


規範類別		規範編號
一般建物機電類		FGES-T-GAC21

**建物廚房餐廳空調及管路規範
(廠商專用)**

制定日期	中華民國 105 年 07 月 20 日	制定部門	總管理處規範組
修訂日期	中華民國 年 月 日	修訂版次	第 0 次

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

目 錄

	章 頁 別 次
第一章 總 則	
1.1 目的	1-01
1.2 適用範圍	1-01
1.3 工安及防火填塞規定	1-01
1.4 法規標準及參考資料	1-01~02
 第二章 工程篇	
2.1 設計	2-01~30
2.2 請購	2-31~61
2.3 施工	2-62~64
2.4 驗收	2-65~68
 第三章 保養篇	
3.1 保養作業注意事項	3-01~02
3.2 預防保養基準	3-03~04
3.3 定期保養基準	3-05~15
 第四章 操作篇	
4.1 作業標準	4-01~16
4.1 異常狀況及處理對策	4-17~22

台塑企業規範

建物廚房餐廳空調及管路規範

第一章 總則

1.1 目的

建立建物廚房空調及管路之工程基準，俾使工程人員從事廚房通排風工作時能有所遵循，確保工程品質。

1.2 適用範圍

- 1.2.1 本規範適用於一般公共建築物（如：行政大樓、福利大樓、醫院及宿舍…等）之廚房空調及管路系統相關設施、設計之規定。
- 1.2.2 本規範未載明及細部設計之部分，依國內法規及其他相關規範之規定設計。
- 1.2.3 本規範為建物廚房空調及管路一般需求規定，工程師可依現場環境、設備部門需求判定，經評估呈准後得以選擇高於本規範標準之設計。

1.3 工安及防火填塞規定

- 1.3.1 參照企業內各項工安規定辦理。
- 1.3.2 本規範適用於一般公共建物之廚房通排風相關設施，其配管穿越建物防火區劃或消防防煙區劃隔間，其開孔部分孔隙可參考企業"建物消防滅火設備工程規範【FGES-T-GSF00】"施作防火阻隔，以達消防火災防護之規定。

1.4 法規標準及參考資料

- 1.4.1 建築技術規則建築設計施工編-內政部營建署
【103年11月26日內政部台內營字第1030813211號令修正】
- 1.4.2 建築技術規則建築設備編-內政部營建署
【103年8月19日內政部台內營字第1030808667號令修正】
- 1.4.3 空氣污染防制法
【101年12月19日總統華總一義字第10100279791號令修正】
- 1.4.4 空氣污染行為管制執行準則
【91年12月11日環境保護署環署空字第0910084483號令修正】
- 1.4.5 水污染防治法
【104年02月04日總統華總一義字第10400014261號令修正】

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

- 1.4.6 噪音管制法
【97年12月3日總統華總一義字第09700253151號令修正】
- 1.4.7 各類場所消防安全設備設置標準—內政部消防署
【102年5月1日內政部台內消字第1020821188號令修正】
- 1.4.8 餐飲業油煙空氣污染管制規範及排放標準(草案)
- 1.4.9 食品安全衛生管理法
【104年12月16日總統華總一義字第10400146741號令修正】
- 1.4.10 食品良好衛生規範準則
【103年11月7日部授食字第1031301901號令發佈】
- 1.4.11 NFPA96 Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations 2014 Edition

2.3 施工

2.3.1 空調及管路施工注意事項

(1) 送排風機的安裝：

監工人員及施工廠商應於廚房送排風機進場前，事先安排並確認設備搬運動線及安裝現場是否合宜，如空間大小及機台基礎已完成中間檢查等，大型設備之設計及預算段須要求工程單位排訂安裝計畫。

(2) 送排風機安裝周圍最小空間：

如圖 4.1.1 所示，送排風機需有足夠維修及逃生空間。

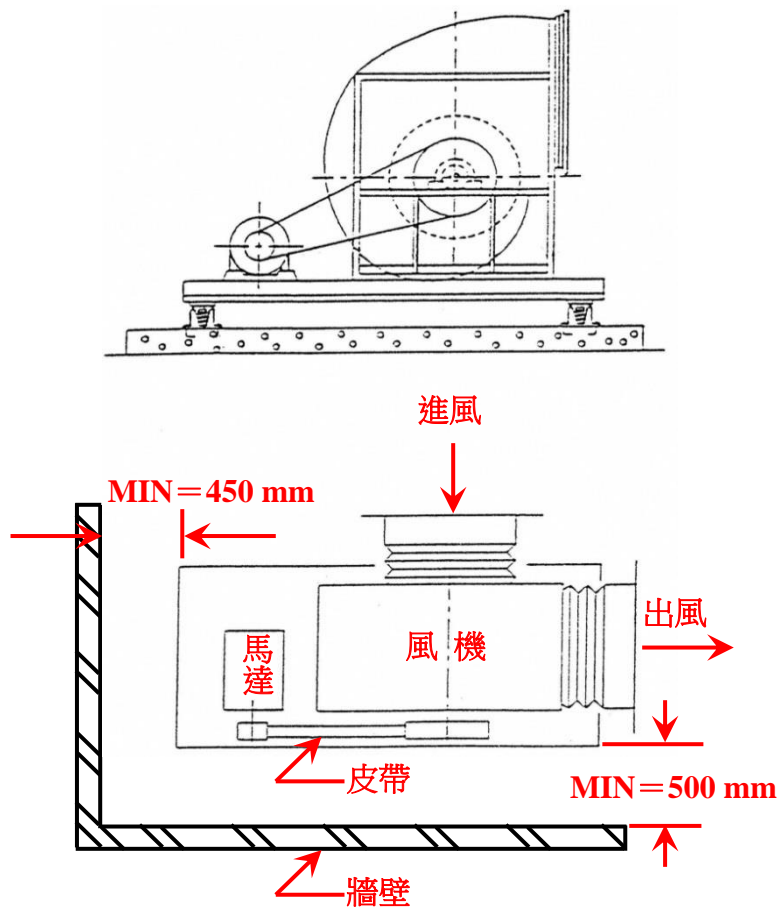


圖 4.1.1 送排風機安裝周圍最小空間示意圖

(3) 廚房排煙罩風機應設計與送風機(補新風用)有互鎖連動，可避免排煙罩風機未起動，送風機繼續補新風，致使廚房為正壓，將廚房的氣味溢散出來。

(4) 排風管材厚度：

- A. 熱浸鋅鋼板→1.58 公厘 (十六號) 以上
- B. 不銹鋼板→1.27 公厘 (十八號) 以上
- C. 所有接縫均應為水密性焊接，並通過氣泡洩漏檢查。

台塑企業規範

建物廚房餐廳空調及管路規範

- (5) 室外排風管：應使用不銹鋼板製作，室內外風管若選用不同材質，銜接處需使用異質焊條(如 309 系列)焊接或使用伸縮接頭隔離。
- (6) 廚房排風管的水平段應有 1/100~1/50 的坡度，且坡向水平最低點，其最低點應設排水、油考克供保養維護用。
- (7) 空氣門之鍍鋅鋼支架以不銹鋼螺栓固定於門柱，兩者接觸面需有絕緣之隔離墊圈，以避免異質金屬間因電位差而產生腐蝕，空氣門固定於支架上，支架背面須製作隱藏電線之凹槽。
- (8) 風管與風機設備相連接處應裝設防震接頭，並應具防火效能。

