

团 体 标 准

T/BJSCYHYXH 005-2020

餐饮机构电器设备维保技术规范

Technical code for maintenance of electrical
equipment in catering organizations

2020-05-29 发布

2020-05-29 实施

北京市餐饮行业协会 发布

目录

1. 适用范围	3
2. 规范性引用文件	3
3. 定义和术语	3
4. 维保技术规范	6
4.1 巡检	6
4.2 保养	7
4.3 故障维修	8
4.4 质检	9

1. 适用范围

本技术规范适用于餐饮机构电器设备的巡检、保养、维修和质检流程。本技术规范所涵盖的设备包括电磁煲仔炉、电炸炉、电烤炉（箱）、电饼铛、电煮面炉、万能蒸烤箱、电蒸箱、电暖汤池、电热水器、开水器、消毒柜、暖碟机、电蒸发器、电蒸包机、电肠粉炉、电醒发箱、电醒发烤箱、电扒炉、电煎炉、咖啡机、热巧机、汽水机、米饭保温车、煮饭机、保温柜、水浴保温锅、微波炉、炒面台、电磁灶、洗碗机、面包机、电饭锅、电磁炉、炒灶、大锅灶、平凹灶、电磁低汤灶、辐热炉、台式灶、嵌入式灶、台式铁板烧、蒸饭车、自动煲饭机、米饭机、切片机、和面机、压面机、绞肉机、压饼机，搅拌机，豆浆机等厨具电器设备。

2. 规范性引用文件

3. 定义和术语

下列定义和行业术语适用于本技术规范：

（一）餐饮机构电器设备（以下简称“电器设备”）

餐饮机构电器设备是指以电力作为动力系统的餐饮设备的统称

（二）正常工作状态

正常工作状态是指设备本身在无外力干扰的情况下，可自行实现并保

持系统设定工作状态的情形。

（三）餐饮设备维保技术规范

餐饮设备维保技术规范是指在餐饮设备维修和保养过程中，针对人员资质、操作流程和结果验收等的通用规范和准则。

（四）巡检

巡检是指由具备专业技能与资质的人员，按照既定的流程和技术规范针对全部餐饮设备进行观察、巡视和常规检查，并呈现最终结果的过程。

（五）保养

保养是对出于正常工作状态的设备进行清洁、润滑和基本维护等，使正常工作状态得以延续的过程。

（六）维修

维修是指对脱离正常工作状态的设备进行调整和配件更换等，使其恢复正常工作状态的过程。

（七）电器设备主要配件命名

命名是指本技术规范中涉及的餐饮电器设备配件的统一称谓，其中包括：

加热管、加热盘、主板、电脑显示板，控制板、密封机芯、控制板、驱动板、急停开关安全控制器、接触器、高温保护开关、温控、开水器水位开关、开水器高低水位探头、电源开关、小时开关、定时器、电子控制器、小型压力开关、自动调温器、电流接触器、燃气温控器、球形旋钮温控、高温熔断器、限温器、高温限制、比萨炉视窗开关、

除霜定时器、除霜温控器、过热防止器、恒温器、液晶温度计、回油阀微动开关、高温极限控制盒、电流过载开关、复位开关、加热管限位传感开关、浮动开关、安全溢流开关，电压滤波器，变频器、变压器、水软管、摇摆水龙头、开水龙头、水胆、电源线、门把手、门拉簧、密封条、指示灯、开水器显示板、开水器温度显示器、开水器水位显示器、门轴合页、浮球阀、泄水阀、电磁阀、水泵、燃气阀、回油阀、泄油阀、单向阀、膨胀阀、进水阀、排水阀、收冰阀、炉盘、燃气炉盘、燃气喷嘴、炸炉附件、加热管、加热管引线、加热带、除霜加热器、排水盘加热器、排水管加热器、压缩机、压缩机排气管、吸气管结合、蒸发器、干燥过滤器、毛细管、预清水龙头、开水龙头、上水软管、回油管路、水胆、电动机、风扇、辅助配件、灯、接头、锁装置、垫圈封条、测量设备、水银接触器、机械接触器、传感器、温度探头、分配器、紧固配件、点火组件、滤油机盘、泵固定器、油分流器、导风盒、电气箱降温风扇、滤网、过载继电器、电机、弹簧、指示灯、过滤马达、泄油阀O型圈、加热丝、传动履带、鼓风机、空气泵、水泵、加热炉盘、玻璃锅组件（不锈钢钢圈+国产玻璃）、微晶板、微晶玻璃、磁控管、大锅灶线圈组件、平灶线圈组件、平凹灶线圈组件、辐热炉盘、蒸煮线圈组件、台式铁板烧线圈组件、火力开关、热敏线、开关电路板、辐热炉能量调节器、电磁炉半桥主板、嵌入式主板、感应式操作面板、数字显示屏、对丝、散热风扇、密封条、门把手、门轴合页、断路器、火力显示组件、调功旋钮、LED指示灯、交流接触器、贯流风机、离心风机、轴流风机、横流风机、LED显示

