



มาตรฐานระบบดับเพลิงด้วย สารเคมีเปียก

(Wet Chemical Fire Extinguishing System)

บยพ. 8128-52

กรมโยธาธิการและพัฒนาเมือง
กระทรวงมหาดไทย

มาตรฐานสารระบบดับเพลิงด้วยสารเคมีเปียก

1. วัตถุประสงค์และขอบข่าย

1.1 วัตถุประสงค์

การกำหนดคุณสมบัติด้านยักษ์ของวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้งานในประเทศไทยนี้ จัดทำเพื่อเป็นแนวทางในการควบคุมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่มีการออกแบบ ติดตั้ง และทดสอบผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานและสามารถใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 ขอบข่าย

1.2.1 มาตรฐานนี้ครอบคลุมประสิทธิภาพการทำงานระหว่างการทดสอบของเครื่องมือดับเพลิงที่ถูกออกแบบมาให้ใช้ภายในห้องครัว ห้องอาหาร โรงอาหารและสถานที่อื่น ๆ ที่ถูกจัดอยู่ในจำพวกเดียวกัน สำหรับมาตรฐานการติดตั้งสามารถทำตามรายละเอียดของมาตรฐานดังต่อไปนี้: NFPA 17, Standard for Dry Chemical Extinguishing System; NFPA96, Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Cooking Operation; NFPA 17A, Standard for Wet Chemical Extinguish Systems (หมายเหตุ ผู้ติดตั้งต้องปรึกษาเจ้าหน้าที่ก่อนทำการติดตั้ง)

1.2.2 เครื่องดับเพลิงแบบที่ถูกออกแบบเฉพาะและสารดับเพลิงจะต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานการผลิตและประสิทธิภาพในการปฏิบัติการตามขนาด ประเภทและจัดการตามที่ระบุไว้ และต้องมีคุณสมบัติทั่วไปตามมาตรฐานต่าง ๆ ที่อยู่ในขอบเขตข่ายของการทดสอบเครื่องดับเพลิงทั่วไป

1.2.3 คำว่า “ผลิตภัณฑ์” ใช้ในมาตรฐานนี้ หมายถึง ระบบดับเพลิงหรือส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ถูกกล่าวถึงในมาตรฐานหากไม่ได้ถูกชี้แจงเป็นกรณีพิเศษ

1.2.4 ส่วนประกอบต่าง ๆ

1.2.4.1 ส่วนประกอบต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ที่ถูกครอบคลุมในมาตรฐานนี้ จะต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของอุปกรณ์นั้น ๆ ยกเว้นที่ระบุไว้ในข้อ 1.2.4.2

1.2.4.2 ส่วนประกอบที่ไม่จำเป็นต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานได้แก่

(1) ส่วนประกอบที่มาตรฐานไม่ได้ระบุไว้ว่าจำเป็นต้องติดตั้ง หรือ

(2) ส่วนประกอบที่ใช้ทดแทนส่วนต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้

1.2.4.3 ส่วนประกอบต่าง ๆ จะต้องถูกใช้งานตามค่าพิกัดที่ระบุในสภาพแวดล้อมที่กำหนดเท่านั้น

1.2.4.4 สำหรับส่วนประกอบจำเพาะต่าง ๆ ที่ยังใช้งานได้ไม่สมบูรณ์มีข้อจำกัดการใช้งานจะต้องถูกใช้งานภายใต้สภาวะที่กำหนดเท่านั้น

1.2.5 หน่วยวัด

จำนวนตัวเลขที่ไม่ได้ถูกระบุไว้ในเครื่องหมายวงเล็บหมายถึงค่ามาตรฐาน ค่าที่ระบุไว้ในวงเล็บหมายถึงค่าข่ายความ อธิบายหรือค่าประมาณ

2. นิยาม

เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของมาตรฐานนี้ให้ใช้ความหมายของศัพท์ต่าง ๆ ดังนี้ นอกจากรูปแบบที่ระบุไว้ เป็นอย่างอื่น

“กระแทกหดแบบขอบอ่อนเอียง (Tilt Skillet)” หมายถึง อุปกรณ์การทำครัว/กระแทกที่ใช้ เกี่ยว ตุน หดและผัด

“กระบวนการสั่งฉีดสารด้วยมือ (Manual Mean of Actuation)” หมายถึง กระบวนการกระตุ้นการทำงานของระบบโดยผู้ใช้งานเพื่อให้ระบบฉีดสาร

“กลัคน้ำมันแก๊สขับดัน (Gas Cartridge)” หมายถึง ถังบรรจุแก๊สขับดันสารที่ถอดเปลี่ยนได้

“แก๊สขับดัน (Expellant Gas)” หมายถึง แก๊สในไตรเจนแท็งค์ อากาศแท็งค์ หรือแก๊สอื่น ๆ ที่ใช้เพื่อขับดันสารดับเพลิง

“ครอบดูดลม (hood)” หมายถึง อุปกรณ์ที่ใช้ในระบบการถ่ายเทอากาศเพื่อกำหนดทิศทางการระบาย และจับไอน้ำมันและแก๊สจากการทำครัว

“คราบไขมัน (Grease)” สำหรับกรณีเพื่อใช้ในการทดสอบ คราบไขมันหมายถึงน้ำมันพืชผสมกับสารต่อต้านการเกิดฟอง สำหรับการทดสอบครอบดูดลมและเตาฯลฯ คราบไขมันที่ใช้ต้องเป็นไข่จากพืชใหม่หรือใช้แล้วก็ได้หรือใช้คราบไขมันจากสัตว์ก็ได้

“ค่าแรงดันใช้งาน” หมายถึง ค่าแรงดันของถังแก๊สขับดันที่บรรจุแก๊สไว้เพิ่ม

“ช่วงค่าความดันใช้งาน” หมายถึง ช่วงความดันที่มีอยู่ระหว่างค่าสูงสุดและต่ำสุดของแรงดันในถังแก๊สขับดันที่ทำให้ระบบทำงานได้

“ช่องเพลินัม (Plenum)” หมายถึง ช่องว่างระหว่างท่อกรองไอน้ำมันกับท่อและครอบดูดลม

“ถังเก็บความดัน (Pressure Vessel)” หมายถึง ถังบรรจุสารดับเพลิงและแก๊สขับสาร หรือกรณีติดตั้งอยู่ห่างกันจะหมายถึงถังแก๊สขับสาร

“ถังบรรจุสารดับเพลิงและชุดลินค์ควบคุม (Cylinder/Valve assembly)” หมายถึง ถังที่ใช้บรรจุสารดับเพลิงและแก๊สขับดันพร้อมระบบลินค์ควบคุม สำหรับระบบที่ใช้กลัคน้ำมันกับแก๊สขับดันแบบถอดเปลี่ยนได้ (Cartridge) หมายถึง ถังบรรจุสารดับเพลิงและกลไกการกระตุ้นการทำงานของแก๊สขับดันจากถังแก๊สขับดันแบบถอดเปลี่ยนได้ โดยเมื่อระบบทำงานว่าด้วยการทำการปล่อยสารดับเพลิงไปตามเครื่องข่ายท่อของระบบดับเพลิง

“ท่อระบายน้ำ/ระบบท่อระบายน้ำ (Duct/Duct System)” หมายถึง ช่องทางระบบปิดที่ใช้เป็นเส้นทางลำเลียงอากาศและควันจากการทำครัว

“แผ่นกรองดักคราบไขมัน” หมายถึง อุปกรณ์ที่ใช้ในระบบการแยกเก็บไขคราบไขมันออกจากอาหารเมื่อไขคราบไขมันไหลผ่าน ซึ่งจะทำให้คราบไขมันเข้มข้นและควบแน่นเพื่อดักเก็บคราบไขมัน

“ระบบดับเพลิง (Extinguishing System Unit)” หมายถึง อุปกรณ์ที่ระบุว่าเป็นส่วนประกอบของระบบการปั๊มอย่างไรดับเพลิงผ่านระบบท่อและหัวฉีดที่ติดตั้งประจำที่เพื่อใช้ในการดับไฟ

“ระบบที่ถูกคำนวณตามหลักวิศวกรรมแล้ว (Pre – engineered System)” ระบบที่ได้รับการทดสอบมา
ปัจจุบันแล้ว สำหรับค่าสูงสุดและต่ำสุดของความยาวท่อ จำนวนและปริมาณ
ส่วนประกอบต่างๆ รวมทั้งพื้นที่ที่ได้รับการป้องกัน

“ระยะเวลาของการฉีดสาร (Discharge Time)” หมายถึง ช่วงเวลาหนึ่งตั้งแต่การฉีดสารดับเพลิงที่หัวน้ำดันกระเด็นสิ่งที่ออกจากหัวน้ำดันส่วนใหญ่เป็นก้าชขันดัน

“หัวฉีดสาร (Discharge Nozzle)” หมายถึง หัวฉีดสารดับเพลิงที่ใช้ฉีดสารดับเพลิงได้ครอบคลุมบริเวณที่กำหนดอย่างสม่ำเสมอ

“อัตราการปล่อยสาร (Discharge Rate)” หมายถึง อัตราการปล่อยปริมาณสารดับเพลิงออกจากหัวน้ำด้วยในเวลา ± 1 วินาที เมื่อระบุค่าอัตราการปล่อยสารต่ำสุด ค่าอ้างอิงจะได้จากปริมาณสารที่ปล่อยออกมาระบุต่ำสุดภายในเวลา ± 1 วินาที

“อุปกรณ์เครื่องครัว (Cooking Appliance)” หมายถึง อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำครัวที่เกี่ยวข้องหรือมีพื้นผิวที่มีคราบไขมัน หรือเกี่ยวข้องกับน้ำมันประกอบอาหาร เช่น หม้อทอดชนิดอ่างน้ำมันลึก กระทะตื้น เตาให้ความร้อน เตาやりแบบสายพาน เตาやりไฟฟ้าถ่านหิน เตาやりแบบต่าง ๆ กระทะก้นลึกประกอบอาหารจีน กระทะทอดแบบขอบเอียง เป็นต้น โดยพื้นที่ที่ได้รับการป้องกัน จะถูกจำกัดอยู่เพียงบนพื้นผิวของอุปกรณ์เหล่านี้เท่านั้น

3. มาตรฐานอ้างถึง

3.1 มาตรฐานที่ใช้อ้างถึงในส่วนนี้ประกอบด้วย

- 3.1.1** มาตรฐานการป้องกันอัคคีภัยของสมาคมวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทย
 - 3.1.2** มาตรฐานระบบปรับอากาศและระบบยาาอากาศของสมาคมวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทย
 - 3.1.3** NFPA 17, Standard for Dry Chemical Extinguishing System
 - 3.1.4** NFPA 17A, Standard for Wet Chemical Extinguish Systems
 - 3.1.5** NFPA 96, Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Cooking Operation

4. มาตรฐานการทดสอบ

4.1 គុណភាពយោងនៃផលិតភ័ណ្ឌទាំងអស់

- 4.1.1** เคมีเปิกจะอยู่ในรูปสารละลายระหว่างน้ำกับเกลือ ทั้งชนิดเกลือจากสารอินทรีย์ หรือ เกลือจากสารอินทรีย์ ได้แก่ โปಡาเซียมคาร์บอนเนท โปಡาเซียมอะซิเตท โปଡาเซียมไฮเตรฟหรือ

เกลือพสมชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติคล้ายคลึงกันนี้ เพื่อพสมกันเป็นสารละลายด่างเกลือและใช้ดับเพลิงในรูปแบบของการถูกน้ำดีกรายการผ่านระบบห่อโดยมีแรงอัดดันมาจากอากาศอัดในบรรจุภัณฑ์

- 4.1.2 เคมีเปียกจะต้องมีคุณสมบัติด้านกลไกในการดับเพลิง โดยเมื่อถูกน้ำดีกราดออกมานั้นรูปของสารละลายเคมีเดี้ยวจะแตกตัวกระจายออกในลักษณะเป็นไอละอองอย่างรวดเร็ว เพื่อปกคลุมผิวน้ำของเชื้อเพลิงอย่างทั่วถึงทำให้น้ำที่กันแยกผิวน้ำเชื้อเพลิงออกจากออกซิเจน ทำให้เกิดผลในการป้องกันไม่ให้เกิดไอหรือเชื้อเพลิงที่จะถูกใหม่เป็นไฟ และลดความร้อนของผิวเชื้อเพลิง เป็นการตัดหรือหยุดกลไกของวัสดุจากการเกิดเพลิงใหม่
- 4.1.3 ระบบดับเพลิงด้วยสารเคมีเปียกต้องมีคุณสมบัติในการใช้ดับเพลิงสำหรับเชื้อเพลิงในสถานะของเหลว เช่น ไอหรือละอองน้ำมัน ไอหรือละอองไขมัน เป็นต้น สำหรับการใช้งานหรือกิจกรรมดังต่อไปนี้
- (1) ครอบคลุมวันสำหรับร้านอาหาร สถานบริการต่าง ๆ
 - (2) กล่องลม ห้องล้ม ตัวกรองไขมันในอาคาร ที่เชื่อมต่อ กับอุปกรณ์ทำอาหาร
 - (3) อุปกรณ์ดักหรือแยกไขมัน น้ำมันประกอบอาหาร
 - (4) อุปกรณ์หรือส่วนประกอบของระบบที่เกี่ยวข้องกับระบบหรือขบวนการประกอบอาหาร
- 4.1.4 ส่วนประกอบหลักของระบบสารเคมีเปียกดับเพลิงต้องมีอุปกรณ์อย่างน้อยดังต่อไปนี้
- (1) อุปกรณ์ตรวจจับเหตุเพลิงใหม้อัตโนมัติ
 - (2) หัวฉีดละอองเคมีเปียก
 - (3) อุปกรณ์สั่งการให้ฉีดสารโดยอัตโนมัติ
 - (4) อุปกรณ์สั่งการให้ฉีดสารโดยใช้คน
 - (5) อุปกรณ์สั่งการให้ระบบหยุดการทำงาน
 - (6) ท่อ และอุปกรณ์ประกอบระบบการกระจายสารเคมีเปียก
 - (7) สารเคมีเปียกและอุปกรณ์กักเก็บสาร
 - (8) อุปกรณ์ไฟฟ้าและระบบควบคุม
- 4.1.5 ระบบสารเคมีเปียกดับเพลิงจะต้องมีคุณสมบัติทางกายภาพและประสิทธิภาพในการดับเพลิงโดยเป็นไปตามมาตรฐานของสถาบันอ้างอิงดังนี้
- (1) มาตรฐาน UL 300, Fire Testing of Extinguishing System for Protection of Restaurant Cooking Area ของสถาบัน Under Writer Laboratories
 - (2) มาตรฐาน NFPA 17A, Standard for the wet Chemical Extinguishing System ของสถาบัน National Fire protection Association, สหรัฐอเมริกา
 - (3) มาตรฐานระบบดับเพลิงด้วยเคมีเปียก (ถ้ามี) ของวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทย

4.2 การออกแบบ

4.2.1 สำหรับอาคารใด ๆ ที่มีกิจกรรมใช้งานประเภทกระบวนการประกอบอาหารเพื่อการพาณิชย์ที่ไม่ใช่เพื่อการอยู่อาศัย จะต้องจัดให้มีระบบดับเพลิงด้วยสารเคมีเปyxกที่สามารถทำงานได้ทั้งในแบบวิธีอัตโนมัติ และวิธีใช้คนสั่งการ

4.2.2 การออกแบบให้มีระบบสารเคมีเปyxกดับเพลิงสำหรับพื้นที่หรือส่วนของอาคารใด ๆ จะต้องมีรูปแบบและรายละเอียดเป็นไปตามแนวทางหรือข้อกำหนดการออกแบบและติดตั้งผลิตภัณฑ์นั้นๆ ซึ่งได้มีการคิดคำนวณ ออกแบบ ติดตั้งและทดสอบจริงตามรูปแบบที่กำหนดไว้แล้วอย่างเคร่งครัด รูปแบบและรายละเอียดที่กล่าวไว้ว่าจะต้องเป็นไปและยึดถือตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์นั้นหมายถึงตัวอย่างดังต่อไปนี้

- (1) ขนาดของพื้นที่หรืออุปกรณ์ประกอบอาหาร
- (2) ชนิด รูปแบบการติดตั้ง ขนาด ระยะเวลาเดินระบบท่อ
- (3) ชนิด รูปแบบ ขนาดหรือจำนวนหัวนឹดสาร
- (4) รูปแบบ ขนาดของสารเคมีpeyxก

4.3 การติดตั้ง

การติดตั้งของระบบสารเคมีpeyxกดับเพลิงจะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามรายละเอียดและข้อกำหนดการออกแบบและการติดตั้งของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ตามที่กล่าวในข้อ 4.2.2 อย่างเคร่งครัด

4.4 การทดสอบผลิตภัณฑ์

4.4.1 ข้อกำหนดทั่วไป

4.4.1.1 ระบบดับเพลิงจะต้องถูกทดสอบการทำงานร่วมกับอุปกรณ์การทำครัวทุกชนิดที่ออกแบบให้ใช้ร่วมกันได้ วิธีการทดสอบเฉพาะของอุปกรณ์ ระบุไว้ใน 4.4.2 ถึง 4.4.18 ยกเว้นการป้องกันเพลิงใหม่ของกระทรวงอุตสาหกรรมจะอยู่ภายใต้เงื่อนไขการทดสอบของอุปกรณ์ประเภทหม้อทอดอ่างน้ำมันกันลึก

4.4.1.2 เมื่อถูกทดสอบร่วมกับอุปกรณ์การทำครัว ระบบดับเพลิงจะต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้
(1) จะต้องดับไฟที่ลูกอยู่บนอุปกรณ์จนดับสนิทหลังจากนีดสารดับเพลิงหมดแล้ว
(2) สำหรับหม้อทอดชนิดอ่างน้ำมันลึก กระทรวง เตาแก๊ส ทราบ ไขมันจะต้องไม่เกิดการติดไฟขึ้นอีกเป็นเวลา 20 นาที หรือจนกว่าอุณหภูมิของกรอบไขมันลดลงต่ำกว่าอุณหภูมิที่จะติดไฟได้เอง 15 องศาเซลเซียส ขึ้นกับกรณีได้ใช้เวลามากกว่า
(3) สำหรับอุปกรณ์การทำครัวอื่น ๆ ที่ไม่ใช่หม้อทอดชนิดอ่างน้ำมันลึก กระทรวง เตาแก๊ส ทราบ ไขมันจะต้องไม่เกิดการติดไฟขึ้นอีกครั้งเป็นเวลา 5 นาที

4.4.1.3 หากไม่ได้มีการระบุไว้ การทดสอบแต่ละครั้งจะต้องกำหนดสภาพการนีดให้ใช้สารดับเพลิงปริมาณน้อยที่สุดและอตรานีดสารต่ำสุด ทั้งนี้เพื่อให้ได้อัตราการนีดสารต่ำสุด

ต่อระบบโดยให้ระบบมีความยาวที่อัดดับเพลิงที่ปิดจำากัดสูงสุดรวมทั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ และหัวนีดที่ปิดจำากัดสูงสุด

- 4.4.1.4 ถังเก็บสารดับเพลิงต้องถูกเดินเต็มตามพิกัดความจุของถังน้ำ ๆ และถังอัคก้าจะต้องมีการอัดความดันให้มีค่าความดันอยู่ในระดับความดันใช้งาน การทดสอบจะต้องปฏิบัติการทดสอบภายในอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส
- 4.4.1.5 ในการทดสอบต้องกระทำ ณ ตำแหน่งของหัวนีดสารติดตั้งอยู่ที่ความสูงจากพื้นที่ป้องกันสูงสุด และต่ำสุด โดยวางตำแหน่งหัวนีดให้เป็นตำแหน่งและทิศทางการฉีดที่ยกที่สุดที่ผู้ผลิตยอมรับ การทดสอบการกระเซ็นของไขมันจะกระทำที่ความสูงของหัวนีดจากพื้นที่ป้องกันต่ำสุด และตำแหน่งหัวนีดกับทิศทางของหัวนีดยกที่สุดที่ยอมรับได้ตามคู่มือการติดตั้ง
- 4.4.1.6 ความกว้างและความยาวของพื้นที่ประกอบอาหาร สำหรับอุปกรณ์ทำความสะอาดน้ำ ๆ ที่ทำการทดสอบ ต้องมีพื้นที่เป็นไปตามข้อจำกัดพื้นที่ป้องกันสูงสุดที่กำหนดในคู่มือการติดตั้ง
- 4.4.1.7 สำหรับการป้องกันเครื่องครัวหลาย ๆ ชนิด ด้วยหัวนีดสารดับเพลิงหัวเดียวจะต้องฝ่าในการทดสอบตามคู่มือการติดตั้งของผู้ผลิต
- 4.4.1.8 อุปกรณ์เครื่องครัวที่รับการป้องกันจากหัวนีดหลายหัว บนพื้นฐานการออกแบบระบบแบบหัวนีดหัวเดียวไม่ถือว่าครอบคลุมพื้นที่เกินอุปกรณ์ทำความสะอาดชิ้นนี้
- 4.4.1.9 หน้าท่อชนิดอ่างน้ำมันลีก ที่มีขนาดพื้นผิวกว้าง 0.55 ตารางเมตร ต้องได้รับการป้องกันด้วยหัวนีดแบบหลายหัวนีด ในกรณีดังต่อไปนี้
(1) มีคุณสมบัติตามการทดสอบการดับเพลิงอุปกรณ์ทำความสะอาด
(2) รุ่นของกระทะถูกระบุไว้ในรายการของคู่มือจากผู้ผลิตระบบดับเพลิง
- 4.4.1.10 กระทะท่อแบบขอบเอียง (Tilt Skillets) จะต้องมีคุณสมบัติตามข้อ 4.4.9 และ 4.4.10
- 4.4.2 กระทะท่อชนิดน้ำมันลีก
- 4.4.2.1 กระทะท่อชนิดน้ำมันลีกที่จะนำมาใช้ในการทดสอบจะต้องสามารถใช้กับเชื้อเพลิงก๊าซหุงต้มหรือก๊าซธรรมชาติได้ ในการทดสอบจะต้องมีความลึกไม่น้อยกว่า 229 มิลลิเมตร และจะต้องมีพื้นที่ของพื้นผิวที่ใช้ทำอาหารตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งของผู้ผลิต สำหรับกระทะท่อแบบที่มีตะแกรงพักหยุดน้ำมันในตัว หรืออุปกรณ์ที่คล้ายคลึงกันจะต้องมีพื้นที่ผิวรวมกันตามที่ถูกระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งของผู้ผลิต
- 4.4.2.2 กระทะที่นำมาทดสอบในส่วนที่ 4.4.2.1 และ 4.4.2.3 ถึง 4.4.2.8 จะต้องมีอัตราความเร็วของการเย็นตัวเฉลี่ยไม่เกินกว่า 2.8 องศาเซลเซียสต่อนาที ทราบไขมันที่ติดอยู่บนกระทะจะต้องให้ถูกความร้อนในระดับสูงสุดจนกระทั่งอุณหภูมิครabe ไขมันสูงถึง

