附件1：维护保养内容

维护保养内容

一、项目概况

三明明城国际大酒店厨房油烟清洗范围：负一楼员工餐厅厨房、一楼自助餐厅厨房、二楼厨房、三楼厨房、屋面油烟净化器及以下维保清单。（比选申请人应自行前往三明明城国际大酒店现场明确清洗任务范围，查看清洗数量及位置，如维保清单未含清洗内容的，设同比选申请人认可该清洗范围。）

油烟清洗维保清单：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格/型号 | 单位 | 数量 |
| 1 | 油烟管道清洗 | / | 米 | 47 |
| 2 | 油烟罩清洗 | / | 米 | 47 |
| 3 | 挡油板清洗 | / | 米 | 47 |
| 4 | 排风机清洗 | / | 台 | 12 |
| 5 | 油烟净化器清洗 | / | 台 | 12 |
| 6 | 接油盘 | / | 块 | 1 |

二、维护保养内容：

1、集烟罩、油烟过濾器、油烟净化装置、防火阀、排油烟风机等主要设备或构件清洗:

（1)使用溶油剂软化设备或构件表面的油污。

（2)去除并清理软化后的油污。

（3)将设备或构件清洗千净。

2.排油烟管道清洗:

（1)选择合适位置开设工作口。

（2)清洗人员或清洗设备进入管道内清洗油污。

（3)使用集油盒将清除掉的油污运出管道。

（4)清洗结束后将开设的工作口封闭。

3.其他相关部件清洗:对其他部件进行清洗,无法直接清洗的拆卸后清洗。

4.检验方法及要求目测各设备及部件的清洗情况按油烟管道清洗标准来验收，具体标准详见附件。

5.厨房油烟清洗标准

1、原有设备保护，电机与设备中不能进入水和蒸汽。

2、烟罩同步烟道95%以上可以见到烟道原有的内壁铁皮色，不残留块状干涸油污。

3、烟罩表面清洗，做到表面无油污，光亮整洁。内部清洁90%以上。

4、风机叶轮和电机达到表面98%以上能够见到底漆，电机底部无沉淀的油污。

5、净化器电场清洗要保证98%没有油垢。

6、所有清洁的厨房，提供清洁前后的对比照片。