块、闪光蜂鸣器、传感器、红外测温仪、米饭机锅底温度传感器组件、感应式操作面板、高压输出变压器、电动机、传动带、齿轮组、轴承、偏心轴、离合片、刀具、面刀、搅拌头、压面机护板

4. 维保技术规范

本技术规范适用于巡检、保养、维修流程。

4.1 巡检技术规范

(一) 流程技术规范：

1. 不得影响餐饮机构正常营业与设备使用；
2. 巡检范围内设备至少巡检一次，无遗漏；
3. 需巡检的基础设备配件至少巡检一次，重要或者易损配件至少两次，无遗漏；
4. 巡检方法需按照规范进行操作，巡检工具必须是专业工具；
5. 紧急情况和突发情况的处理，以安全为第一原则，以客户利益为第二原则。

(二) 正常工作状态定性技术规范

工作系统技术规范

1. 加热装置紧固装置无松动、无破损；规定时间内能够达到预设温度，加热正常；
2. 水龙头开关灵活、牢固，无破损，无漏水现象；上水软管无漏水，锁头螺母紧固无松动；
3. 蒸箱水胆无破损、无漏点、无裂纹；

4. 设备门外观完好、拉簧正常，无断裂，门轴合页紧固无松动，开关正常无异响；
5. 电源线：电源线无散乱、布局有序，无老化、破损；
6. 密封条：密封条无破损，无老化；
7. 开关设备：开关完好、无异响，控制有效；
8. 传动装置齿轮组正常运转，换挡正常，切换运转无异响；皮带无明显破损、无老化，皮带传动满足设备运转需要动力；

控制系统技术规范：

1. 主板工作正常，各连接排线紧固无松动；
2. 各阀门紧固无松动，开关完好无破损，无“跑冒滴漏”现象
3. 开关、接触器通断顺畅有效；
4. 温控器零位断开正常，温控工作正常；
5. 接触器吸合正常、无异响；
7. 显示设备屏幕无破损，无错误代码显示。

4.2 保养

（一）流程技术规范

1. 不得影响餐饮机构正常营业与设备使用，单设备保养不得造成其他设备损害；
2. 保养范围内设备至少保养一次，无遗漏；
3. 需保养的基础设备配件至少巡检一次，重要或者易损配件至少两次，无遗漏；
4. 保养方法需按照规范进行操作，保养工具必须是专业工具；

5. 紧急情况和突发情况的处理，以安全为第一原则，以客户利益为第二原则。

6. 保养后需保持清洁，无水渍、无油污，侧看（45℃以下、迎光）无印记。

（二）验收技术规范

工作系统：

1. 保养时须有保护措施，不得造成水外溅；
2. 清洁工作需用专业清洁剂，需进行杂物清除——清水除尘——清洁剂除污——清水洗涤三步；
3. 润滑操作油污不可见，活动无异响，遗留无异味；
4. 水垢清洁彻底无残留，无除垢剂遗留，避免影响设备加热效果，保养后测试是否漏电；
5. 传动装置齿轮组定期加润滑油，确保切换运转时无异响；

控制系统：

1. 电脑板表面清洁，无水渍，无油污；
2. 阀门开关无异响，表面无油污；

4.3 故障维修

（一）流程技术规范

1. 维修操作修为主，换为辅，单设备维修不得造成其他设备损害；
2. 维修方法需按照规范进行操作，维修工具必须是专业工具；
3. 紧急情况和突发情况的处理，以安全为第一原则，以客户利益为第二原则；

4. 维修人员必须具备要求具备的技能资格证书。

(一) 工作系统:

1. 故障现象-1: 高温报警

(1) 判断方法: 显示屏显示高温或高温报警

(2) 维修方法: 更换温控器或温控探头

(3) 维修结果: 显示屏正常显示温度, 高温报警解除

2. 故障现象-2: 传动装置链条卡轮

(1) 判断方法: 传动装置无法正常转动或出现卡顿现象;

(2) 维修方法: 重新修正链条位置后加润滑油或更换传动链条;

(3) 维修结果: 链条转动顺畅, 无卡顿

3. 故障现象-3: 设备正常但制热差, 升温慢

(1) 判断方法: 检查密封条是否有裂纹或断裂;

(2) 维修方法: 更换密封条

(3) 维修结果: 升温正常, 效果良好

(二) 控制系统

1. 故障现象-1 : 主板烧坏

(1) 判断方法：检查微晶板是否有裂纹，主板上是否有水渍

(2) 维修方法：更换主板和微晶板，检查是否密封完好；

(3) 维修结果：通电加热正常，能够达到正常工作状态；

2. 故障现象-2：滤油堵塞

(1) 判断方法：检查滤油机马达是否运转，高温保护开关是否断开；

(2) 维修方法：按下复归按钮即可恢复马达运转。

(3) 维修结果：正常滤油

4.4. 质检

(一) 人员与资质质检

1. 人员需具备巡检、保养、维修的专业技能与相关资质；

2. 操作过程设计的工具需符合专业技术规范要求；

(二) 流程质检技术规范

参见本技术规范关于设备巡检、保养、维修的具体技术规范要求

(三) 验收技术规范

巡检、保养、维修结果需达到正常工作状态要求