316 องศาเซลเซียส จึงหยุดให้ความร้อนก่อนที่จะเริ่มวัดอัตราความเร็วของการเย็นตัวลง ที่ช่วงอุณหภูมิระหว่าง 316 และ 260 องศาเซลเซียส โดยทำการทดสอบในอุณหภูมิปกติที่ 21 ± 5 องศาเซลเซียส ตลอดการทดสอบ โดยทำการติดตั้งตัววัดอุณหภูมิตามที่กำหนดใน 4.4.2.6

ยกเว้น ข้อกำหนดยอมรับการป้องกันเพลิงใหม่กับหม้อหยอดอ่างน้ำมันลึกที่มีอัตราการเย็นตัวสูงกว่า 2.8 องศาเซลเซียสต่อนาที ทั้งนี้จะต้องมีการระบุรุ่นของกระทะไว้ในคู่มือการติดตั้งของผู้ผลิต (Manufacturer's Installation Manual)

- 4.4.2.3 หม้อหยอดน้ำมันลึกมีอ่างน้ำมันหลายอ่างหรืออ่างน้ำมันแยกจากกัน ต้องแยกกันทำการทดสอบโดยจะต้องผ่านการทดสอบสมรรถนะการใช้งานในขณะที่หัวฉีดติดตั้งอยู่ในลักษณะที่ยากต่อการใช้งานมากที่สุดตามคู่มือการติดตั้งของผู้ผลิต
- 4.4.2.4 หม้อหยอดน้ำมันลึกมีอ่างน้ำมันแยก ต้องทำการทดสอบในขณะที่อ่างน้ำมันที่อยู่ติดกันมีน้ำมันที่สามารถทำให้เกิดการติดไฟได้เอง และให้ความร้อนถึงอุณหภูมิ 177 ถึง 191 องศาเซลเซียส โดยระดับน้ำมันของอ่างน้ำมันที่อยู่ติดกันต้องสูงอย่างน้อยถึงคาดพักสะสมเดือนน้ำมัน แต่ต้องไม่สูงเกิน 76.2 มิลลิเมตรนับจากขอบอ่าง เมื่อระบบเครื่องดับเพลิงถูกกระตุ้นให้ทำงานจะต้องตัดการจ่ายพลังงานให้กับกระทะทันที
- ยกเว้น เมื่อไฟมีภัยจากกระทะที่อยู่ติดกันลามไปยังกระทะที่ติดไฟอยู่หลังจากระบบทำงาน อุณหภูมิของน้ำมันที่อยู่ในกระทะที่อยู่ติดกันจะถูกทำให้ลดลงจนถึงจุดที่ไฟมิไฟลดต่อไป หรือเมื่อวิธีการป้องกันไม่ให้ไฟมิไฟลดข้ามมาซึ่งอ่างที่ยังเกิดเพลิงอยู่
- 4.4.2.5 กรณีไขมันที่เป็นของเหลวจะต้องมีอุณหภูมิติดไฟได้เองไม่ต่ำกว่า 363 องศาเซลเซียส เมื่อทดสอบกับหม้อหยอดอ่างน้ำมันลึกในข้อ 4.4.2.1 และอุณหภูมิติดไฟได้เองของน้ำมันต้องไม่ต่ำกว่า 357 เซลเซียสมีอุณหภูมิเป็นเวลา 2 นาทีกับน้ำมันที่อุณหภูมิ 363 องศาเซลเซียส ในการทดสอบกระทะทดสอบมีที่พักสะสมเดือน้ำมันต้องมีน้ำมันในอ่างสูงทั่วที่พักสะสมเดือน้ำมันเมื่อน้ำมันมีอุณหภูมิระหว่าง 288 ถึง 316 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ระดับของน้ำมันจะต้องไม่ต่ำกว่า 3 นิ้ว (76.2 มิลลิเมตร) นับจากขอบอ่างน้ำมันในขณะที่อุณหภูมิอยู่ระหว่าง 288 ถึง 316 เซลเซียสตลอดเวลา
- 4.4.2.6 อุณหภูมน้ำมันระหว่างการทดสอบวัดได้โดยใช้เทอร์โมคัพเพอร์ (Thermocouple) ที่ตำแหน่ง 25.4 มิลลิเมตร ใต้ผิวน้ำมัน และจะต้องอยู่ห่างจากผนังด้านข้างของกระทะไม่ต่ำกว่า 76.2 มิลลิเมตร
- 4.4.2.7 น้ำมันที่อยู่ในกระทะทดสอบที่ไม่มีฝาปิด ต้องถูกให้ความร้อนในระดับสูงสุดที่อัตราการเพิ่มอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 7.2 องศาเซลเซียสต่อนาที ในขณะที่อุณหภูมิอยู่ระหว่าง 260

และ 316 องศาเซลเซียส และน้ำมันจะถูกให้ความร้อนไปเรื่อย ๆ จนเกิดการลุกติดไฟได้เอง หลังจากน้ำมันลุกติดไฟได้เองแล้วจะถูกปล่อยให้ลุกใหม่ต่อไปอีกไม่น้อยกว่า 2 นาที จึงทำการหยุดให้ความร้อนและให้ระบบดับเพลิงทำงานฉีดสารดับเพลิง

- 4.4.2.8 หลังจากสารดับเพลิงถูกฉีดจนหมดแล้วหม้อหดอ่างน้ำมันลึกจะต้องมีคุณสมบัติตาม มาตรฐานข้อที่ 4.4.1.2

4.4.3 กระทะตื้น (Griddle)

- 4.4.3.1 ความสามารถในการครอบคลุมพื้นที่ของหัวฉีดสารดับเพลิงแบบเดียวกับที่ใช้กับกระทะน้ำมันลึกและข้อจำกัดตำแหน่งติดตั้งหัวฉีดสารดับเพลิงที่ถูกใช้ทดสอบกับกระทะตื้นนี้ ใช้พื้นฐานจากการทดสอบหัวฉีดดับเพลิงหม้อหดชนิดอ่างน้ำมันลึกที่สามารถดับไฟได้จริง

- 4.4.3.2 กระทะตื้นที่ใช้ในการทดสอบจะต้องมีความหนาไม่ต่ำกว่า 2.01 มิลลิเมตร และความลึกไม่ต่ำกว่า 25.4 มิลลิเมตร

- 4.4.3.3 กระทะตื้นจะถูกเติมด้วยน้ำมันให้มีความลึก 6.4 มิลลิเมตร

- 4.4.3.4 น้ำมันในกระทะตื้นจะถูกให้ความร้อนโดยแหล่งให้ความร้อนของมันจะการลุกติดไฟได้เอง หลังจากที่พื้นที่ปูรุงอาหารมีไฟใหม่เต็มทั่วพื้นที่แล้ว ไฟจะถูกปล่อยให้เผาใหม่ต่ออีกอย่างน้อย 1 นาทีโดยแหล่งให้ความร้อนยังเปิดอยู่ หลังจากนั้นจะหยุดให้ความร้อนและเริ่มฉีดสารดับเพลิง

- 4.4.3.5 ในขณะที่ฉีดสารดับเพลิงจนหมด กระทะตื้นจะต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานใน ข้อที่ 4.4.1.2

4.4.4 เตาให้ความร้อนชนิดหัวเตา (Range Top)

- 4.4.4.1 เตาที่ใช้ในการทดสอบเป็นเตาแบบที่มีขาอยู่ทั่วไป ใช้พลาสติกไฟฟ้า ก๊าซธรรมชาติก๊าซ propane หรือหัวเตาเป็นแบบที่ใช้ในการค้านเพื่อจำลองรูปแบบการใช้งานของเตาให้ความร้อนแบบต่าง ๆ โดยเมื่อผู้ผลิตระบุดับเพลิงอ้างอิงถึงการป้องกันเตาให้ความร้อน รวมไปถึงชั้นวางของหลังเตาที่ใช้ทดสอบ จะทดสอบกับชั้นวางของที่มีขนาดใหญ่สุด และมีความสูงห่างจากหัวเตาน้อยที่สุดเท่าที่คุณมีการติดตั้งของผู้ผลิตระบุรวมทั้งมีพื้นที่ประกอบอาหารของเตาให้ความร้อนให้ผู้ที่สุดเท่าที่แจ้งไว้ในคุณมีการติดตั้งของผู้ผลิตระบุดับเพลิง

- 4.4.4.2 การทดสอบจะใช้ร่วมกับเครื่องครัวต่อไปนี้

- (1) หม้อต้มด้ามจับยาที่ทำจากเหล็กหล่อ (Cast Iron Skillet) จะต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 330 ถึง 356 มิลลิเมตร ที่ปากหม้อ และมีความสูงด้านข้าง 33.9 ถึง 60.3 มิลลิเมตร วัดจากด้านในของหม้อ

(2) หม้อที่ทำจากสแตนเลส (Stainless Steel Pot) จะต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของปากหม้อ 254 ± 6.4 มิลลิเมตร และมีความสูงด้านข้าง 178 ถึง 203 มิลลิเมตร

4.4.4.3 การทดสอบดับเพลิงจะทำการทดสอบอุปกรณ์ปั้รุงอาหารแต่ละชนิดแยกจากกัน

4.4.4.4 การทดสอบหม้อต้มเหล็กหล่อด้วยน้ำมันลงในหม้อให้มีความลึก 25.4 มิลลิเมตร ส่วนการทดสอบหม้อสแตนเลสจะทำการเติมน้ำมันลงในหม้อให้ 102 มิลลิเมตร โดยทำการวัดความลึกของน้ำมันขณะที่น้ำมันมีอุณหภูมิระหว่าง 288 ถึง 316 องศาเซลเซียส

