附件2

**食堂灶具节能和油烟净化改造需求调研表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、基本情况 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 单位名称 | | |  | | | | | | 详细地址 | | | | |  | | | | | | |
| 联系人 | | |  | | | | | | 联系电话 | | | | | 办公电话 | |  | | | | |
| 手 机 | |  | | | | |
| 食堂面积 | | | ㎡ | | | | | | 食堂位置 | | | | | □独立建筑 层  □地下 层 □地上 层 | | | | | | |
| 每餐最多用餐人数 | | | 人 | | | | | | 厨房噪音 | | | | | 分贝 | | | | | | |
| 厨房内楼层高度 | | | m | | | | | | 厨房距楼顶高度 | | | | | m | | | | | | |
| 厨房总电容量 | | | kW | | | | | | 剩余可用电容量 | | | | | kW | | | | | | |
| 二、现用厨房情况 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1、灶台长度** 总长度 m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 主食区 m | | | | | 副食区 m | | | | | 清真区 m | | | | | | | | 其他 m | | |
| **2、灶具主要参数** | | 主食区 | | | | 大锅灶 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 小炒灶 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 蒸箱 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 汤炉 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 煲仔炉 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 副食区 | | | | 大锅灶 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 小炒灶 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 蒸箱 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 汤炉 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 煲仔炉 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| **2、灶具主要参数** | | 清真区 | | | | 大锅灶 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 小炒灶 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 蒸箱 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 汤炉 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 煲仔炉 | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| 其他 | | | |  | | 燃气灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定热负荷 kW | | | |
| 电磁灶具 | | | 数量 台 | | | | | | 单台额定功率 kW | | | |
| **3、年能源资源消耗** | | 主食区 | | | | | | 电 kWh | | | 水 m3 | | | | 燃气 m3 | | | | | 食用油 l |
| 副食区 | | | | | | 电 kWh | | | 水 m3 | | | | 燃气 m3 | | | | | 食用油 l |
| 清真区 | | | | | | 电 kWh | | | 水 m3 | | | | 燃气 m3 | | | | | 食用油 l |
| 其他 | | | | | | 电 kWh | | | 水 m3 | | | | 燃气 m3 | | | | | 食用油 l |
| **4、灶具使用情况** | | 灶具类型及数量 | | | | | | □中餐燃气小炒灶 台 □中餐电磁小炒灶 台  □中餐燃气大锅灶 台 □中餐电磁大锅灶 台  □燃气蒸箱 台 □电蒸箱 台  □燃气煲仔炉 台 □电磁煲仔炉 台  □其他 | | | | | | | | | | | | |
| 平均日使用时间 | | | | | | □1-3个小时  □3-5个小时 □5个小时以上 □从不 | | | | | | | | | | | | |
| 空气供给方式 | | | | | | □强制排气式 □鼓风预混式 □鼓风扩散式 □引射大气式 | | | | | | | | | | | | |
| **5、油烟排放情况** | | □高空排放 □中空排放 □平层排放 □平层+高空混合排放 □中空+高空混合排放 □平层+中空混合排放 □特殊要求（增加二级处理） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6、现用油烟净化设备基本信息** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 生产厂家及品牌 | | | |  | | | | | 产品型号 | | | | | | | | |  | | |
| 输入电压 | | | | V | | | | | 功率 | | | | | | | | | kW | | |
| 处理风量 | | | | m3/h | | | | | 尺寸规格 | | | | | | | | | m× m | | |
| 净化效率 | | | | % | | | | | 风阻 | | | | | | | | |  | | |
| 对应灶眼数量 | | | | 个 | | | | | 设备使用年限 | | | | | | | | | 年 | | |
| 安装时间 | | | | 年 | | | | |  | | | | | | | | |  | | |
| **7、现用油烟净化设备技术原理** | | | | □机械式 □湿式（运水或撞击流） □静电式 □复合式  □紫外光解式 □惯性碰撞式（动态离心式） □其他 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **8、油烟管清洗间隔时间** | | | | □二个月 □三个月 □六个月 □十二个月 □二十四个月 □从不 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **9、油烟净化设备保养清洗间隔时间** | | | | □一个月 □二个月 □三个月 □六个月 □十二个月 □从不 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **10、油烟排放检测频率** | | | | □每季度一次 □每半年一次 □ 一年一次 □从不 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **10、维护费用** | | | | 清洗油烟管道费用 元/年 | | | | | | | | | 灶具维护费用 元/年 | | | | | | | |
| **11、已采用的节能措施** | | | | □节能炉头替换普通炉头 □节能灶替换普通炒灶 □节能型蒸柜替换传统蒸柜 □减少炉头空烧 □装有熄火保护装置 □安装炉灶自动给水器 □无 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 三、改造需求 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1、灶具节能改造** | | | | （1）更换电磁灶具 | | | | | 拟改造灶具种类 ；  总数量 台；总功率 kW | | | | | | | | | | | |
| （2）更换燃气灶具 | | | | | 拟采用的技术：□更换为节能炉头□采用鼓风预混式送风 □加装熄火保护装置 □其他 | | | | | | | | | | | |
| 拟改造灶具灶具种类 ；总数量 台;总热负荷 kW | | | | | | | | | | | |
| 热回收装置： □带 □不带 | | | | | | | | | | | |
| **2、油烟净化改造** | | | | 拟采用的技术：□机械式 □湿式（运水或撞击流） □静电式 □复合式  □紫外光解式 □惯性碰撞式（动态离心式） □其他 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 排烟罩长度 m | | | | | | | | | 对应灶头数 个 | | | | | | | |
| 处理风量 m3/h | | | | | | | | | 油烟净化率 % | | | | | | | |
| **3、改造资金预算** 总计： 元 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **灶具节能** | 设备费 元 | | | | | | 安装拆除费 元 | | | | | 其他费用 元 | | | | | | | 合计 元 | |
| **油烟净化** | 设备费 元 | | | | | | 安装拆除费 元 | | | | | 其他费用 元 | | | | | | | 合计 元 | |
| **4、关于食堂灶具节能及油烟净化改造的意见和建议：** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

注1.每个独立食堂填写一张表，表格中位置不够可另附页。2.联系人及联系方式：