

团 体 标 准

T/BJSCYHYXH 006-2020

餐饮机构燃气设备维保技术规范

Technical code for gas equipment maintenance of
catering institutions

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	4
4.1 巡检	4
4.2 保养	6
4.3 故障维修	7
4.4 质检	9

1. 适用范围

本技术规范适用于餐饮机构燃气设备的巡检、保养、维修和质检流程
本技术规范所涵盖的设备包括炊用大锅灶、中餐炒菜灶、蒸箱、烤炉、
低汤灶、煲仔炉、煮面炉、蒸发器、蒸包机、肠粉炉、烤箱、扒炉、
热水器等餐饮机构厨具燃气设备。

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）餐饮机构厨具燃气设备（以下简称“燃气设备”）

燃气设备是指餐饮机构以燃烧可燃气体为动力的厨房设备的统称。

（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）主要配件命名

命名是指本技术规范中涉及的餐饮燃气设备配件的统一称谓，其中包括：

点火棒、脉冲点火器、电磁阀、放油阀、风阀、浮球阀、气阀，减压阀、炉头、炉底、蜂窝砖、火排、火山岩、锅圈、风机开关、高温保护开关、温控器、高温保护器、上水软管、下水管、输气、摇摆水龙头、水胆、加热指示灯、门把手、门拉簧、门轴合页、密封条、耐火棉、鼓风机、炉板、铁铬铝网

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. 炉头、炉底无破损，紧固无松动，锅圈无破损，紧固无松动；
2. 炉膛膛泥无破损，无裂纹，膛内无掉落残渣；
3. 炉头炉眼无残渣、火焰颜色正常、火焰有力；
4. 管路连接紧固、无破损，无“跑冒滴漏”现象；
5. 输气管检查无堵塞，输气量正常；
4. 水龙头整体牢固，把手无破损，开关灵活，无漏水现象；
5. 水胆无破损、无漏点、无裂纹；
6. 框架设备无破损，焊接牢固；

控制系统：

1. 点火器、点火棒点火正常；
2. 阀门把手完好牢固、转动顺畅、控制有效、无异响；
3. 阀门通气和上下水顺畅，无“跑冒滴漏”现象；
4. 开关启停正常，无接触不良；
5. 控温开关，温控探头、温控感应线无缺失破损，温控工作正常；

6. 熄火保护装置工作正常；
7. 鼓风机紧固到位，运行正常，无异响杂音；
8. 所有电源线外绝缘皮完好、无严重老化、无破损，电源线无散乱，布局有序；
9. 指示灯外观完好，无松动迹象，功能正常；
10. 设备门外观完好，门轴合页紧固无松动、无破损，开关正常无异响；

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. 输气设备保持暑期正常，无遗漏，尤其是有害气体输送管道需重点关注；
5. 火焰正常，颜色趋于蓝色且透明；
6. 明火作业现场环境参照国家消防技术规范；

（二）控制系统

1. 点火装置，使用正常，无堵塞，无油污；
2. 阀门装置内外无油污，疏通正常无堵塞，疏通量 80%以上；
3. 控制板表面清洁，无水渍，无油污；
4. 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. 故障点-1:漏气漏火：

(1) 判断方法：观察炉头和管路的连接部分，确认密封垫是否断裂损坏；

(2) 维修方法：更换炉头，并检查螺丝是否固定紧固，输气管安装到位无漏气；

(3) 维修结果：点火后，火焰为正常工作状态；

2. 故障现象 2：输气过多火力过大；

(1) 判断方法：通过阀门调节，判断是够每个阶段都超过正常火力，确认炉头是否损坏；

(2) 维修方法：整体更换炉头，重新膛炉，维修后炉头居中平整稳固，炉膛平滑。

(3) 维修结果：点火测试，火焰、火力达到正常工作状态；

3. 故障现象 3：输气管堵塞

(1) 判断技术规范：流通不畅（单位时间内流通量在技术规范流通量要求的 80%以下）或不流通

(2) 维修方法：清洗、疏通或更换，需进行干燥处理；

(3) 维修结果技术规范：流通量达到要求

4. 故障现象 4：漏水

(1) 判断方法：设备底部能够看到明显漏水现象

(2) 维修方法：漏点补焊或更换水胆，焊接点要求无沙漏，更换水胆，进水口和出气口要求与原设备对接口良好，无跑冒滴漏现象；

(3) 维修结果：一小时后仍无漏水现象；

5. 故障现象 5：火力不均匀

(1) 判断方法：查看火力是否均匀，停火后检查炉砖是否完整；

(2) 维修方法：更换炉砖

(3) 维修结果：点火测试，火力达到正常工作状态

(二) 控制系统

1. 故障现象 1：主气阀漏气

(1) 判断方法：用燃气检测仪测试阀门区域，超过正常值，即判断为漏气；

(2) 维修方法：更换阀芯或整体更换主气阀

(3) 维修结果：燃气检测仪测试，不超过正常值

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