2.3.2 廚房排油煙管自設消防施工注意事項

- (1) 每一排煙罩出口至主風管間須設防火風門。
- (2) 鉀鹽溶液自動滅火系統於設備安裝時，監工人員應先確認下列注意事項：
 - A. 自動滅火設備防護範圍。
 - B. 須依 NFPA96 標準，且設備皆須經 UL 或 FM 認可核定，整組須為同家廠商組合。
 - C. 藥劑容量是否和請購規範之需求容量相同。
 - D. 鋼瓶應為原裝無縫高壓鋼瓶，外烤漆附壓力錶連同藥劑須為自交貨日前半年內生產，並裝設於不銹鋼外箱中。
 - E. 噴嘴應加裝噴嘴萬向接頭來調整噴嘴角度，使能瞄準爐具中心點。
 - F. 感應器：可溶性定溫金屬片附金屬框保護，機械式感應動作，感應器數量需配合現場爐灶數目配置，設定溫度 500°F(260°C)。
 - G. 鋼瓶閥組：重工業級精煉黃銅鍍鎳處理與感應器組聯結機械式啟動，含緊急手動啟動裝置。
 - H. 於各廚房入口附近設置手動啟動遙控裝置及機械式聯結啟動，以便緊急時手動操作，並附壓克力銘牌註記名稱功能及操作方法。
 - I. 瓦斯停止閥二次側應安裝機械作動式自動切斷器，口徑配合瓦斯管(正確尺寸及數量需配合瓦斯公司所配瓦斯管管徑及數量)。
 - J. 施工完成後，監工人員應要求承商做整體系統測試(以熔斷感應器動作擊發，不噴撒藥劑)，測試零件由承商自理。
- (3) 廚房排油煙風管內視需要可設置感知撒水頭，於施工時，監工人員應確認下列注意事項：
 - A. 當風管頂部距樓板 < 200mm，才可以側面配設撒水頭。
 - B. 為方便定期維修保養及避震，每一撒水頭均以不銹鋼軟管銜接消防鋼管，應預留拆卸空間且撓性管配設其彎曲半徑要 > 150mm。
- (4) 廚房排油煙風管消防管裝配原則：
 - A. 消防管裝配，無論室內或室外均採用 SCH40 有縫熱浸鋅鋼管。
 - B. 消防撒水頭貫穿風管處之開孔，應確實執行以防火填縫劑(具 UL1479 認證)填滿，且須無洩漏。

台塑企業規範

建物廚房餐廳空調及管路規範

- C. 為防油煙污染撒水頭，風管內撒水頭應以 0.3mmt、耐溫 150°C 雙層 PE 防塵套包覆，其墊圈須耐溫 250°C 以上。
- D. 消防撒水頭應每半年定期維修保養並更換雙層 PE 防塵套。
- (5) 廚房排油煙風管若設自動灑水設備時，濕式或乾式管系於竣工時均應按國內建築技術規則建築設備編第 53 條與第 44 條之規定，實施加壓試驗合格。

2.3.3 給排水施工注意事項

- (1) 廚房廢水處理設備於安裝時，監工人員及施工廠商應先確認下列注意事項：
 - A. 監工人員及施工廠商應於廚房廢水處理設備進場前，事先安排並確認設備搬運動線及安裝現場是否合宜，如空間大小及槽體、機台等基礎已完成中間檢查，大型設備之設計及預算段須要求工程單位排訂安裝計畫。
 - B. 攔污緩衝槽、截留槽、高濃度油水分離機及排放水儲槽之槽體四緣與重要部份須做適當補強以防止設備槽體塌陷。
 - C. 槽內加熱系統之管線穿過處應做適當補強以防止設備槽體塌陷。
 - D. 管架、U 型螺栓&螺帽、五金應採 304 SS，泵進出水口端均須設防震接頭(通力 500 型)。
 - E. 各槽頂面應設 304 SS 蓋板，以防止人員、異物墜入，蓋板製作應配合槽體長度作適當分割，並考量操作方便及美觀耐用性。
 - F. 設備名牌、管線流體流向標示製作。
- (2) 廚房烹飪設備之排水溝(大約 30 CM 寬 × 平均 20 CM 深)，其坡度為 1/200~1/100。
- (3) 為避免廚房人員為求方便，將菜渣清掃孔移除，造成日後排水管路阻塞、後端油水分離處理設備損壞，雙層菜渣清掃孔之底層應焊死，僅上層之提籠可提出清掃。
- (4) 監工人員應先確認攤商廚房內所需之水源(水源的種類：冷水、熱水)並安裝水錶供管理單位抄錶計價用；熱水應安裝熱水專用水錶。
- (5) 採用箱型冷氣機設計時，應有其專用排水管並裝設存水彎防止臭味溢散。

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

2.4.3 空調系統施工品質檢查單(依企業內制式表單櫃公佈版本為基準，下表僅供參考)

空調系統施工品質檢查單 (Check List)

檢查區別：風管 (W3)

檢核日期： 年 月 日 1/1

工程編號		承攬廠商		工程部門代號		工程部門名稱		檢核部位					
工程名稱				監工人員代號				數量					
規章編號	FGES-T-GAC20	檢核部門		檢核部門代號				本單編號					
檢查內容及判定基準：					細目代號	異常點數	檢查結果			預定完成日期	修訂完成日期	實際完成日期	異常說明及處理結果
1.設計規範→ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>							YES	NO	N/A				
2.施工規範→ <input type="checkbox"/> FGES-T-GAC20 建物空調風管規範													
一. 風管	1.用料材質	<input type="checkbox"/> 鍍鋅鐵皮 <input type="checkbox"/> AL <input type="checkbox"/> SUS <input type="checkbox"/> 其他			01	2							
	2.吸,出風口	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			03	2							
	3.工廠手製,板金剪裁	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			06	2							
	4.工地組裝：接合	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			10	2							
	5.法蘭接合(迫緊貼合)	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			12	2							
	6.風管系統檢查試漏	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			18	2							
	7.環境整理清掃	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			19	2							
	1.凡而及控制器	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			20	2							
	2.空氣過濾器	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			21	2							
	3.伸縮接頭	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			22	2							
	4.方,圓型管成型	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			23	2							
	5.彎管加工成型	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			24	2							
	6.法蘭管唇加工	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			25	2							
	7.管架,吊架固定	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			26	2							
8.排,出風口固定	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			27	2								
9.管吊架、出排風口均用防蝕螺栓鎖緊	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			28	2								
10.A/H 安裝風管配合	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			29	2								
11.P/C 固定風管連接	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			30	2								
12.送,排風機安裝配管	<input type="checkbox"/> 經整修後合格			31	2								
13.風管組合前所有接縫處需塗佈矽力康填縫劑，風管如為送風管時(正壓)則塗內側，風管如為回風管時(負壓)則塗外側。				32	2								
14.風管組立後未吊裝前，內部需先清除乾淨，經檢驗合格後始可吊裝。				33	2								