4.4.4.5 นำมันจะต้องมีอุณหภูมิที่เกิดการติดไฟเองได้ไม่ต่ำกว่า 363 องศาเซลเซียส และไม่ต่ำกว่า 349 องศาเซลเซียสมื่อปล่อยให้ลูกใหม้อบ่างอิสระเป็นเวลา 2 นาที บนนำมันที่มีอุณหภูมิ 363 องศาเซลเซียส อุณหภูมิของนำมันจะต้องถูกวัดด้วยเทอร์โมคัพเพอร์ที่ตำแหน่งลึก 12.7 มิลลิเมตรจากผิวน้ำมันและห่างจากขอบหม้อไม่ต่ำกว่า 76.2 มิลลิเมตร

4.4.4.6 ในขณะทำการทดสอบอุปกรณ์ทำครัวจะต้องถูกจุด旺ในลักษณะที่ทำการดับไฟได้ยากที่สุด สำหรับการทดสอบหม้อต้มด้วยน้ำมันขนาด 254 มิลลิเมตร จะต้องถูกจุด旺ไว้ติดกับหม้อต้มด้วยน้ำมัน旺ในลักษณะที่ยกต่อการดับเพลิงมากที่สุด เตาให้ความร้อนจะต้องถูกปรับให้มีกำลังไฟสูงที่สุดจนนำมันเกิดลุกติดไฟขึ้นเอง หลังจากนั้นปล่อยให้ลูกใหม่อีกไม่น้อยกว่า 2 นาทีจึงทำการตัดแหล่งไฟให้ความร้อนและการนีดสารดับเพลิง

4.4.4.7 ในขณะที่นีดสารดับเพลิงจนหมด เตาให้ความร้อนจะต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานในข้อที่ 4.4.5.1 เตาบาร์บอไรก้าซ (Gas radiant char-broiler)

4.4.5 เตาบาร์บอไรก้าซ (Gas radiant char-broiler)

4.4.5.1 เตาบาร์บอไรก้าซที่ใช้ในการทดสอบนี้เป็นชนิดที่มีขาตามท้องตลาดหัวไป โดยจะต้องมีถ้วยรองหยดน้ำมันที่มีความลึกอย่างน้อย 12.7 มิลลิเมตร ติดตั้งด้านล่างแหล่งไฟให้ความร้อน และการทดสอบจะเติมน้ำมันลงในถ้วยลึก 3.2 มิลลิเมตร ทั้งนี้ผลการทดสอบสามารถใช้กับเตาบาร์บอไรก้าซแบบไฟฟ้าได้โดยใช้หัวนีดและข้อกำหนดการติดตั้งเหมือนกับเตาบาร์บอไรก้าซ

4.4.5.2 ทำการห่อเนื้อย่างและนำมันด้วยแผ่นพลาสติกบาง ๆ เช่น แผ่นพลาสติกห่ออาหารแล้ววางบนพื้นราบห่างจากเตาบาร์บอไรก้าซ ทำการเคลือบไขมันกึ่งแข็งกึ่งเหลวลงบนพลาสติกห่ออาหารให้หนา 6.4 มิลลิเมตร ก่อนที่จะวางเนื้อวัวติดมันที่มีคุณภาพดีลงบนแผ่นพลาสติกที่เตรียมแล้วนำไปวางบนเตาบาร์บอไรก้าซ แล้วทำการวางชิ้นเนื้อย่างคุณภาพดีให้ครอบคลุมพื้นที่ร้อยละ 80 ถึง 90 ของพื้นผิวตะแกรงเตาบาร์บอไรก้าซ

4.4.5.3 แทงให้ความร้อนของเตาบ่ำจะต้องปรับให้มีความร้อนสูงสุดจนทำให้น้ำมันที่หยอดจากชิ้นเนื้อติดไฟได้ เมื่อไฟติดแล้วแผ่นพลาสติก น้ำมันและเนื้อต้องถูกนำไปวางบนเตาบ่ำ ในลักษณะตามปกติอนประกอบอาหาร ในขณะที่เตาบ่ำเกิดการลุกไหม้จะต้องหยุดการให้ความร้อนและเริ่มเปิดระบบการดับเพลิงหลังจากลุกไหม้ได้ 1 นาที โดยที่เพลิงมีความสูงอย่างต่ำ 0.90 เมตร

4.4.5.4 เมื่อสิ้นสุดการนีดสารดับเพลิงแล้ว ผลกระทบทดสอบต้องเป็นไปตามมาตรฐานข้อที่ 4.4.1.2

4.4.6 เตาบ่ำแบบไฟฟ้า

4.4.6.1 เตาบ่ำแบบไฟฟ้าที่ใช้จะต้องทดสอบมีข่ายทั่วไปตามห้องตลาดหรือทดสอบก่อนทำการวางแผนตลาด

4.4.6.2 การทดสอบจะต้องปฏิบัติตามหลักการทดสอบของเตาบ่ำใช้ก๊าซที่ระบุไว้ในข้อที่ 4.4.5.1 ถึง 4.4.5.4

4.4.7 เตาบ่ำหินภูเขาไฟหรือหินสังเคราะห์ (Lava, Pumice, or Synthetic Rock Char-broiler)

4.4.7.1 ข้อจำกัดด้านการวางแผนหัวนีดสารดับเพลิงและพื้นที่ป้องกันสำหรับเตาบ่ำหินภูเขาไฟ หรือหินสังเคราะห์ถูกใช้บนพื้นฐานของการควบคุมไฟได้ของกราฟฟิคทดสอบเตาบ่ำชนิดหินภูเขาไฟ ทั้งนี้เตาบ่ำจะได้รับความร้อนจากเตาก๊าซธรรมชาติหรือไฟฟ้าเป็นแหล่งพลังงานและระบบดับเพลิงจะต้องสามารถใช้ได้กับทุกแหล่งพลังงาน

4.4.7.2 การทดสอบจะทำกับเตาบ่ำหินภูเขาไฟหรือหินสังเคราะห์ที่มีในห้องตลาด และเตาบ่ำต้องมีมาตรองน้ำมันหยดด้านล่างหรือมีแผ่นปิดทึบบริเวณด้านล่างของเตา

4.4.7.3 การทดสอบเตาบ่ำนี้กระทำแบบเดียวกับเตาบ่ำก๊าซธรรมชาติ ต่างกันเพียงหินภูเขาไฟ หรือหินสังเคราะห์จะได้รับพลังงานความร้อนจากแหล่งอื่นอีกที่ โดยหินภูเขาไฟทับช้อนลงไปบนตะแกรงที่มีหัวเตาก๊าซอยู่ด้านล่าง

4.4.8 เตาบ่ำแบบถ่านหิน (Natural Charcoal Broiler)

4.4.8.1 เตาบ่ำแบบใช้ถ่านหินที่ใช้ในการทดสอบจะต้องมีข่ายทั่วไปตามห้องตลาดหรือทดสอบเพื่อนำไปทำการทดลองตลาด และเตาบ่ำต้องมีมาตรองน้ำมันหยดหรือแผ่นปิดทึบด้านล่างเตาด้วย

4.4.8.2 ทำการห่อเนื้อย่างและน้ำมันด้วยแผ่นพลาสติกบาง ๆ เช่น แผ่นพลาสติกห่ออาหารแล้ววางบนพื้นราบห่างจากเตาบ่ำ ทำการเคลือบไขมันกึ่งแข็งกึ่งเหลวลงบนพลาสติกห่ออาหารให้หนา 6.4 มิลลิเมตร ก่อนที่จะวางเนื้อวัวติดมันที่มีคุณภาพต่ำลงบนแผ่นพลาสติกห่อเตรียม นำไปวางบนเตาบ่ำแล้วทำการวางแผนชิ้นเนื้อย่างคุณภาพต่ำให้ครอบคลุมพื้นที่ร้อยละ 80 ถึง 90 ขอบพื้นผิวตะแกรงเตาบ่ำ

- 4.4.8.3** ทำการวางก้อนถ่านหินลงบนตะแกรงจนถึงปิดสูงสุดของเตาตามคู่มือ ทั้งนี้ไม่ว่ากรณีใด ต้องเรียงถ่านหินบนตะแกรงอย่างน้อยสองชั้น
- 4.4.8.4** ทำการให้ความร้อนก้อนถ่านหินจนก้อนถ่านหินมีปีกคลุมผิว ทำการห่อเนื้อย่าง และนำมันด้วยแผ่นพลาสติกบาง ๆ เช่น แผ่นพลาสติกห่ออาหาร แล้วนำไปวางบนเตาอย่างในตำแหน่งป vrouงอาหารปกติ เตาอย่างจะมีการลูกเป็นเปลวไฟขึ้น ปล่อยไฟให้ไฟใหม่ย่างอิสระจนพื้นที่ป vrouงอาหารเหนือเตามีเปลวไฟลุกท่วมสูง 0.91 เมตร และปล่อยไฟให้ไฟลุกใหม่ต่อเนื่องไปอีกอย่างน้อย 30 วินาที หลังจากนั้นให้ทำการพิสดารดับเพลิง
- 4.4.8.5** เมื่อการทดสอบเสร็จสิ้นเตาอย่างจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อที่ 4.4.1.2
- 4.4.9** เตาอย่างใช้ฟืน (Mesquite Wood Char Broiler)
- 4.4.9.1** เตาอย่างใช้ฟืนที่ใช้ในการทดสอบจะต้องมีข่ายทั่วไปตามท้องตลาดหรือเพื่อนำไปทำการทดลอง ตลาดอุปกรณ์เตาอย่างใช้ฟืนจะต้องมีภาครองนำมันหยดหรือมีแผ่นปิดทึบที่ด้านล่างเตาด้วย การทดสอบนี้จะใช้ไม้ฟืนที่เอ้าไว้ใช้กับเตาถ่านหิน
- 4.4.9.2** การทดสอบจะต้องใช้หลักการปฏิบัติตามการทดสอบเตาอย่างแบบถ่านหินที่ระบุไว้ใน 4.4.8.1 ถึง 4.4.8.5 ยกเว้นความหนาของเชือเพลิงซึ่งจะต้องใช้ความหนาที่สุดตามที่ระบุ โดยผู้ผลิตและต้องไม่น้อยกว่า 76.2 มิลลิเมตร ไม่ว่าในกรณีใด ๆ และใช้ไม้ฟืนแทนถ่านหิน
- 4.4.10** เตาอย่างแนวตั้ง
- 4.4.10.1** เตาอย่างแนวตั้งที่ใช้ในการทดสอบนี้เป็นแบบที่มีข่ายทั่วไปตามท้องตลาดแห่งความร้อนต้องถูกติดตั้งที่บริเวณกึ่งกลางความสูงของส่วนย่างอาหาร และมีการติดตั้งตะแกรงป้องกัน ภาครองหยดน้ำมันจะต้องถูกติดตั้งไว้ใต้บริเวณส่วนย่างอาหาร และส่วนล่างของบริเวณย่างอาหารจะต้องมีการอึดหึดทำมุกด้าไปยังภาครองนำมันและมีช่องเปิดเพื่อให้น้ำมันไหลออกจากส่วนย่างอาหารได้ เตาอย่างจะต้องถูกติดตั้งแน่แฟ้นไว้ก่อนในส่วนย่างอาหาร โดยจะต้องมีการติดตั้งทางช่องระบายน้ำ และไอน้ำมันและอุปกรณ์ดักจับไอน้ำมันไว้ด้านบน
- 4.4.10.2** เติมน้ำมันที่มีอุณหภูมิสูงลงในภาครองนำมัน และทำการเคลือบไข้มันลงบนผิวส่วนปีงย่าง ช่องทางระบายน้ำ และอุปกรณ์ดักจับไข้มัน โดยจะต้องมีคราบน้ำมันเคลือบอยู่ในปริมาณอย่างน้อย 1.5 กิโลกรัมต่อตารางเมตร
- 4.4.10.3** นำเนื้อวัวคุณภาพดีใส่เข้าไปในส่วนปีงย่าง โดยจะต้องครอบคลุมพื้นที่ระหว่างร้อยละ 80 ถึง 90 ของบริเวณตะแกรงย่างอาหาร

