CJ/T 392-2012 5.1	CJ/T 392-2012 5.1
41			气密	--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6
42			火焰传递	--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6
43			火焰状态	--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6
44			燃烧器稳定性	--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6
45			燃烧噪声	dB (A)	一级: ≤65 二级: ≤75 三级: ≤85	CJ/T 392-2012 6
46			熄火噪声	dB (A)	≤85	CJ/T 392-2012 6
47			干烟气中 CO	%	≤0.10	CJ/T 392-2012 6
48			常明点火燃烧器	--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6
49			火焰监控装置	--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6

50			点火率	--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6
51			电气性能	--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6
52	安装要求	中餐燃气炒菜灶	管路与设备气密性	--	CJ/T 28-2013 6.2	CJ/T 28-2013 6.2
53		燃气蒸箱		--	CJ/T 187-2013 6.3	CJ/T 187-2013 6.3
54		炊用燃气大锅		--	CJ/T 392-2012 6	CJ/T 392-2012 6
55		固定材料		材质、施工要求	--	--

6 验收方法

6.1 基本要求

按 5.1 的规定进行。

6.2 原材料要求

按表 1 的规定进行。

6.3 品质要求

按表 1 的规定进行。

6.4 现场验收要求

按表 1 的规定进行。

6.5 验收结果评价

符合 5.1、5.2 规定的所有要求，则验收合格。

附 录 A
(规范性附录)
各类商用燃气灶质量评价标准

各类商用燃气灶质量应符合以下标准的规定。

GB 30531-2014 商用燃气灶具能效限定值及能效等级

CJ/T 28-2013 中餐燃气炒菜灶

CJ/T 187-2013 燃气蒸箱

CJ/T 392-2012 炊用燃气大锅灶

DB33/T 777—2014 商用燃气灶具能效等级评定

全国团体标准信息平台