一式二聯：
① (檢核部門) 監工部門 (自存)
② (檢核部門) ↓ 監工部門 ↓ 委託部門 (影本) ↓ 承攬廠商 (影本) ↓ 監工部門 (↓ 檢核部門)

廠處長： 主管： 經辦：

承攬商：

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

2.4.4 檢驗確認表

建物廚房餐廳空調及管路類檢驗確認表

檢驗項目	品質標準	拒收標準	檢驗方式及工具	結果	
				合格	不合格
外觀	良好無瑕疵	破損變形有瑕疵	目視，特別是設備表面。		
材質	依請購規格	材質不符	各項零組件依請購規範之規定辦理驗收		
規格	依請購規格	規格不符	目視(設備與銘牌上標示)		
廠牌型式	決購廠牌型式	型式不符	目視		
防火材質證明文件	檢附	未檢附	目視(驗收時要求檢附)，核查是否符合請購規範		
認證文件(如 UL、FM)	檢附	未檢附	目視(驗收時要求檢附)，核查是否符合請購規範		
隨貨附保固書	檢附	未檢附	目視		
隨貨附原廠測試報告	檢附	未檢附	目視(驗收時要求檢附)，核查是否符合請購規範		
訂購後提供承認圖	提供	未提供	目視(驗收時要求檢附)		
隨貨附中文操作手冊及軟體相關資料	檢附	未檢附	核對廠商檢附之資料與請購規範是否相符。		
請依決購確認之「請購規範廠商確認回覆表」逐項驗收					
				主管：	經辦：

第三章 保養篇

3.1 保養作業注意事項

企業各保養部門之設備保養作業應遵循「設備保養規範實施要點」，以確保設備保養規範之正確性，並發揮其應有之功能，本節節錄部分常用內容如下供參考，其中預保、定保週期依各保養單位特性自行排定。

3.1.1 保養作業執行前之準備工作：

接到修復單後，由保養領班指派保養人員，保養人員持修復單向使用單位領班(含)以上主管確認工作內容無誤及詢問操作人員之異常狀況。

3.1.2 執行保養作業前應作好工作安全要求：

- (1) 為確保保養人員安全，減少意外的發生，於設備維修前應由使用部門及保養部門(施工人員)共同會勘完成各項安全防護準備工作，並由使用部門領班(含)以上主管於「修復單」中之「施工安全許可」欄簽認後方可施工。
- (2) 屬明火作業、危險作業或特別危害健康作業等管制項目之保養維修工作，需依據「工作安全許可管理辦法」之規定(填寫「工作安全許可申請暨同意單」申請、核准，並依「各類施工作業安全檢點表」及「各類施工安全作業標準」執行)經申請核准後才可施工。
- (3) 屬明火作業、危險作業或特別危害健康作業等管制項目之保養維修工作，應確認各項安全措施是否已完成、防護器具已穿著配戴妥、滅火防火器具已備妥、通風換氣設備已備妥及檢查正常、「掛籤」及「上鎖」管理安全作業已確實，並指派安全督導員及監工。
- (4) 設備檢修中屬轉動、空氣、蒸汽、氣動等設備及電氣線路之保養，應由監工、電氣負責人、廠商三方做好「掛籤(警示禁止標示牌)」及「上鎖」安全管理方可進行作業。
- (5) 轉動設備檢修前，設備與出入口管線及閥類須進行隔離作業，完成後由使用及保養人員確認設備(含管線)內容物是否完全排空、出入口管線及閥類是否關閉及洩壓。
- (6) 轉動設備檢修前應由監工、電氣負責人、廠商三方會同關閉電源，並懸掛「保養修復中，請勿動」、「檢修中，禁止送電」及「上鎖」安全管理等警示禁止標示牌方可進行作業，並須於掛籤處註記掛籤人員(使用人員)單位、姓名及聯絡方式以因應緊急狀況時連絡通知。
- (7) 依據修復單上之設備編號，拿取設備保養記錄檔案，並查閱該設備以往保養修護資料以供本次作業參考。
- (8) 依據設備圖面及保養手冊，檢查需更換的零件規格型號是否正確，並依據保養拆修項目準備所需之拆修工具。
- (9) 工作場所內有妨礙保養工作進行之物品，需協調使用人員搬離工作

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路工程規範

場所。

3.1.3 執行保養作業中應作好工作安全要求：

- (1) 如擔任明火作業之安全督導員必須全程督導(包括延長作業時必須督導至完工)，若需離開則應要求施工人員暫停施工，或由原指派主管改派他人督導。原核准「工作安全許可申請暨同意單」之施工時間、地點、內容、作業項目等，如有更改時需依規定重新提出申請，經核准始得繼續作業。
- (2) 作業中拆除之零組件必須順序排放編號，具方向性零組件需作記號，以避免漏裝或是裝錯而造成機件損傷。
- (3) 作業中拆卸下之機件地面應以紙板等防護材鋪設，防止機件損傷及地面油污，不慎髒污時應即清理，避免擴大。
- (4) 保養作業中要離去或工作有持續性無法當日完成者，應做好防護、標示措施及將工作中所有工具、器具放整齊，重要物品應上鎖慎加保管。

3.1.4 保養作業執行後注意事項：

- (1) 設備保養修復後，需將作業區整理清潔，收拾工具及環境整理，再會同使用部門試車至正常後，由領班(含)以上主管在修復單正面驗收欄簽名始得離去。
- (2) 試車前如有工安環保應先報備相關單位或申請核准後始得進行，必要時要求相關單位派員會同試車。
- (3) 各保養人員應於修復單記錄保養工時，並於「修復記要欄」填寫修復內容及主要換修零件(種類、規格、數量)。
- (4) 對於經常發生異常之設備應分析原因，並提改善對策，以利日後保養維修工作追蹤再改善。

3.1.5 一般建物(生活區、行政區、宿舍)環境不若醫療區嚴苛，保養週期僅為建議值，各單位可依設備使用年限、現場環境等因素評估調整。

3.1.6 廚房排煙風車及風管定期維護保養及清理工作需納入「設備保養管理電腦作業」之作業管制，並應確實執行。

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

3.2 預防保養基準

預 防 保 養 基 準

設備名稱：送排風機設備

單元設備名稱	部 位 名 稱	項次	保 養 項 目	保 養 基 準	週 期	
送排風機設備	本體	1	機殼	無破損、鬆動。無銹蝕。	1 個月	
	送風機	1	風車葉輪	無異音、無鬆動、轉動順暢。	1 個月	
		2	運轉測試。	運轉在額定電流以下、無異音、運轉平順、馬達清潔。	1 個月	
	傳動系統	1	V 型皮帶	無打滑、裂痕、鬆動。	1 個月	
		2	軸承	無震動、無異音、無過熱。	1 個月	
	控制盤	1	無熔絲開關	無發熱、外表無損壞、功能正常。	1 個月	
		2	電磁開關	無發熱、外表無損壞、功能正常。	1 個月	
		3	按鈕開關	按鈕 ON-OFF 功能正常。	1 個月	
		4	運轉指示燈	燈泡會亮。	1 個月	
		5	主(控制)線路	接點鎖固、無積塵、線路不發熱。	1 個月	
					訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