4.4.10.4 นำมันในภาครองหยดน้ำมันและส่วนปีงย่างจะถูกให้ความร้อนจนเกิดการติดไฟขึ้น (ปกติใช้เวลาประมาณ 2 ถึง 3 นาที) หลังจากที่ไฟติดจนทั่วแล้วจึงปล่อยไฟฟลุกใหม่อีกระยะต่ออีก 30 ถึง 60 วินาที จึงเริ่มนีดสารดับเพลิง

4.4.10.5 เมื่อสารดับเพลิงถูกนีดออกจนหมดแล้ว เตาฯร่างแนวดึงจะต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในข้อที่ 4.4.1.2

4.4.11 เตาฯร่างแบบสายพาน (Chain-Broiler)

4.4.11.1 เตาฯร่างแบบสายพานที่ใช้ในการทดสอบนี้เป็นแบบที่มีขาข่ายทั่วไปตามท้องตลาด ด้านล่างของเตาฯในส่วนย่างอาหารต้องเอียงลาดลงด้านล่างไปยังภาครองนำมันที่มีช่องระบายไขมันจากส่วนย่างอาหาร

4.4.11.2 ภาครองนำมันได้ส่วนย่างอาหารจะต้องถูกบรรจุนำมันที่มีอุณหภูมิสูงอยู่แล้ว พื้นผิวภายในส่วนย่างอาหาร และส่วนดักไขมันต้องถูกเคลือบด้วยไขมันเหลวอย่างน้อย 1.5 กิโลกรัมต่ำตาร่างเมตร และฉีดพ่นไขมันให้ทั่วบริเวณสายพานย่าง แล้วนำไปย่างนำมัน (เนื้อที่มีเนื้อสัตว์ร้อยละ 70 และไขมันร้อยละ 30) ลงไปวางบนสายพานให้ครอบคลุมพื้นที่ระหว่างร้อยละ 80 ถึง 90 แล้วหยุดการเคลื่อนที่ของสายพาน

4.4.11.3 นำมันในภาครองหยดน้ำมันและส่วนย่างอาหารจะต้องถูกให้ความร้อนจนเกิดการลุกติดไฟขึ้นปกติใช้เวลาประมาณ 2 ถึง 3 นาที หลังจากที่ไฟติดจนทั่วแล้วจึงปล่อยไฟฟลุกใหม่อีก 30 ถึง 60 วินาทีก่อนให้ระบบดับเพลิงทำงาน

4.4.11.4 เมื่อสารดับเพลิงถูกนีดออกจนหมดแล้วเตาฯร่างสายพาน จะต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในข้อที่ 4.4.1.2

4.4.12 กระทะจีน (Wok)

4.4.12.1 ในการทดสอบให้ใช้กระทะจีนขนาดเล็กสุดและใหญ่สุดที่ระบุในคู่มือการใช้งาน คู่มือติดตั้งและคู่มือบำรุงรักษายของผู้ผลิต ขนาดของกระทะจีนวัดโดยเส้นผ่านศูนย์กลางและความลึก

4.4.12.2 เตาฯให้ความร้อนเป็นเตาที่มีทั่วไปในท้องตลาด เป็นเตาแบบที่ใช้ไฟฟ้า ก๊าซธรรมชาติ หรือเตาก๊าซหุงต้ม เป็นต้น

4.4.12.3 การทดสอบดับเพลิงจะทำการทดสอบกับกระทะจีนขนาดเล็ก และกระทะจีนขนาดใหญ่แยกจากกัน

4.4.12.4 เติมน้ำมันลงในกระทะจีนที่ใช้ทดสอบให้ได้ระดับความลึกที่วัดจากปากกระทะ 76.2 มิลลิเมตร หรืออีกน้อยต้องมีระดับนำมันในกระทะลึก 25.4 มิลลิเมตร โดยให้เลือกค่าที่ลึกกว่า โดยวัดความลึกขณะที่นำมันมีอุณหภูมิระหว่าง 288 ถึง 316 องศาเซลเซียส

- 4.4.12.5** น้ำมันที่ใช้จะต้องมีอุณหภูมิการลูกติดไฟได้เองไม่ต่ำกว่า 363 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ เมื่อให้ความร้อนกับน้ำมันไปถึงอุณหภูมิ 363 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 2 นาที อุณหภูมิติดไฟได้เองของน้ำมันดังนี้ไม่น้อยกว่าไม่น้อยกว่า 349 องศาเซลเซียส อุณหภูมิของน้ำมันวัดโดยใช้เทอร์โมคัพเพอร์ที่ติดตั้งไว้ใต้ผิวน้ำมันลึก 12.7 มิลลิเมตร และห่างจากผนังด้านข้างของอุปกรณ์มากกว่า 76.2 มิลลิเมตร
- 4.4.12.6** ในขณะทำการทดสอบ กระทะจีนต้องถูกจุด旺 ในลักษณะที่ทำการดับไฟได้ยาก ที่สุด สำหรับการทดสอบกระทะจีนที่มีขนาดเล็กสุดให้วางกระทะจีนใบเล็กสุดไว้ติด กับกระทะจีนใบใหญ่ที่สุดในลักษณะที่ยกต่อการดับเพลิงมากที่สุด เตาให้ความร้อน ต้องถูกปรับให้มีกำลังไฟสูงที่สุดจนน้ำมันได้รับความร้อนต่อเนื่องจนเกิดไฟประทุ ขึ้นเอง หลังจากนั้นจึงปล่อยให้ลุกใหม่อีกอย่างน้อย 2 นาทีในขณะที่เตาให้ ความร้อนมีกำลังไฟสูงสุด จึงทำการตัดแหล่งความร้อนและให้ระบบดับเพลิงทำงาน ฉีดสารดับเพลิง
- 4.4.12.7** เมื่อสารดับเพลิงถูกนีดจนหมดแล้วกระทะจีนจะต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานที่ระบุ ไว้ในข้อที่ 4.4.1.2
- 4.4.13 การทดสอบการสาดกระเด็นของน้ำมันในหม้อทอดอ่างน้ำมันลึกขณะฉีดสารดับเพลิง (Deep Fat Fryer Extinguishment Splash Test)**
- 4.4.13.1** เมื่อทดสอบตามหัวข้อ 4.4.13.2 ถึง 4.4.13.6 ระบบดับเพลิงจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้
(1) สามารถดับไฟบนหม้อทอดอ่างน้ำมันลึกได้สนิท
(2) ไม่มีการสาดกระเด็นของน้ำมันที่ลูกติดไฟที่เป็นสาเหตุจากการทำงานของ ระบบดับเพลิง โดยสังเกตจากหยดน้ำมันที่ลูกติดไฟรอบ ๆ หม้อทอด
- 4.4.13.2** หม้อทอดที่ใช้ในการทดสอบนี้จะต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในข้อ 4.4.2.1
- 4.4.13.3** ให้ทำการทดสอบในสภาวะอัตราการฉีดสารสูงสุดสำหรับหัวฉีดสารดับเพลิง โดยใช้ ขนาดท่อของระบบขนาดใหญ่ที่สุด สันที่สุด มีข้อต่อต่าง ๆ น้อยที่สุด รวมทั้งถังเก็บ สารหรือกลักถังแก๊ซขับดันที่อยู่ภายใต้สภาวะอุณหภูมิใช้งานสูงสุด
- 4.4.13.4** หม้อทอดจะต้องมีน้ำมันบรรจุอยู่ตามที่ระบุไว้ในข้อที่ 4.4.2.5
- 4.4.13.5** อุณหภูมิของน้ำมันจะต้องวัดโดยการวัดตามที่ระบุไว้ในข้อที่ 4.4.2.6
- 4.4.13.6** น้ำมันจะต้องถูกให้ความร้อนตามที่ระบุไว้ใน 4.4.2.7
- 4.4.13.7** เมื่อฉีดสารดับเพลิงจนหมดแล้วกระทะจีนจะต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานข้อที่ 4.4.1.2 และ 4.4.13.1
- 4.4.14 การทดสอบอุณหภูมิที่ทำให้น้ำมันกระเด็นของหม้อทอดน้ำมันลึก (Deep Fat Fryer Cooking Temperature Splash Test)**

