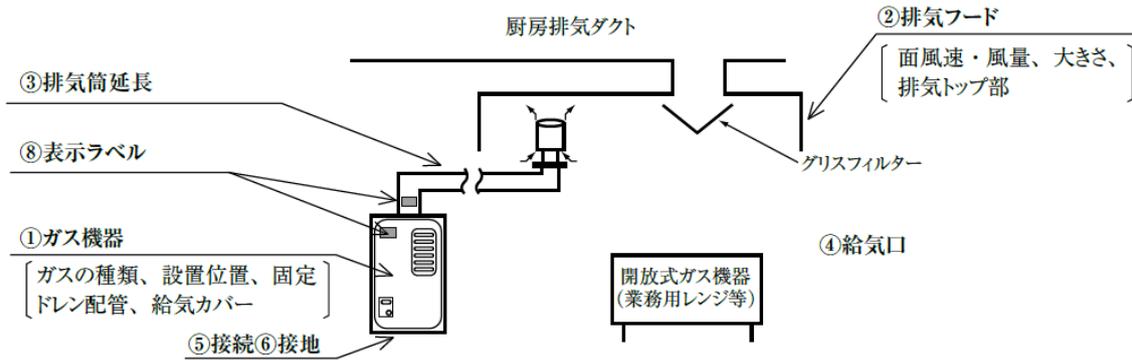


業務用厨房排気フード内に排気トップ部を挿入できるガス湯沸器の施工チェックシート



業務用厨房排気フード内に排気トップ部を挿入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フード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 排気フード	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	