預 防 保 養 基 準

設備名稱：油水分離器

週期：每日

部 位 名 稱	項次	保 養 項 目	基 準
自動攔污柵	1	攔污柵內雜物清理	清理乾淨無污雜物。
	2	液位浮球	液位浮球作動正常，無油垢、污雜物卡住之情形。
訂定日期： 年 月 日			修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

3.3 定期保養基準

定期保養基準

單元設備名稱：送排風設備

週期：6個月

部位名稱	項次	保養項目	保養基準
本體	1	機殼檢測	外觀無破損、銹蝕，無鬆動。
	2	機架檢測	無銹蝕、鬆動、固定良好。
送風機	1	風車葉輪檢測	無異音、無鬆動、轉動順暢。
	2	進出風管	無鬆動、無破損、管架固定良好。
	3	運轉測試	額定電流以下，絕緣電阻 1MΩ 以上、無異音、運轉平順。
傳動系統	1	V 型皮帶調整	無裂痕、無打滑、鬆緊度正常。
	2	傳動輪檢測	無破損、鬆動、轉動順暢。
	3	軸承檢測	轉動無異音、無震動、無過熱。
	4	輪軸檢測	無磨損、無彎曲現象。
控制盤	1	無熔絲開關檢測	無發熱、無積塵、功能正常。
	2	電磁開關測試	無發熱、無積塵、功能正常。
	3	按鈕開關測試	按鈕 ON-OFF 功能正常。
	4	運轉指示燈測試	燈泡會亮。
			訂定日期： 年 月 日
			修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

定期保養基準

單元設備名稱：空氣簾設備

週期：6 個月

部 位 名 稱	項 次	保 養 項 目	保 養 基 準
本體	1	外殼及基座檢測。	外觀無破損、銹蝕、無鬆動。
	2	葉輪檢測。	轉動無異音、鬆動及銹蝕。
	3	運轉測試。	額定電流以下，絕緣電阻 1MΩ 以上、無異音、運轉平順。
控制系統	1	無熔絲開關。	無發熱變色、接點正常無鬆脫。
	2	主線路。	無發熱、破損，線路整齊。
	3	ON/OFF 微動開關。	ON/OFF 動作正常。

訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日
-------------	-------------

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

定期保養基準

設備名稱：油水分離器

週期：每週

部 位 名 稱	項次	保 養 項 目	基 準
自動攔污柵	1	帶動鏈條	帶動鍊條上潤滑油保持運轉順暢。
	2	驅動減速馬達齒輪檢查	運轉順暢無異音。
廢油收集桶	1	廢油收集桶檢查	廢油收集桶無滿桶之情形。
浮動式吸油器	1	表面及內部檢查	表面及內部無油垢
廢油排出導油溝	1	導油溝檢查	表面及內部無油垢堵塞之情形。
槽體	1	槽體清理	槽體內外清洗預防油垢日積月累黏於槽壁造成日後清洗困難。
抽水泵浦	1	液位浮球	液位浮球作動正常，無油垢、污雜物卡住之情形。
三點組合濾水滴油器	1	油位檢查	油位應在正常位置。
訂定日期： 年 月 日			修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

定期保養基準

設備名稱：油水分離器

週期：3個月

部 位 名 稱	項次	保 養 項 目	基 準
抽水泵浦	1	運轉檢查	運轉順暢無異音。
	2	軸封保養檢查	軸封保養檢查，若不堪使用則更換。
除油輪	1	驅動減速馬達齒輪檢查	運轉順暢無異音。

訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日
-------------	-------------

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

定期保養基準

設備名稱：油水分離器

週期：6個月

部 位 名 稱	項次	保 養 項 目	基 準
控制盤	1	器具檢查	無鬆動或變形。
	2	接點檢查	無鬆動或變形。
	3	線路檢查	無鬆動或變形。
	4	開關箱檢查	無銹蝕及蜘蛛網。
	5	警報功能測試	警報功能需正常。
	6	指示燈	功能正常 燈罩無破損。
	7	保護設備	積熱電驛等設定需在額定規格內。

訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日
-------------	-------------

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

定期保養基準

設備名稱：靜電集塵器

週期：3個月

部 位 名 稱	項次	保 養 項 目	基 準
高壓極板組	1	高壓極板異物清理	清理乾淨無污雜物。
	2	檢查極板間距	極板間距應在正常範圍內。
低壓極板組	1	低壓極板異物清理	清理乾淨無污雜物。
	2	檢查極板間距	極板間距應在正常範圍內。
高壓絕緣線	1	檢查高壓絕緣線	高壓絕緣線絕緣層正常無破損。
高壓極線絲	1	檢查高壓極線絲	高壓極線絲完整、無斷絲且無異物卡住。

訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日
-------------	-------------

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

定期保養基準

設備名稱：靜電集塵器

週期：6個月

部 位 名 稱	項次	保 養 項 目	基 準
風車	1	檢查風車馬達	運轉順暢無異音。
	2	檢查風車軸承	運轉順暢無異音。
自動熱水清洗系統	1	檢查熱水循環泵浦	運轉順暢無震動、無異音。
	2	檢查熱水管路	管路無洩漏、銹蝕之情形。
	3	球塞閥檢查	運轉順暢無異常。
	4	逆止閥檢查	運轉順暢無異常。
	5	高壓噴頭檢查	高壓噴頭表面乾淨且動作正常無堵塞。
訂定日期： 年 月 日			修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

第四章 操作篇
作 業 標 準

4.1 作業標準

單元設備名稱：送排風設備

部位：送排風設備

保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
機殼	1. 檢查機殼有無銹蝕、破損現象。 2. 固定螺絲確實旋緊。	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	外殼無破損、鬆動	不安全因素： 手被鐵皮外殼割傷。 安全措施： 1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源開關OFF，並做好『掛籤』及『上鎖』安全管理後，才進行檢修。 2. 確實配戴防護器具。
機架	1. 檢查機架有無銹蝕、斷裂或變形、鬆動現象。 2. 確認固定螺絲確實旋緊。	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	1. 焊接處不可銹蝕。 2. 機架確實固定。	3. 確認安裝妥當後再進行送電。 緊急應變處理： 發生手部受傷，應先施予急救，必要時立即送醫治療。 保養注意事項： 1. 確認電源關閉，風車已運轉靜止。 2. 銹蝕部分，必要時須除銹上漆。
			訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：送排風設備

部位：送排風設備

保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
風車葉輪	1. 以手推動風輪旋轉檢查： a. 風輪與機殼式接觸摩擦聲。 b. 風輪內有無雜物。 c. 風輪是否鬆弛晃動。 2. 檢查輪葉是否變形，破損。	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	1. 無摩擦異音。 2. 無雜物。 3. 無鬆動。 4. 無變形破損	不安全因素： 風輪轉動未靜止時，手被風輪切傷。 安全措施： 1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源開關 OFF，並做好『掛籤』及『上鎖』安全管理後，才進行檢修。 2. 確認風輪轉動靜止。 3. 確實配戴防護器具。 4. 確認安裝妥當後再進行送電。 緊急應變處理： 發生手受傷時，應先施予現場急救，必要時立即送醫治療。 保養注意事項： 1. 確認電源關閉，風車運轉靜止。 2. 螺絲旋緊力量要適度平均。
進出風管	1. 檢查設備進出風管 a. 附近是否有雜物、積水。 b. 法蘭固定是否良好，螺絲確實旋緊。 2. 檢查風管管架固定是否良好。	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	1. 無雜物。 2. 無鬆動。 3. 風管管架固定良好。	
			訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：送排風設備