- 4.4.14.1** เมื่อทดสอบตามหัวข้อ 4.4.14.2 ถึง 4.4.14.6 ระบบดับเพลิงต้องไม่ทำให้หยดน้ำมันที่สาดกระหายมีเส้นผ่านศูนย์กลางเกิน 4.76 มิลลิเมตร
- 4.4.14.2** หม้อหยอดที่นำมาใช้ในการทดสอบ จะต้องมีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหัวข้อ 4.4.2.1
- 4.4.14.3** ให้ทำการทดสอบในสภาวะอัตราการฉีดสารสูงสุดสำหรับหัวฉีดสารดับเพลิง โดยใช้ขนาดท่อของระบบขนาดใหญ่ที่สุด สั้นที่สุด มีข้อต่อต่าง ๆ น้อยที่สุด รวมทั้งถังเก็บสารหรือตัวถังก๊าซขับดันที่อยู่ภายใต้สภาวะอุณหภูมิใช้งานสูงสุดเป็นเวลาอย่างน้อย 16 ชั่วโมงก่อนที่จะนำมาทดสอบ หรือทำการอัดความดันให้มีค่าสูงสุดเทียบเท่ากับความดันที่อุณหภูมิใช้งานสูงสุด
- 4.4.14.4** หม้อหยอดจะต้องถูกเติมน้ำมันจนมีระดับสูงห่างจากปากหม้อเท่ากับ 76.2 มิลลิเมตร โดยที่วัดระดับที่อุณหภูมิ 177 ถึง 191 องศาเซลเซียส
- 4.4.14.5** อุณหภูมิของน้ำมันวัสดุโดยใช้เทอร์โมคัพเพอร์คามวิชีที่ระบุไว้ในหัวข้อ 4.4.2.6
- 4.4.14.6** ติดตั้งแผ่นโลหะเรียบแบบราบที่มีขนาดกว้างอย่างน้อย 762 มิลลิเมตร ที่มีความหนาของชั้นผงเคมีโซเดียมในรูปแบบแผ่นไม่เกิน 1.6 มิลลิเมตรบนพื้นที่โดยรอบหม้อหยอดด้านหน้าและด้านข้างเพื่อตรวจสอบร่องรอยการระเหินของน้ำมัน หลังจากนั้นให้ความร้อนกับน้ำมันจนมีอุณหภูมิ 177 ถึง 191 องศาเซลเซียส แล้วทำการพ่นสารฉีดสารดับเพลิงเป็นเวลา 3 ถึง 5 วินาที
- 4.4.14.7** ผลของการฉีดสารดับเพลิงจะต้องเป็นไปตามหัวข้อ 4.4.14.1
- 4.4.15** การทดสอบการสาดกระเด็นของเตาให้ความร้อนชนิดหัวเตาแบบดับเพลิง (Range Top Extinguishment Splash Test)
- 4.4.15.1** เมื่อทำการทดสอบตามหัวข้อที่ 4.4.15.2 ถึง 4.4.15.6 ระบบดับเพลิงต้องมีสมบัติดังนี้
 - (1) สามารถดับไฟกับกระทะเหล็กหล่อได้สนิท
 - (2) ไม่ทำให้เกิดการกระหายของน้ำมันที่ลูกติดไฟขณะทำการดับเพลิง สร้างเกตได้จากรอยน้ำมันกระเด็นรอบนอกของกระทะเหล็กหล่อ
- 4.4.15.2** เตาให้ความร้อนชนิดหัวเตาที่ใช้ในการทดสอบจะต้องมีคุณสมบัติตามหัวข้อ 4.4.4.2
- 4.4.15.3** ให้ทำการทดสอบในสภาวะอัตราการฉีดสารสูงสุดสำหรับหัวฉีดสารดับเพลิง โดยใช้ขนาดท่อของระบบขนาดใหญ่ที่สุด สั้นที่สุด มีข้อต่อต่าง ๆ น้อยที่สุด รวมทั้งถังเก็บสารหรือตัวถังก๊าซขับดันที่อยู่ภายใต้สภาวะอุณหภูมิใช้งานสูงสุดเป็นเวลาอย่างน้อย 16 ชั่วโมงก่อนที่จะนำมาทดสอบ หรือทำการอัดความดันให้มีค่าสูงสุดเทียบเท่ากับความดันที่อุณหภูมิใช้งานสูงสุด
- 4.4.15.4** กระทะเหล็กหล่อจะต้องบรรจุน้ำมันตามที่ระบุไว้ในหัวข้อที่ 4.4.4.4
- 4.4.15.5** อุณหภูมิของน้ำมันในขณะทดสอบจะต้องมีค่าตามที่ระบุไว้ในหัวข้อที่ 4.4.4.5

4.4.15.6 ทำการวางกระทะเหล็กหล่ออบนตำแหน่งของหัวเตาที่จะทำให้เกิดการสาดกระเด็นของน้ำมัน เตาให้ความร้อนจะต้องถูกปรับให้อよด์ในระดับร้อนสุดจนน้ำมันเกิดการลุกติดไฟขึ้นเอง และปล่อยไฟไฟลุกใหม่มีอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 2 นาทีที่ความร้อนของเตาสูงสุด จึงหยุดการให้ความร้อนและให้ระบบดับเพลิงทำงาน

4.4.15.7 ผลของการนឹดสารดับเพลิง ต้องเป็นไปตามหัวข้อ 4.4.15.1

4.4.16 การทดสอบอุณหภูมิที่จะทำให้เกิดการสาดกระเด็นของเตาให้ความร้อนชนิดหัวเตา (Range Top Cooking Temperature Splash Test)

4.4.16.1 เมื่อทดสอบตามหัวข้อ 4.4.16.2 ถึง 4.4.16.4 ระบบดับเพลิงต้องไม่ทำให้เกิดการสาดกระเด็นของหยอดน้ำมันที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเกิน 4.76 มิลลิเมตร

4.4.16.2 การทดสอบให้ทำตามข้อกำหนดในหัวข้อ 4.4.15.2 4.4.15.3 และ 4.4.15.5

4.4.16.3 เติมน้ำมันลงในกระทะเหล็กหล่ออบจนมีระดับความลึกจากปากหม้อไม่น้อยกว่า 25.4 มิลลิเมตร โดยทำการวัดความลึกของน้ำมันขณะที่น้ำมันมีอุณหภูมิ 177 ถึง 191 องศาเซลเซียส

4.4.16.4 ติดตั้งแผ่นโลหะเรียบแบบราบที่มีขนาดกว้างอย่างน้อย 762 มิลลิเมตร ที่มีความหนาของชั้นผงเคมีโซเดียมไบคาร์บอเนตแห้งไม่เกิน 1.6 มิลลิเมตรบนพื้นที่โดยรอบหม้อหยอดค้านหน้าและด้านข้างเพื่อตรวจสอบร่องรอยการกระเด็นของน้ำมัน หลังจากนั้นให้ความร้อนกับน้ำมันจนมีอุณหภูมิ 177 ถึง 191 องศาเซลเซียส แล้วทำการพ่นสารนឹดสารดับเพลิงเป็นเวลา 3 ถึง 5 วินาที

4.4.16.5 ผลของการนឹดสารดับเพลิงจะต้องเป็นไปตามหัวข้อ 4.4.16.1

4.4.17 การทดสอบการสาดกระเด็นขณะนឹดสารดับเพลิงของกระทะจีน (Wok Extinguishment Splash Test)

4.4.17.1 เมื่อทดสอบตามหัวข้อ 4.4.17.2 ถึง 4.4.17.6 ระบบดับเพลิงต้องมีสมบัติดังนี้

(1) ดับไฟที่ลุกใหม่ในกระทะจีนได้สนิท

(2) ไม่ทำให้เกิดการกระจายของน้ำมันที่ลุกติดไฟขณะทำการดับเพลิง สังเกตได้จากรอยน้ำมันกระเด็นรอบนอกของกระทะจีน

4.4.17.2 กระทะจีนที่นำมาใช้ในการทดสอบจะต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ในหัวข้อที่ 4.4.12

4.4.17.3 ให้ทำการทดสอบในสภาวะอัตราการนឹดสารสูงสุดสำหรับหัวนឹดสารดับเพลิงโดยใช้ขนาดห่อของระบบขนาดใหญ่ที่สุด สันที่สุด มีข้อต่อต่างๆ น้อยที่สุด รวมทั้งถังเก็บสารหรือตับลังก้าชาขับดันที่อยู่ภายใต้สภาวะอุณหภูมิใช้งานสูงสุดเป็นเวลาอย่างน้อย 16 ชั่วโมงก่อนที่จะนำมาทดสอบ หรือทำการอัดความดันให้มีค่าสูงสุดเทียบเท่ากับความดันที่อุณหภูมิใช้งานสูงสุด

- 4.4.17.4 กระทะจีน ต้องถูกเติมน้ำมันตามหัวข้อที่ 4.4.12.4
- 4.4.17.5 อุณหภูมิของน้ำมันในขณะทดสอบจะต้องถูกวัดด้วยเทอร์โมคัพเพอร์ตามหัวข้อที่ 4.4.12.5
- 4.4.17.6 กระทะจีนต้องถูกตั้งไว้บนเตาในจุดที่จะทำให้เกิดการสาดกระเด็นของน้ำมัน เตาให้ความร้อนจะต้องถูกปรับให้อยู่ในระดับร้อนสุดจนน้ำมันเกิดการถูกติดไฟขึ้นเอง หลังจากไฟลุกติดขึ้นเองให้ปล่อยให้ลุกใหม่ต่ออิสระอีกไม่น้อยกว่า 2 นาทีขณะที่เตาให้ความร้อนสูงสุดจึงหยุดการให้ความร้อนและให้ระบบดับเพลิงนีดสารดับเพลิง
- 4.4.17.7 ผลของการนีดสารจะต้องเป็นไปตามหัวข้อที่ 4.4.17.1
- 4.4.18 การทดสอบอุณหภูมิการสาดกระเด็นของน้ำมันของกระทะจีน (Wok Cooking Temperature Splash Test)**
- 4.4.18.1 เมื่อทดสอบตามหัวข้อ 4.4.18.2 ถึง 4.4.18.6 ระบบดับเพลิงต้องไม่ทำให้เกิดการสาดกระเด็นของหยดน้ำมันที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเกิน 4.76 มิลลิเมตร
- 4.4.18.2 กระทะจีนที่ใช้ในการทดสอบต้องมีคุณสมบัติตามหัวข้อที่ 4.4.12.1
- 4.4.18.3 ให้ทำการทดสอบในสภาวะอัตราการนีดสารสูงสุดลำหรับหัวนีดสารดับเพลิงโดยใช้ขนาดห่อของระบบขนาดใหญ่ที่สุด สันที่สุด มีข้อต่อต่าง ๆ น้อยที่สุด รวมทั้งถังเก็บสารหรือตับถังก๊าซขับดันที่อยู่ภายใต้สภาวะอุณหภูมิใช้งานสูงสุดเป็นเวลาอย่างน้อย 16 ชั่วโมงก่อนที่จะนำมาทดสอบ หรือทำการอัดความดันให้มีค่าสูงสุดเทียบเท่ากับความดันที่อุณหภูมิใช้งานสูงสุด
- 4.4.18.4 เติมน้ำมันลงในกระทะจีนสูง 76.2 มิลลิเมตร นับจากปากกระทะ วัดระดับความสูงของน้ำมันขณะที่มีอุณหภูมิ 177 ถึง 191 องศาเซลเซียส
- 4.4.18.5 อุณหภูมิของน้ำมันจะต้องถูกวัดด้วยเทอร์โมคัพเพอร์ตามที่ระบุไว้ในข้อที่ 4.4.12.5
- 4.4.18.6 ติดตั้งแผ่นโลหะเรียบแบบราบที่มีขนาดกว้างอย่างน้อย 762 มิลลิเมตร ที่มีความหนาของชั้นพังเคมีโซเดียมไบคาร์บอนเนตแห้งไม่เกิน 1.6 มิลลิเมตรบนพื้นที่โดยรอบหน้าท่อค้านหน้าและด้านข้างเพื่อตรวจสอบร่องรอยการกระเด็นของน้ำมัน หลังจากนั้นให้ความร้อนกับน้ำมันจนมีอุณหภูมิ 177 ถึง 191 องศาเซลเซียส แล้วทำการพ่นสารนีดสารดับเพลิงเป็นเวลา 3 ถึง 5 วินาที
- 4.4.18.7 ผลการนีดสารจะต้องเป็นไปตามหัวข้อที่ 4.4.18.1
- 4.4.19 การทดสอบการดับเพลิงของครอบดูดควันและห้องรับประทานแบบเต็มระบบ (Hood and Duct Full Scale Extinguishment Test)**
- 4.4.19.1 ทั่วไป**

ระบบดับเพลิงสำหรับการป้องกันครอบคลุมวันและท่อระบายน้ำของพื้นที่
ประกอบอาหารในร้านอาหารต้องมีผลการทดสอบดังต่อไปนี้

4.4.19.2 ครอบคลุมวัน (Hood)

4.4.19.2.1 ขนาดกว้างยาวของอุปกรณ์ต้องเป็นไปตามคู่มือการติดตั้งของผู้ผลิต (ดู
ข้อที่ 4.4.19.2.2 และ 4.4.19.2.3)

