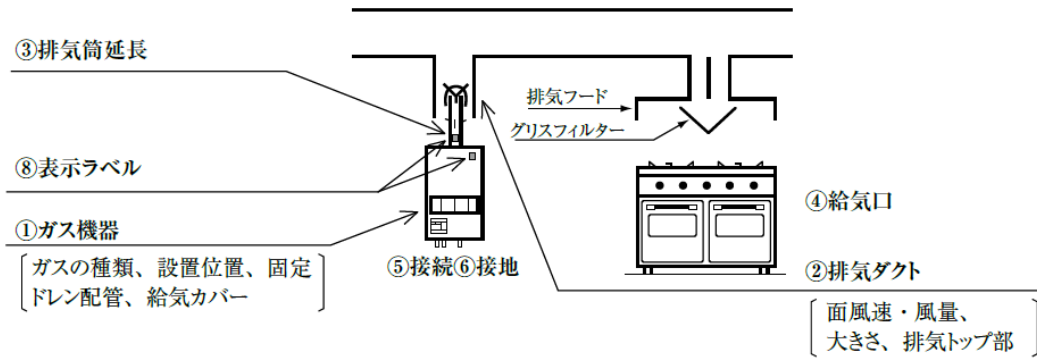


業務用厨房排気専用ダクトに接続できるガス湯沸器の施工チェックシート



業務用厨房排気専用ダクトに接続できる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	ガス機器	排気トップ部を排気ダクトに挿入できるガス機器であるか	
	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を行っているか	
	固定	堅固に固定されているか	
	ドレン配管	ドレン排水工事が確実に行われているか	
給気カバー	給気カバーの向きはよいか		
② 排気ダクト	面風速・風量	設置工事説明書に記載された範囲にあるか	
	大きさ	規定の大きさか	
	排気トップ部	排気トップ部は、正しい位置に挿入されているか	
③排気筒延長	指定された部材で、設置工事説明書に記載された範囲にあるか		
	先上がりこう配となっているか		
④給気口	基準値以上あるか		
⑤接続	ガス・給水給湯管は、正しく接続され、漏れはないか		
⑥接地	接地（アース）は正しく接続してあるか		
⑦試運転	取扱説明書に基づき試運転し、正常に作動したか		
⑧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		
⑨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		