部位：送排風設備

保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
V 型皮帶	檢查： a. 皮帶之鬆緊張力。 b. 皮帶之磨耗。	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	1. 無滑動。 2. 無斷裂破損。	不安全因素： 風輪轉動未靜止時，手被皮帶夾傷。 安全措施： 1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源開關 OFF，並做好『掛籤』及『上鎖』安全管理後，才進行檢修。 2. 確認風輪轉動靜止。 3. 確實配戴防護器具。 4. 確認安裝妥當後再進行送電。 緊急應變處理： 發生手受傷，應先現場急救，必要時立即送醫治療。 保養注意事項： 1. 確認電源關閉，風車運轉靜止。 2. 滲出之多餘油脂須擦拭乾淨。
傳動輪	檢查： a. 傳動輪是否破損。 b. 鍵與健槽是否嵌合。	1. 扳手。	1. 無破損。 2. 嵌合。	
軸承	1. 以手推動風輪旋轉注意軸承是否有異音，檢查其磨損狀況。 2. 檢查軸承溫度。 3. 檢查補充潤滑油脂；潤滑油如有變質，必須更換新油脂。 4. 固定是否良好，螺絲確實旋緊。	1. 滑油加注器。 2. 扳手。	1. 無異音。 2. 無過熱<70℃ 3. 補充至新油從洩放口排出。 4. 無震動。 5. 無鬆脫	
輪軸	檢查有無變形、磨損。	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	1. 無變形彎曲。 2. 無磨損。	
		訂定日期： 年 月 日		修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：送排風設備

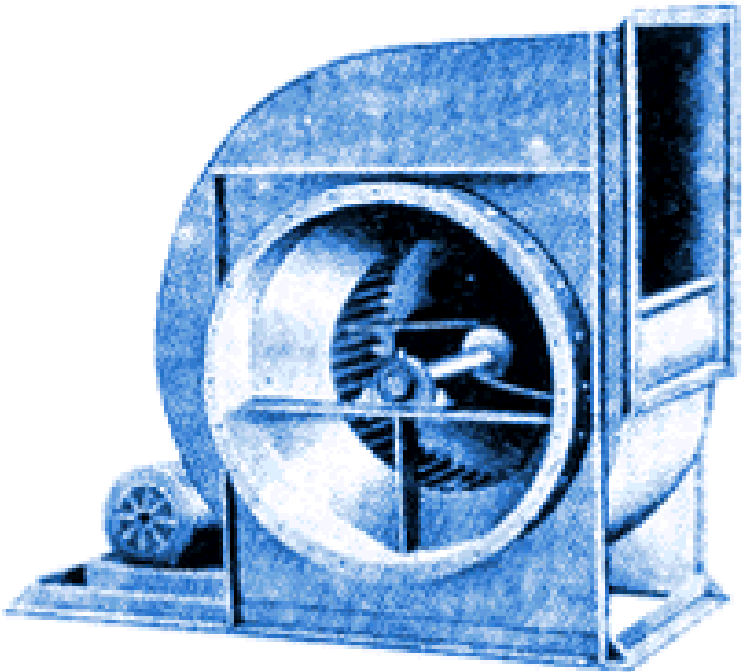
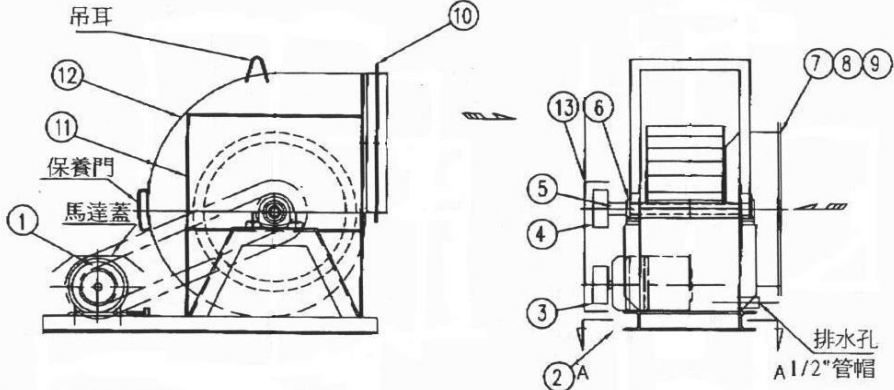
部位：送排風設備

保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
無熔絲開關	運轉時，檢查有無異常發熱現象。	1. 螺絲起子。 2. 測溫器。	無發熱。	不安全因素： 1. 馬達絕緣不良造成人員感電。 安全措施： 1. 確實配戴防護器具。 2. 以三用電錶或夾式電流錶量測。 3. 確認各接線端子安裝妥當後再行送電。 緊急應變處理： 1. 如有異常情形時，作設備緊急斷電停機處置。 2. 人員如發生感電事故時，應即施予急救，並即刻送醫治療。 保養注意事項： 1. 設備損壞應立即更換。 2. 電流若過載，確實檢查原因。
電磁開關	啟動時，檢查油無異音及發熱現象。	1. 螺絲起子。 2. 測溫器。	1. 無發熱。 2. 無異音。	
按鈕開關	檢查控制 ON/OFF 是否正常。	螺絲起子。	功能正常。	
運轉指示燈	檢查運轉狀態指示亮燈是否正常。	螺絲起子。	運轉狀態亮燈正常。	
控制線路	設備運轉時，電源及控制線路是否有異常發熱現象。	1. 螺絲起子。 2. 測溫器。	無發熱。	
風機運轉測試	1. 測試運轉電流。 2. 測試絕緣電阻。 3. 電壓數值是否正常。	1. 三用電錶及夾式電流錶。 2. 高阻計。	1. 額定電流以下。 2. 絕緣電阻 $1M\Omega$ 以上。 3. 電壓數值正常。 4. 110/220V(一般家庭用電) $\pm 5\%$ 5. 220/380V(動力用電) $\pm 10\%$	
			訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：送排風設備

送排風設備外觀圖	送排風設備部位示意圖																												
																													
	<table border="1" style="border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr><td>13</td><td>皮帶蓋</td></tr> <tr><td>12</td><td>機殼</td></tr> <tr><td>11</td><td>補強平鐵</td></tr> <tr><td>10</td><td>出口法蘭</td></tr> <tr><td>9</td><td>入口法蘭</td></tr> <tr><td>8</td><td>喇叭口</td></tr> <tr><td>7</td><td>風輪</td></tr> <tr><td>6</td><td>軸承座</td></tr> <tr><td>5</td><td>驅動軸</td></tr> <tr><td>4</td><td>被動皮帶輪</td></tr> <tr><td>3</td><td>主動皮帶輪</td></tr> <tr><td>2</td><td>底座</td></tr> <tr><td>1</td><td>馬達</td></tr> <tr><td>件號</td><td>名稱</td></tr> </tbody> </table>	13	皮帶蓋	12	機殼	11	補強平鐵	10	出口法蘭	9	入口法蘭	8	喇叭口	7	風輪	6	軸承座	5	驅動軸	4	被動皮帶輪	3	主動皮帶輪	2	底座	1	馬達	件號	名稱
13	皮帶蓋																												
12	機殼																												
11	補強平鐵																												
10	出口法蘭																												
9	入口法蘭																												
8	喇叭口																												
7	風輪																												
6	軸承座																												
5	驅動軸																												
4	被動皮帶輪																												
3	主動皮帶輪																												
2	底座																												
1	馬達																												
件號	名稱																												