4.4.19.2.2 ครอบคลุมวันต้องกว้างอย่างน้อย 1.2 เมตร และเพิ่มได้อีกไม่เกิน 0.3
เมตรเท่านั้น

4.4.19.2.3 เครื่องดูดวันต้องมีความยาวเท่ากับ 1.2 1.8 2.4 3.0 3.7 4.9 6.1 หรือ 7.3
เมตร เท่านั้น หรือยาวกว่า 7.3 เมตร ได้มากที่สุดเท่ากับ 1.8 เมตร เท่านั้น

4.4.19.2.4 เครื่องดูดวันต้องทำจากแผ่นเหล็กกล้าที่มีความหนาไม่น้อยกว่า 2.01
มิลลิเมตร

4.4.19.3 แผ่นกรองไอน้ำมันและกรอบชีด (Filter and Frame)

4.4.19.3.1 กรอบชีดได้กรองจะต้องเป็นแบบรูปตัววี “V” มีความยาวเท่ากับครอบคลุม
วัน ด้านล่างของกรอบแผ่นกรองต้องมีขนาดเท่ากับ 50.8 มิลลิเมตร ×
50.8 มิลลิเมตร ใช้เหล็กจากที่มีความหนาไม่ต่ำกว่า 3.2 มิลลิเมตร ยึดติด
กับกรอบ และต้องมีการติดตั้งแผ่นกรองที่ทำจากตะแกรงโลหะที่มีความ
หนาเท่ากับ 50.8 มิลลิเมตร ขนาดมุมที่ทำการติดตั้งจะต้องเอียงลาดเป็น
กันเป็นรูปตัววี “V” ทำมุม 45 ± 10 องศา ในระหว่างทดสอบระบบ
ดับเพลิงจะต้องมีการวางอุปกรณ์การทำครัวไว้ภายในเครื่องดูดวันและ
ไอน้ำมันและที่กรอง

ข้อยกเว้น กรอบของแผ่นกรองจะไม่จำเป็นต้องติดตั้งเป็นรูปตัววี “V”
กรณีครอบคลุมวันเป็นแบบคุณด้านเดียว (Single Bank of
Filters) ตามที่ระบุในคู่มือการติดตั้ง

4.4.19.4 ท่อระบายน้ำ (Duct)

4.4.19.4.1 หน้าตัดท่อต้องเป็นรูปสี่เหลี่ยมหรือกลมกรณีระบบดับเพลิงทดสอบกับ
ท่อระบายน้ำแบบสี่เหลี่ยมสามารถใช้ท่อระบายน้ำแบบกลมได้หาก
เส้นรอบวงกลมของท่อกลมเท่ากับหรือน้อยกว่าเส้นรอบรูปของท่อ
เหลี่ยม แต่กรณีระบบดับเพลิงถูกกำหนดมาให้ใช้กับท่อกลมเท่านั้น
จะต้องใช้ท่อกลมในการทดสอบเท่านั้น

4.4.19.4.2 เส้นรอบวงของท่อต้องมีความยาวสูงสุดตามคู่มือการติดตั้ง (ดู
4.4.19.4.4)

4.4.19.4.3 เส้นรอบรูปของท่อเหลี่ยมต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 1.24 1.90 2.54 3.17 3.81 หรือ 7.62 เมตร และเส้นผ่านศูนย์กลางของท่อกลมจะต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 0.61 0.81 1.02 1.22 หรือ 2.4 เมตร สำหรับการติดตั้งท่อเหลี่ยมด้านยาวยิ่งสุดจะต้องถูกติดตั้งในแนวนอนโดยมีอัตราส่วนของความยาวแนวตั้งและแนวนอน $1:2 \pm 1$ รอยละ 10

4.4.19.4.4 ความยาวของท่อจะต้องเท่ากับ 6.1 15.2 หรือ 22.9 เมตร หรือตามที่ผู้ผลิตได้ระบุเฉพาะไว้ เมื่อใช้ท่อขนาด 22.9 เมตร ระบบดับเพลิงสามารถถูกนำมาติดตั้งกับท่อน้ำโดยไม่มีข้อจำกัดด้านความยาวท่อระบบยกสูงสุด ทำการติดตั้งช่องบริการทุกระยะ 2.4 เมตรระหว่างการเดินท่อเพื่ออำนวยความสะดวกในการตรวจสอบและเคลื่อนไหวนำมัน ทุกรอยต่อห่วงท่อให้ใช้ปะเก็นที่สามารถทนความร้อนได้ป้องกันความร้อนร้าวออกตามรอยต่อของท่อ ท่อจะต้องมีการสร้างโครงรองรับทุก ๆ ระยะ 2.4 เมตร เพื่อความแข็งแรง

4.4.19.4.5 ท่อจะต้องอุ้ยทำมุมลาดสูตรอบคุณวันมีความชัน 25.4 ต่อ 76.2 มิลลิเมตร ทุก 3.0 เมตร เพื่อทำให้ครบนำมันที่ใช้ในการทดสอบไหลออกจากท่อลงสู่แผ่นกรอง ท่อจะต้องมีการยกตัวสูง 0 ถึง 914 มิลลิเมตร เพื่อชื่อมต่อ กับเครื่องดูดควันและท่อในแนวนอนด้านบน ติดตั้งที่กักเก็บของเหลวสูง 12.7 มิลลิเมตร ที่จุดชื่อมต่อเพื่อกักเก็บครบนำมันที่ใช้ในระหว่างการทดสอบ

4.4.19.4.6 ติดตั้งพัดลมดูดควันและลินค์ควบคุมที่ปลายท่อเพื่อความเร็วอากาศที่แผ่นกรองและท่อระบบยกวัน

4.4.19.5 การเตรียมระบบดับเพลิง (Extinguishing System Unit Preparation)

4.4.19.5.1 ตัวอย่างอุปกรณ์ระบบดับเพลิงแต่ละชนิดจะต้องผ่านการทดสอบตามหัวข้อที่ 4.4.19.6.2 ถึง 4.4.19.6.11.2

4.4.19.5.2 การดับเพลิงครอบคลุมดูดควันและท่อระบบยกวันจะใช้การทดสอบระบบดับเพลิงโดยใช้อัตราการฉีดสารต่ำสุดกับหัวฉีดทดสอบ

4.4.19.5.3 เพื่อให้ได้อัตราการฉีดสารต่ำสุดให้ใช้ความยาวท่อสูงสุดโดยมีข้อต่อมากที่สุดเท่าที่คุณมีระบุ และบรรจุสารดับเพลิงตามพิกัดที่กำหนดรวมทั้งกลักก้าชขับดันที่ระดับความดันใช้งานที่ 21 องศาเซลเซียส โดยต้องเก็บกลักก้าชขับดันที่สภาพอุณหภูมิต่ำสุดที่ผู้ผลิตกำหนดอย่างน้อย 16

ชั่วโมงการทำการทดสอบ กรณีก๊าซขับดันเป็นอาหาภัยแห่งหรือก๊าซในโทรศัพท์ให้ทดสอบที่อุณหภูมิปกติได้เลย

4.4.19.5.4 ตามการทดสอบในหัวข้อที่ 4.4.19.5.3 หัวนี้คือสารต้องถูกจัดวางอยู่ในตำแหน่งและทิศทางที่ยกที่สุดตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งระบบ (Installation Instructions)

4.4.19.5.5 ไขมันพืชที่ใช้ในการเติมกับเครื่องครัวที่ใช้ในการทดสอบต้องเป็นน้ำมันพืชใหม่ที่มีส่วนผสมของ Anti – foaming Agent สำหรับการทดสอบท่อระบายน้ำ แผงกรองน้ำมัน และครอบดูดควัน ให้ใช้ไขมันชนิดเดียวกัน หรือไขมันจากสัตว์ก็ได้

4.4.19.6 วิธีการทดสอบทั่วไป (General Test Procedures)

4.4.19.6.1 ระบบดับเพลิงที่ใช้กับครอบดูดควันและท่อระบายน้ำต้องถูกนำไปทดสอบตามหัวข้อที่ 4.4.19.6.2 ถึง 4.4.19.6.11.2 การทดสอบเพิ่มเติมจะถูกระบุเพิ่มเติมลงในการทดสอบการดับเพลิงอุปกรณ์ชิ้นนั้น ๆ หัวข้อที่ 4.4.1.1 ถึง 4.4.13.7

4.4.19.6.2 การทดสอบครอบดูดควันและไอน้ำมันและระบบท่อต้องทดสอบกับหม้อหุงน้ำมันลึกที่ทำจากวัสดุที่เป็นแผ่นโลหะที่ความหนาอย่างน้อย 2.01 มิลลิเมตร และลึกอย่างน้อย 229 มิลลิเมตร

4.4.19.6.3 การทดสอบอุปกรณ์สำหรับครอบดูดควันแบบเต็มระบบและท่อระบายน้ำต้องทำการทดสอบตามหัวข้อที่ 4.4.19.2.1 ถึง 4.4.19.4.6

4.4.19.6.4 ในการทดสอบระบบดับเพลิงต้องทดสอบที่ค่าปั๊กัดสูงสุดตามที่ระบุในคู่มือการติดตั้งระบบ

4.4.19.6.5 การบรรจุเชื้อเพลิง (Fuel Loading)

ไข่เชื้อเพลิงที่ใช้ในการทดสอบต้องถูกให้ความร้อนจนกลายเป็นของเหลว ก่อนนำไปเทบระหว่างอุปกรณ์ที่ใช้พ่นเคลือบผิวภายในครอบดูดควันและท่อระบายน้ำอย่างสม่ำเสมอ เช่น ใช้ถังน้ำอัดความดัน โดยให้มีความหนาแน่นอย่างน้อย 1.5 กิโลกรัมต่อดาราเมตร แผงกรองน้ำมันให้ทำการเคลือบน้ำมันที่ความหนาแน่น 3.7 กิโลกรัมต่อดาราเมตร ทึ้งน้ำสามารถทำได้โดยพ่นชุบหรือทาไขมันลงบนแผ่นกรองน้ำมัน

4.4.19.6.6 การวัดอุณหภูมิ (Temperature Measurement)

ติดตั้งเทอร์โมคัพเพอร์ (Thermocouples) ภายในท่อระบายน้ำห่างจากปากท่อประมาณ 3.6 และ 6.1 เมตร ตามลำดับ ชนิดของเทอร์โมคัพเพอร์

จะต้องเป็นแบบ K (Chromel Alumel) ที่มีขนาดตัวนำ 0.82 หรือ 0.52 ตารางมิลลิเมตร มีจุดเชื่อมต่อเปลือยไม่บิดเกลียว มีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน 1.27 มิลลิเมตร ติดตั้งเทอร์โมคัพเพอร์ ตรงกลางของหน้าตัดท่อและต่อ กับอุปกรณ์แสดงค่าอุณหภูมิและบันทึกข้อมูล

4.4.19.6.7 หม้อทอดอ่างน้ำมันลึก (Deep Fat Fryer)

