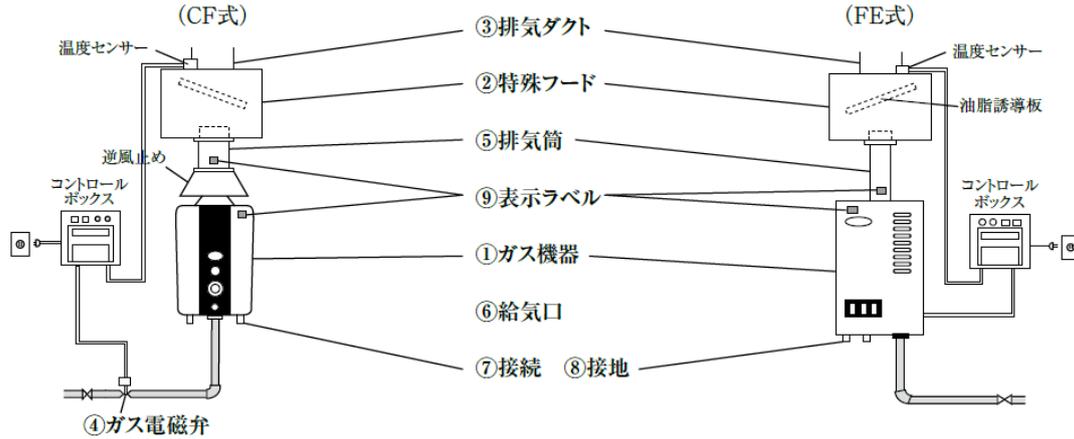


特殊フードを用いた半密閉式ガス湯沸器の施工チェックシート



特殊フードを用いた半密閉式ガス湯沸器の施工チェック表

チェック項目		チェックの要点	チェック欄
① ガス機器	ガスの種類	供給されているガス種と適合しているか	
	設置位置	業務用厨房に設置されているか	
		メンテナンススペースはあるか	
		防火上の離隔距離はよいか	
		厨房機器とは有効な油脂流入防止措置が施されているか	
	ガス消費量・排気方式	特殊フードと適合しているか	
特殊フードと接続	排気筒の先端は、特殊フードの排気筒受け口の中に確実に挿入されているか		
固定	堅固に固定されているか		
② 特殊フード	フード	認証品であるか	
	設置場所	点検及び清掃が容易で、油脂誘導板の引き出しができるか	
		防火上の離隔距離はよいか	
	厨房排気ダクトとの接続	堅固に固定されているか	
隙間はないか 特殊フードの排気部は、排気ダクト内に 15 mm～20 mm突き出しているか			
③排気ダクトの風量	ガス湯沸器のガス消費量に応じた風量があるか		
④ ガス電磁弁	CF 式ガス湯沸器	電磁弁の電源はコントロールボックスから供給されているか	
		電磁弁はガス栓とガス湯沸器との間に取り付けているか	
		電磁弁は水が掛からない位置にあるか	
FE 式ガス湯沸器	ガス機器の電源は、コントロールボックスから供給されているか		
⑤排気筒を延長する場合	排気筒は、認証表示品を使用しているか		
	排気筒の長さは、設置工事説明書に記載された値以下か		
⑥給気口	基準値以上あるか		
⑦接続	ガス・給水給湯管は、正しく接続され、漏れはないか		
⑧接地	接地（アース）は正しく接続してあるか（接地が必要なガス機器のみ）		
⑨試運転	取扱説明書に基づき試運転し、正常に作動したか		
⑩表示ラベル	表示ラベルに正しく記入され、見やすい位置に貼付されているか		
⑪お客さま説明	ガス機器の取扱い及び所有者登録・点検の説明はしたか		