訂定日期： 年 月 日 修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：空氣簾設備

部位：本體

保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
外殼及基座	目視檢查。	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	外殼無破損、鬆動。	不安全因素： 手被鐵皮外殼割傷。 安全措施： 1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源開關 OFF，並做好『掛籤』及『上鎖』安全管理後，才進行檢修。 2. 確實配戴防護器具。 3. 確認安裝妥當後再進行送電。 緊急應變處理： 發生手部受傷，應先現場急救，必要時立即送醫治療。 保養注意事項： 1. 確認電源關閉，風車已運轉靜止。 2. 銹蝕部分，必要時須除銹上漆。 3. 螺絲旋緊力量要適度平均。
葉輪	運轉測試。	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	無異音. 無鬆動。	
馬達	運轉測試、電流量測。	三用電表。	電流正常. 無異音。	
無熔絲開關	接點鎖緊。	1. 螺絲起子。 2. 三用電表。	無發熱. 接點正常 無鬆脫。	
主線路	線路整理。	目視。	無發熱. 無破損. 線路整齊。	
ON/OFF 微動開關	接點量測及動作測試。	三用電表	動作正常。	
			訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：油水分離器

部位：機械設備養項目

	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作 業 安 全 及 注 意 事 項
自動攔污柵	1. 定期檢視並清理攔污柵內雜物 2. 液位浮球 3. 檢視帶動鏈條 4. 驅動減速馬達齒輪檢查 5. 爪耙檢查	1. 毛刷。 2. 螺絲起子。 3. 扳手。	1. 攔污柵內乾淨無污雜物。 2. 液位浮球作動正常，無油垢、污雜物卡住之情形。 3. 帶動鍊條上潤滑油保持運轉順暢。 4. 驅動減速馬達運轉順暢無異音。 5. 爪耙檢查，若不堪使用則更換新品。	安全措施： 1. 確實配戴防護器具。 2. 依正確作業程序保養施工。 緊急應變處理： 1. 發生手受傷時，應先施予現場急救，必要時立即送醫治療。 2. 保養人員遭受電擊應立即隔離電源，並施予現場急救後送醫。
廢油收集桶	廢油收集桶檢查	毛刷。	廢油收集桶無滿桶之情形。	保養注意事項：
浮動式吸油器	1. 表面及內部檢查 2. 隔膜幫浦軸封檢查	1. 毛刷。 2. 螺絲起子。 3. 扳手。	1. 表面及內部無油垢。 2. 軸封保養檢查，若不堪使用則更換。	1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源關閉及『上鎖』，所有相關轉動設備運轉靜止。 2. 螺絲旋緊力量要適度平均。
廢油排出導油溝	導油溝檢查	毛刷。	表面及內部無油垢堵塞之情形。	
			訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：油水分離器

部位：機械設備

保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
槽體	定期檢視並清理槽體	1. 毛刷。 2. 螺絲起子。 3. 扳手。	槽體內外清洗預防油垢日積月累黏於槽壁造成日後清洗困難。	安全措施： 1. 確實配戴防護器具。 2. 依正確作業程序保養施工。
抽水泵浦	1. 檢視液位浮球 2. 泵浦運轉檢查 3. 軸封保養檢查	1. 毛刷。 2. 螺絲起子。 3. 扳手。	1. 液位浮球作動正常，無油垢、污雜物卡住之情形。 2. 泵浦運轉順暢無異音。 3. 軸封保養檢查，若不堪使用則更換。	緊急應變處理： 1. 發生手受傷時，應先施予現場急救，必要時立即送醫治療。 2. 保養人員遭受電擊應立即隔離電源，並施予現場急救後送醫。
三點組合 濾水滴油 器	油位檢查	1. 毛刷。 2. 螺絲起子。 3. 扳手。	油位應在正常位置。	保養注意事項： 1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源關閉及『上鎖』，所有相關轉動設備運轉靜止。 2. 螺絲旋緊力量要適度平均。
除油輪	驅動減速馬達齒輪檢查	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	運轉順暢無異音。	
			訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：油水分離器

部位：電氣設備

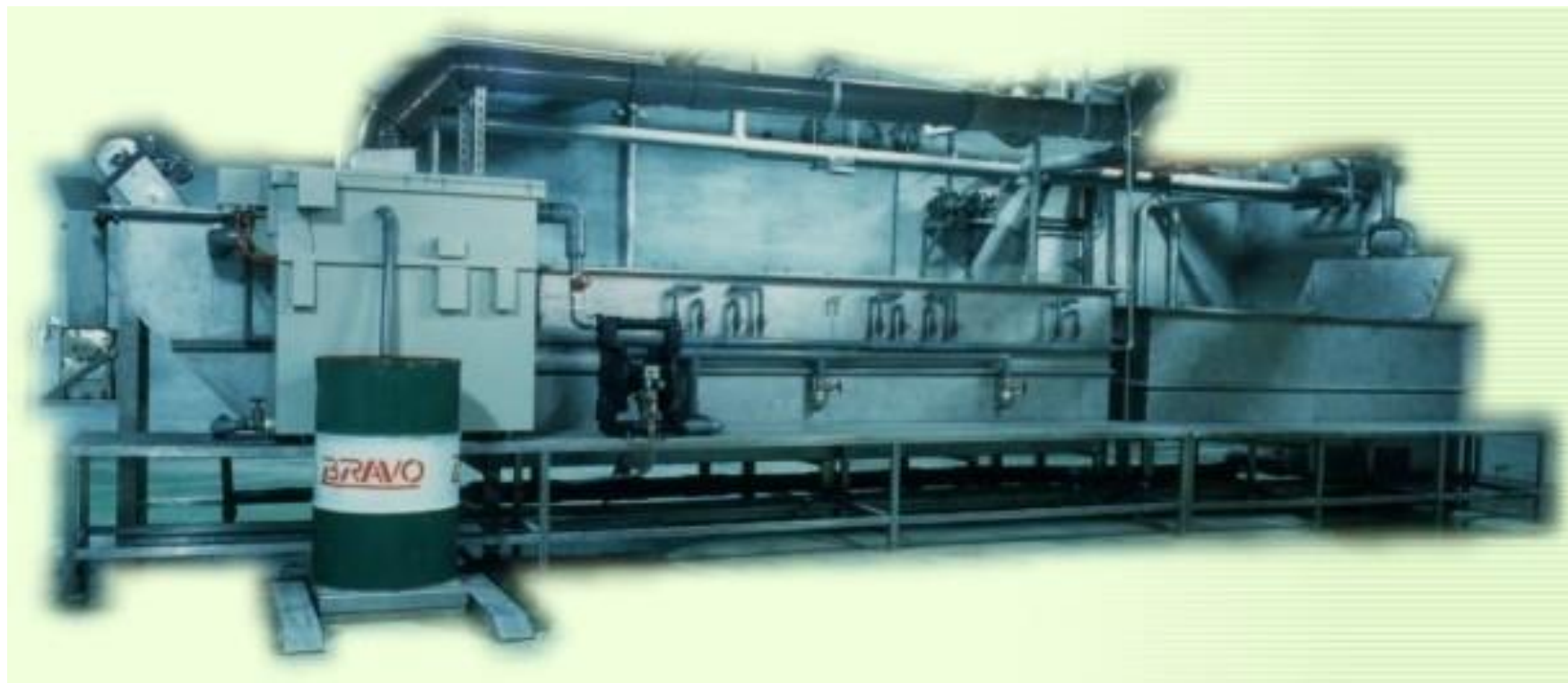
保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
控制盤	1. 器具檢查 2. 接點檢查 3. 線路檢查 4. 開關箱檢查 5. 警報功能測試 6. 指示燈 7. 保護設備	1. 螺絲起子 2. 三用電表	1. 檢討控制盤所有器具、接點、線路無鬆動或變形之情形。 2. 盤體無銹蝕及蜘蛛網。 3. 警報功能需正常。 4. 指示燈功能正常燈罩無破損。 5. 積熱電驛等設定需在額定規格內。	安全措施： 1. 確實配戴防護器具。 2. 依正確作業程序保養施工。 緊急應變處理： 1. 發生手受傷時，應先施予現場急救，必要時立即送醫治療。 2. 保養人員遭受電擊應立即隔離電源，並施予現場急救後送醫。 保養注意事項： 1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源關閉及『上鎖』，所有相關轉動設備運轉靜止。 2. 螺絲旋緊力量要適度平均。
			訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：油水分離器