ในการทดสอบเพลิงไห้น้ำแบบเต็มรูปแบบจะต้องจัดวางให้หม้อทอดอ่างน้ำมันลึกอยู่ภายใต้ครอบดูดควันและอยู่ตรงกับท่อระบายน้ำวันพอดี ระยะห่างระหว่างกระ坛น้ำมันลึกกับปากครอบดูดควันให้เป็นไปตามความสะดวกในการติดตั้ง เพลิงต้องถูกไฟไหม้เต็มที่บนหม้อทอดก่อนการจับเวลาอย่างหลัง 30 วินาที ตามที่ระบุไว้ในหัวข้อที่ 4.4.19.6.9.3

4.4.19.6.8 การระบายน้ำในท่อระบายน้ำอากาศ (Duct Air Flow)

การทดสอบจะต้องอยู่ภายใต้สภาพดังต่อไปนี้

- (1) ปากท่อต้องถูกเปิดไว้ตลอดเวลาเมื่อพัดลมดูดควันไม่ทำงานหลังเกิดการลุกติดไฟ ดูหัวข้อที่ 4.4.19.6.9.2
- (2) ถ้าป้องกันไฟต้องถูกปิดทันทีภายในระบบดับเพลิงทำงานโดยพัดลมดูดควันหยุดทำงานเมื่อระบบดับเพลิงทำงาน
- (3) ควบคุมให้ได้ความเร็วลมภายในท่อระบายน้ำ 152 ถึง 305 เมตรต่อนาที โดยควบคุมพัดลมระบายน้ำ ทำการวัดความเร็วลมภายในท่อระบายน้ำอย่างน้อย 9 ตำแหน่งเพื่อหาค่าความเร็วลมเฉลี่ย และเปิดปลายท่อระบายน้ำตลอดการทดสอบ

4.4.19.6.9 การลุกติดไฟของเชื้อเพลิงและการทำงานของระบบดับเพลิง

4.4.19.6.9.1 การลุกติดไฟภายในกระทะทอด ครอบดูดควัน และท่อระบายน้ำ เริ่มจากแหล่งพลังงานความร้อนจากภายในออก เช่น หัวเตาแก๊ส เครื่องพ่นไฟแบบมือถือ หรือแหล่งจุดติดไฟอื่น ๆ ที่เทียบเท่า จากการทดสอบที่ผ่านมาพบว่าแหล่งพลังงานความร้อนภายในออกได้ที่ครอบดูดควันให้ความร้อนเท่ากับ 15,825 และ 21,100 กิโลจูลต่อนาที หากพอทำให้เกิดการลุกไฟในครอบดูดควันและท่อระบายน้ำ ได้การลุกติดไฟของน้ำมันในหม้อทอดอ่างน้ำมันลึก กระทำโดยได้รับความร้อนจากแหล่งพลังงานภายในหรือภายในอกก็ได้ และไม่ใช้เชื้อเพลิงไวไฟชนิดอื่น เช่น

นำมันคีเซลหรือนำมันเบนซินในการเป็นแหล่งการลูกดิดไฟกับครอบครุคควันและท่อระบายน้ำ

4.4.19.6.9.2 การติดไฟเกิดขึ้นเมื่ออุณหภูมิของเทอร์โนมัพเพอร์ที่ตำแหน่งสูง 3.6 เมตร แสดงค่าอย่างน้อย 871 องศาเซลเซียส หรือเมื่ออุณหภูมิของเทอร์โนมัพเพอร์ที่ตำแหน่งสูง 6.1 เมตร แสดงค่าอย่างน้อย 649 องศาเซลเซียสขึ้นกับค่าโดยถึงก่อน ดูในข้อ 4.4.19.6.6.1 โดยทั่วไปเทอร์โนมัพเพอร์ที่ตำแหน่งสูง 3.6 เมตร จะแสดงค่าไม่คงที่ระหว่าง 427 และ 482 องศาเซลเซียส สักพักหนึ่งก่อนที่จะเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

4.4.19.6.9.3 เมื่อเกิดการลูกดิดไฟขึ้นแล้วให้ตัดพลังงานจากแหล่งกำเนิดการลูกดิดไฟ และเมื่ออุณหภูมิที่ถูกแสดงเทอร์โนมัพเพอร์ที่ตำแหน่งสูง 6.1 เมตร แสดงค่าคงที่เหนือ 482 องศาเซลเซียส หรือมีการเพิ่มขึ้น ให้เริ่มนับถอยหลัง 30 วินาที ทั้งนี้จะยังไม่เริ่มนับถอยหลังเมื่ออุณหภูมิลดลงหลังจากปิดอุปกรณ์การให้ความร้อน การนับถอยหลังจะถูกหยุดชั่วคราวจนกระทั่ง เมื่อเทอร์โนมัพเพอร์ที่ตำแหน่ง 6.1 เมตร แสดงค่าคงที่เหนือ 482 องศาเซลเซียส

4.4.19.6.9.4 หลังจากการนับถอยหลังลิ้นสูดลงให้ทำการสั่งระบบดับเพลิงให้ทำการฉีดสารดับเพลิงด้วยมือทันที

4.4.19.6.10 การทดสอบพื้นที่หลังแผ่นกรองไอน้ำมัน (Plenum testing)

4.4.19.6.10.1 นอกจากทำการทดสอบตามที่ระบุไว้ในหัวข้อที่ 4.4.19.6.1 ถึง 4.4.19.6.9.4 ให้ทำการทดสอบ พื้นที่หลังแผ่นกรองไอน้ำมันโดยให้มีไฟลุกใหม่ที่บริเวณพื้นที่หลังแผ่นกรองและบนแผ่นกรองมีไฟลุกใหม่รุนแรงที่สุด จากการสังเกต ณ จุดที่ไฟใหม่รุนแรงสูงสุด ให้ทำการสั่งฉีดสารดับเพลิงด้วยมือ เปลาไฟขนาดเล็กต้องดับได้่องตลอดการทดสอบ ท่อระบายน้ำจะต้องถูกปิดออกและมีพัดลมช่วยดูดควัน ตามที่ระบุในข้อที่

4.4.19.6.8.1

4.4.19.6.10.2 ก่อนทำการทดสอบการดับเพลิงในพื้นที่หลังแผ่นกรองไอน้ำมัน ให้ทำการทดสอบคิดสารดับเพลิงขณะที่มีการไหมลงของอากาศตามข้อที่ 4.4.19.6.8(1) และ 4.4.19.6.8(3) เพื่อที่จะแสดงให้เห็นว่าสารดับเพลิงสามารถครอบคลุมพื้นที่บริเวณแผ่นกรอง

4.4.19.6.11 ข้อกำหนดเพื่อให้ได้รับการยอมรับ (Conditions of acceptability)

4.4.19.6.11.1 เมื่อระบบทำงานไฟต้องถูกดับ สังเกตได้โดยอุปกรณ์คัดลงอย่างรวดเร็วและไม่กลับมาสูงขึ้นอีก เป็นไฟขนาดเล็ก ๆ ที่เหลืออยู่ต้องสามารถดับได้เองโดยไม่ต้องใช้สารดับเพลิงเพิ่มเติม

4.4.19.6.11.2 ทำการตรวจสอบครอบคลุมวันและท่อระบายน้ำหลังทดสอบการดับเพลิง สำหรับผลการทดสอบที่ดับเพลิงสำเร็จ ไขมันต้องเหลืออยู่ในระบบครอบคลุมวันในลักษณะที่ยังสามารถเกิดลูกใหม่ต่อได้หากยังไม่ถูกดับ

4.5 การรายงานผล

การรายงานผลต้องแสดงข้อมูลต่าง ๆ อย่างน้อยดังนี้

4.5.1 ระบุมาตรฐานที่ทดสอบ

4.5.2 ความคาดเคลื่อนจากมาตรฐานการทดสอบ

4.5.3 ข้อของห้องปฏิบัติการ

4.5.4 ผู้สนับสนุนการทดสอบ

4.5.5 วันที่ทดสอบ และรหัสรายงานผลการทดสอบ

4.5.6 ผลิตภัณฑ์หรืออุปกรณ์

4.5.7 วันที่ผลิตภัณฑ์มาถึงห้องปฏิบัติการ

4.5.8 รายงานผลการตรวจสอบเอกสารและผลการทดสอบอุปกรณ์

4.5.9 ข้อมูลจากการสังเกตด้านพฤติกรรมของตัวอย่างทดสอบ ระหว่างและหลังการทดสอบ

4.5.10 ระบุว่าผลการทดสอบนี้ให้รายละเอียดพฤติกรรมของตัวอย่างทดสอบภายใต้สภาพแวดล้อมที่กำหนด

ตัวอย่างการรายงานผลการทดสอบ

(ข้อ 4.5)

ชื่อห้องปฏิบัติการ ที่ตั้ง :		เลขที่เอกสาร
มยพ.	มาตรฐาน	
ข้อมูลตัวอย่างทดสอบ		เจ้าหน้าที่
ผลิตภัณฑ์หรืออี๊ห้อ :		ผู้บันทึกตัวอย่างทดสอบ
ลักษณะของวัสดุที่ใช้ในการทดสอบ :		
วันที่ผลิตภัณฑ์มาถึงห้องปฏิบัติการ :		ผู้ปฏิบัติการทดสอบ
ผู้สนับสนุนการทดสอบ :		
การทดสอบ		
ความคลาดเคลื่อนจากมาตรฐานการทดสอบ :		
วันที่ทดสอบ :		
ผลการทดสอบ		
หมายเหตุ : แสดงรายละเอียดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับผลการทดสอบ		

ลงนาม _____

(.....)

ตัวอย่างการรายงานผลการทดสอบ (ต่อ)

(ข้อ 4.5)

ชื่อห้องปฏิบัติการ		เลขที่เอกสาร
ที่ตั้ง :		
มยพ.	มาตรฐาน	
เอกสารประกอบการรายงานผลการทดสอบ		
หมายเหตุ : อาจใช้เป็นเอกสารแนบ		

ลงนาม.....

(.....)

5. ภาคผนวก

5.1 เครื่องหมายและฉลาก

- 5.1.1 ต้องติดแสดงชื่อผู้ผลิตหรือชื่อของผลิตภัณฑ์ และประเภทหรือรุ่นของผลิตภัณฑ์
- 5.1.2 ต้องแสดงวิธีการติดตั้งและสถานะการใช้งานของอุปกรณ์ในระบบดับเพลิง
- 5.1.3 ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศต้องมีความหมายเหมือนกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

5.2 เอกสารอ้างอิง

- 5.2.1 มาตรฐานการป้องกันอัคคีภัย ของสมาคมวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทย
- 5.2.2 มาตรฐานระบบปรับอากาศและระบบยาาอากาศ ของสมาคมวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทย
- 5.2.3 NFPA 17, 2002 Edition; Standard for Dry Chemical Extinguishing System, by National Fire Protection Association, U.S.A.
- 5.2.4 NFPA 17A, 2002 Edition; Standard for Wet Chemical Extinguish Systems, by National Fire Protection Association, U.S.A.
- 5.2.5 NFPA 96, 2004 Edition; Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Cooking Operation, by National Fire Protection Association, U.S.A.
- 5.2.6 UL 300, 2005 Edition; Standard for Fire Testing of Fire Extinguishing Systems for Protection of Commercial Cooking Equipment, by Underwriters Laboratories Inc., U.S.A.