



中华人民共和国国家标准

GB/T 38160—2019

不锈钢厨房设备

Stainless steel kitchen equipment

2019-10-18 发布

2019-10-18 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	3
5 要求	4
6 试验方法	6
7 检验规则	8
8 标志、包装、贮存、运输	9
附录 A (规范性附录) 设计、安装与验收	10

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国五金制品标准化技术委员会(SAC/TC 174)提出并归口。

本标准起草单位:浙江方圆检测集团股份有限公司、浙江九龙厨具集团有限公司、宁波市百年佳程厨房工程有限公司、杭州福达医用设备有限公司。

本标准主要起草人:吴哲、张国亮、沈仲辉、肖伟。

不锈钢厨房设备

1 范围

本标准规定了不锈钢厨房设备的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输、设计、安装与验收等。

本标准适用于商用不锈钢厨房设备领域。

本标准不涉及食品安全。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 2828.1—2012 计数抽样检验程序 第1部分:按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

GB/T 2829—2002 周期检验计数抽样程序及表(适用于对过程稳定性的检验)

GB/T 3280 不锈钢冷轧钢板和钢带

GB 4706.13 家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋机和制冰机的特殊要求

GB 4706.102 家用和类似用途电器的安全 带嵌装或远置式制冷剂冷凝装置或压缩机的商用制冷器具的特殊要求

GB/T 5013.1—2008 额定电压450/750 V及以下橡皮绝缘电缆 第1部分:一般要求

GB/T 10610 产品几何技术规范(GPS) 表面结构 轮廓法 评定表面结构的规则和方法

GB/T 20878 不锈钢和耐热钢 牌号及化学成分

GB 50028—2006 城镇燃气设计规范

QB/T 4028 洗碗碟机

3 术语和定义

GB 4706.13、GB 4706.102、QB/T 4028 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

不锈钢厨房设备 **stainless steel kitchen equipment**

以不锈钢为主要制作材料,用于贮存、清洗、运送、存放、保温、冷冻保鲜食品的商用设备的统称。

3.2

洗涮台 **washing table**

由不锈钢槽体、排水机构、防溅板及支架组成,洗涮各种食品、器具等物品的产品。

3.3

操作台 **operating table**

自带底脚,用作炊事台案及利用下部空间存放食品、器具等的柜体或架子。

注:分简易式和柜橱式两种。