油水分離器外觀圖



訂定日期：	年	月	日	修訂日期：	年	月	日
-------	---	---	---	-------	---	---	---

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：靜電集塵器

部位：濾網項目

	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
濾網	定期檢視並清理濾網表面污物	1. 毛刷。 2. 螺絲起子。	濾網表面乾淨無污雜物。	安全措施： 1. 確實配戴防護器具。 2. 依正確作業程序保養施工。 緊急應變處理： 1. 發生手受傷時，應先施予現場急救，必要時立即送醫治療。 2. 保養人員遭受電擊應立即隔離電源，並施予現場急救後送醫。 保養注意事項： 1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源關閉及『上鎖』，所有相關轉動設備運轉靜止。 2. 螺絲旋緊力量要適度平均。
訂定日期： 年 月 日				修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：靜電集塵器

部位：靜電設備

保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
高壓極板組	定期檢視極板間距並清理極板表面	1. 毛刷。 2. 螺絲起子。 3. 扳手。 4. 高壓清洗機 5. 空壓機。	1. 極板表面清理乾淨無污雜物。 2. 極板間距應在正常範圍內。	安全措施： 1. 確實配戴防護器具。 2. 依正確作業程序保養施工。 緊急應變處理： 1. 發生手受傷時，應先施予現場急救，必要時立即送醫治療。 2. 保養人員遭受電擊應立即隔離電源，並施予現場急救後送醫。 保養注意事項： 1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源關閉及『上鎖』，所有相關轉動設備運轉靜止。 2. 螺絲旋緊力量要適度平均。
低壓極板組	定期檢視極板間距並清理極板表面	1. 毛刷。 2. 螺絲起子。 3. 扳手。 4. 高壓清洗機 5. 空壓機。	1. 極板表面清理乾淨無污雜物。 2. 極板間距應在正常範圍內。	
高壓絕緣線	高壓絕緣線絕緣層檢查	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	高壓絕緣線絕緣層正常無破損。	
高壓極線絲	高壓極線絲檢查	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	高壓極線絲表面乾淨、完整、無斷絲且無異物卡住。	
			訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：靜電集塵器

部位：自動熱水清洗系統

保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作 業 安 全 及 注 意 事 項
熱水循環 泵浦	檢視熱水循環泵浦	1. 螺絲起子。 2. 扳手。 3. 三用電表。	熱水循環泵浦運轉 順暢無震動、無異 音。	安全措施： 1. 確實配戴防護器具。 2. 依正確作業程序保養施 工。 緊急應變處理： 1. 發生手受傷時，應先施予 現場急救，必要時立即送 醫治療。 2. 保養人員遭受電擊應立 即隔離電源，並施予現場 急救後送醫。 保養注意事項： 1. 監工、電氣負責人、廠商 三方會同確認電源關閉 及『上鎖』，所有相關轉 動設備運轉靜止。 2. 螺絲旋緊力量要適度平 均。
熱水管路	檢視熱水管路表面	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	熱水管路無洩漏、銹 蝕之情形。	
球塞閥	球塞閥檢查	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	運轉順暢無異常。	
逆止閥	逆止閥檢查	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	運轉順暢無異常。	
高壓噴頭	高壓噴頭檢查	1. 螺絲起子。 2. 扳手。	高壓噴頭表面乾淨 且動作正常無堵塞。	
訂定日期： 年 月 日				修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：靜電集塵器

部位：動力盤

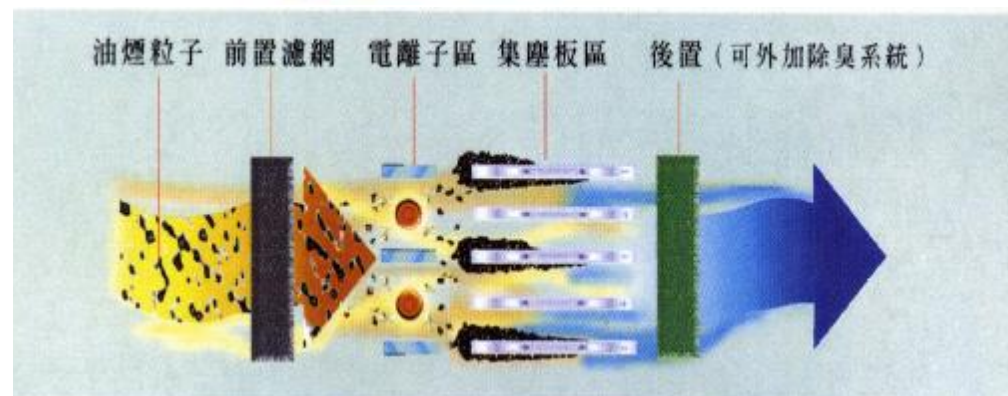
保養項目	作 業 說 明	使用工具規格	管 制 基 準	作業安全及注意事項
動力盤	1. 器具檢查 2. 接點檢查 3. 線路檢查 4. 開關箱檢查 5. 警報功能測試 6. 指示燈 7. 保護設備	1. 螺絲起子 2. 三用電表	1. 檢討控制盤所有器具、接點、線路無鬆動或變形之情形。 2. 盤體無銹蝕及蜘蛛網。 3. 警報功能需正常。 4. 指示燈功能正常燈罩無破損。 5. 積熱電驛等設定需在額定規格內。	安全措施： 1. 確實配戴防護器具。 2. 依正確作業程序保養施工。 緊急應變處理： 1. 發生手受傷時，應先施予現場急救，必要時立即送醫治療。 2. 保養人員遭受電擊應立即隔離電源，並施予現場急救後送醫。 保養注意事項： 1. 監工、電氣負責人、廠商三方會同確認電源關閉及『上鎖』確認電源關閉，所有相關轉動設備運轉靜止。 2. 螺絲旋緊力量要適度平均。
			訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

