



中华人民共和国国家标准

GB/T 20846—2016/ISO 9943:2009
代替 GB/T 20846—2007

造船 厨房和具有烹调设备的配餐室的 通风及空气处理

Shipbuilding—Ventilation and air-treatment of galleys and pantries
with cooking appliances

(ISO 9943:2009, IDT)

2016-12-30 发布

2017-07-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 20846—2007《造船 厨房和具有烹调设备的配餐室的通风及空气处理》。本标准与 GB/T 20846—2007 相比主要技术变化如下：

- 增加了“规范性引用文件”(见第 2 章)；
- 增加了“术语和定义”(见第 3 章)；
- 修改了“小型厨房”的表述,改为“产生热量较低的配餐室”(见 4.1,2007 年版 2.1)；
- 删除了对送风机和排风机运转的要求(2007 年版 2.1)；
- 修改了订货资料(见 4.2,2007 年版 2.2)；
- 明确了温度为“干球温度”(见 4.3 和 4.4,2007 年版 2.3 和 2.4)；
- 修改了送风量的计算方法(见 5.1,2007 年版 3.1)；
- 修改了厨房设备散发到房间的显热和潜热计算方法(见附录 B,2007 年版附录 B)；
- 增加了厨房通风示例(见附录 C)；
- 增加了厨房通风/空调示意图(见附录 D)。

本标准使用翻译法等同采用 ISO 9943:2009《造船 厨房和具有烹调设备的配餐室的通风及空气处理》(英文版)。

与本标准中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下：

- GB 3102.4—1993 热学的量和单位(eqv ISO 31-4:1992)。

本标准由中国船舶工业集团公司提出。

本标准由全国海洋船标准化技术委员会(SAC/TC 12)归口。

本标准起草单位:中国船舶工业综合技术经济研究院、哈尔滨工程大学。

本标准主要起草人:李军、马伟佳、孙耀刚、朱佳帅、荆丰梅、孙楠。

造船 厨房和具有烹调设备的配餐室的 通风及空气处理

1 范围

本标准规定了民用远洋船舶上厨房和具有烹调设备的配餐室的通风及空气处理(当船东对此类通风和空气处理有要求时)的设计要求和一般考虑。

本标准适用于除极冷或极热气候(即超出 4.3 和 4.4 所规定的最低或最高温度)以外的所有海域的正常环境。

本标准适用于厨房和具有耗电量超过仅需少量电力的咖啡壶、食物保暖电热板、电热水壶等烹调设备的配餐室。

注:各相关船舶除遵守本标准的各项要求外,需同时符合可能需要遵循的法定要求、规范和规则。

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。

ISO 31-4 量和单位 第4部分:热(Quantities and units—Part 4:Heat)

ISO 3258 空气配给和扩散 词汇(Air distribution and air diffusion—Vocabulary)

3 术语和定义

ISO 31-4、ISO 3258 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

通风 ventilation

为密闭空间供应空气,以满足人员居住或设备使用的需要。

3.2

空气处理 air-treatment

使用设备控制空气的温度、湿度和清洁度。

3.3

厨房 galley

具备为船员烹调食物的设备的密闭空间。

3.4

带有烹调设备的配餐室 pantry with cooking appliances

带有所产生的热负荷明显多于单个咖啡壶、电热板、电热水壶等设备的配餐室。

4 设计要求

4.1 总则

厨房应采用独立的室外送风系统,其空气应全部来自室外。