

各處廚房排油煙道清洗規範

114 年 07 月 16 日修正版

- 一、施作前、後需拍照存證，同一角度照片應內鍵日期，照片應註明處所。
- 二、拆風管沖洗風輪及葉片，油垢刮除後用藥水沖洗，再用清水沖洗乾淨。
- 三、天花板內所有煙管、煙罩、原有維修保養孔，可清洗之處均要徹底洗淨，施作完成後，維修清潔口蓋要用橡皮墊妥，再用矽力康封補妥，
- 四、天花板內所原維修孔位確認。有排油煙機及風管、風輪、馬達、表面沾有油垢之處，要鏟除清洗乾淨。
- 五、所有爐灶上方油煙罩及煙罩上過濾網、導風板清洗，如有缺料請告知甲方或報價維修。
- 六、不得使用強酸 or 強鹼，以免影響污水廠之好氧菌存活率及排放水質。
- 七、爐台上均需以帆布之類的鋪蓋保護之，清洗後爐台上均需整理乾淨。
- 八、各處爐灶排水溝槽需清乾淨及浮球清理、放水，清下之油垢不得排入排水孔。
- 九、聯誼會複合式廚房、B.B.Q：
 - (1). 油煙機風箱內、外殼、抽風扇、風管內、外及屋頂週邊均要清除油垢、維修孔位置。
- 十、聯誼會中廚、B1 西廚房、B1 圓苑廚房：
 - (1). 油煙水洗機噴水頭、濾網、百葉片、風車葉輪均要刷洗，池內水放乾刷淨後，再補充清水，水洗機外部一定要清洗。
 - (2). 循環水泵浦管路清洗。
 - (3). 廚房內橫向至水洗機段風管人孔拆開清洗，封回鎖緊以矽力康填縫補密。
- 十一、1F 松鶴開放式廚房：
 - (1). 風罩及橫向至水洗機段風管人孔拆開清洗、封回鎖緊以矽力康填縫補密。
- 十二、1F 圓苑廚房、G.D 廣東廚房：
 - (1). 油煙水洗機噴水頭、濾網、百葉片、風車葉輪均要刷洗，池內水放乾刷淨後，再補充清水，水洗機外部也要清洗。
 - (2). 循環水泵浦管路清洗。

(3). 橫向至水洗機段風管人孔拆開清洗、封回鎖緊以矽力康填縫補密。

(4). 消音箱及風管清洗。

十三、10F 宴會廚房、牛排廚房：

(1). 風車內部葉輪及橫向風管至靜電排煙機風管段清洗。

(2). 如有拆靜電機極板，請依原拆裝方向裝回，如甲方發現極板裝反，導致靜電機損壞乙方需賠償。

十四、員工廚房：

(1). 油煙水洗機噴水頭、濾網、百葉片、風車葉輪均要刷洗，池內水放乾刷淨後，再補充清水，水洗機外部及導水板共四組也需清洗。

(2). 循環水泵浦管路及 Y 型網清洗。

(3). 橫向至水洗機段風管人孔拆開清洗、封回鎖緊以矽力康填縫補密。

(4). 廚房內天花板 4 塊排放網取下清洗及油漆。

十五、以上各廚房風管清洗後內部必需清理乾淨，避免漏水至炒菜爐上。

十六、上述規範內容甲方以此做為驗收標準。