作 業 標 準

單元設備名稱：靜電集塵器

靜電集塵器外觀及原理解析圖



訂定日期： 年 月 日 修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

4.2 異常狀況及處理對策

異常狀況及處理對策

單元設備名稱：送排風設備

異常狀況	發生原因	處理對策
異常聲音	<ol style="list-style-type: none"> 1. 葉輪與本體摩擦接觸 2. 葉輪內有雜物。 3. 軸承損壞。 4. 軸承固定螺絲鬆動。 5. 機殼或機架固定螺絲鬆動。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 葉輪重新調整安裝。 2. 雜物清除。 3. 更換軸承。 4. 固定螺絲旋緊。 5. 機殼或機架固定螺絲旋緊。
軸承溫度過高	<ol style="list-style-type: none"> 1. 潤滑油脂太多、太少、變質或異物混入。 2. 軸承損壞。 3. 輪軸變形或對心不良。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 拆開軸承蓋取出異物或過多油脂；補充油脂；更換新油。 2. 更換軸承。 3. 更換軸心，重新對心。
異常震動	<ol style="list-style-type: none"> 1. 避震器或基礎螺栓固定鬆動。 2. 輪軸對心不良。 3. 軸承損壞。 4. 葉輪轉動不平衡或有異物進入。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基除螺栓重新旋緊固定 2. 重新對心。 3. 更換軸承。 4. 異物清除；葉輪重新平衡校正。
馬達超載	<ol style="list-style-type: none"> 1. 馬達故障。 2. 傳動皮帶過緊。 3. 風門調整不良。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 馬達維修或更換。 2. 調整鬆緊。 3. 重新調整風門。
馬達溫度太高	馬達使用電壓不穩定，有時太高，有時太低。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 量電流是否太高， 2. 加裝穩壓器，或過電流保護開關以防馬達過載燒掉。

訂定日期： 年 月 日 修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

異常狀況及處理對策

單元設備名稱：空氣簾設備

異 常 狀 況	發 生 原 因	處 理 對 策
空氣簾無法啟動。	1. 無電源。 2. 微動開關故障。 3. 各項控制機件損壞。 4. 馬達燒毀。	1. 檢查電源是否正常。 2. 檢查微動開關接點是否燒毀並修復。 3. 檢查各機件及線路並修復。 4. 更換馬達。

訂定日期： 年 月 日	修訂日期： 年 月 日
-------------	-------------

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

異常狀況及處理對策

設備名稱：油水分離器

異常狀況	發生原因	處理對策
自動攔污柵無法動作	1. 攔污柵內雜物太多，致使攔污柵卡住。 2. 液位浮球有油垢、污雜物卡住之情形。 3. 驅動減速馬達故障。	1. 每日定期清理攔污柵，避免阻塞。 2. 檢視流動開關接點是否正常。 3. 驅動減速馬達檢修或更新。
浮動式吸油器無法吸油	1. 浮動式吸油器表面或內部有油垢阻塞，致使吸油器無法吸油。 2. 隔膜幫浦軸封破損，致使吸油器無法吸油。	1. 每週定期清洗浮動式吸油器表面或內部，避免阻塞。 2. 每年定期檢查隔膜幫浦軸封若不堪使用則更換。
抽水泵浦作動異常	1. 液位浮球卡住。 2. 泵浦軸封破損。	1. 每週定期清洗液位浮球，無油垢、污雜物卡住之情形。 2. 定期檢查抽水泵浦軸封若不堪使用則更換。
除油輪作動異常	驅動減速馬達齒輪故障。	驅動減速馬達檢修或更新。
訂定日期：		
年 月 日		修訂日期：
年 月 日		年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

異常狀況及處理對策

設備名稱：靜電集塵器

異常狀況	發生原因	處理對策
靜電集塵器無法開啟	<ol style="list-style-type: none"> 1. 極板過髒 2. 高壓絕緣線損壞 3. 高壓產生器故障 4. 高壓極線絲斷(異物)，造成短路。 5. 動力盤損壞 6. 保險絲損壞 7. 風車訊號中斷 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢視極板間距並清理極板，避免阻塞。 2. 更換高壓絕緣線。 3. 更換高壓產生器。 4. 更換高壓極線絲。 5. 以三用電表測量並維修動力盤。 6. 更換保險絲。 7. 以三用電表測量，確認風車訊號中斷原因，使其訊號恢復正常。
靜電集塵器有連續拍打聲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 極板過溼 2. 接地不良 3. 高、低接頭接觸不良 4. 極板過髒 5. 高壓絕緣線損壞 6. 礙子損壞 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 關閉靜電並以風車風乾 15~20 分鐘。 2. 以三用電表測量並維修接地端。 3. 以三用電表測量並維修高、低接頭。 4. 檢視極板間距並清理極板，避免阻塞。 5. 更換高壓絕緣線。 6. 更換礙子。
靜電集塵器跳電	<ol style="list-style-type: none"> 1. 電流過載 2. 保險絲損壞 3. 高壓極線絲斷 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 關機 10 分鐘後，重新啟動。 2. 更換保險絲。 3. 更換高壓極線絲
訂定日期： 年 月 日		修訂日期： 年 月 日

台塑企業規範
建物廚房餐廳空調及管路規範

異常狀況及處理對策

設備名稱：靜電集塵器

異常狀況	發生原因	處理對策
靜電集塵器跳電	4. 極板過髒	4. 檢視極板間距並清理極板，避免阻塞。
靜電集塵器開啟即清洗	1. 電磁接觸器損壞 2. 動力盤損壞	1. 更換電磁接觸器。 2. 以三用電表測量並維修動力盤。
無法清洗/除油	1. 馬達故障 2. 8051 控制晶片損壞 3. 電磁接觸器損壞或接觸不良	1. 以三用電表測量確認是否馬達損壞，若故障則更換馬達。 2. 更換 8051 控制晶片。 3. 更換電磁接觸器。
高壓絕緣線損壞	高壓絕緣線絕緣層破裂、氧化	更換高壓絕緣線。
高壓產生器損壞	1. 短路 2. 極板過髒 3. 高、低接頭接觸不良 4. 動力盤保險絲損壞	1. 目視檢查，排除異物。 2. 檢視極板間距並清理極板，避免阻塞。 3. 以三用電表測量並維修高、低接頭。 4. 動力盤更換保險絲。
除煙效果不佳	1. 極板過髒 2. 高壓電流過低 3. 風車轉速過低	1. 檢視極板間距並清理極板，避免阻塞。 2. 以三用電表測量並維修高壓端子。 3. 檢視並確認風車馬達無空轉。
訂定日期： 年 月 日		修訂日期： 年 月 日

