



中华人民共和国建筑工业行业标准

JG/T 184—2011
代替 JG/T 184—2006

住宅整体厨房

Kitchen for housing

2011-07-04 发布

2012-01-01 实施

中华人民共和国住房和城乡建设部 发布



目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类	3
5 厨房面积及布置型式	3
6 尺寸(模数)系列	4
7 管线与设备的接口	7
8 技术要求	7
9 试验方法	13
10 检验规则	13
11 标志、产品说明书、包装、运输及贮存	14
附录 A (资料性附录) 住宅整体厨房典型布置型式	15

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 JG/T 184—2006《住宅整体厨房》，与 JG/T 184—2006 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 将分类提前至第 4 章，增加了住宅整体厨房的分类，修改了厨房家具和厨房设备的分类；
- 修改了“厨房净面积系列表”的内容，增加了宽度为 1 500 mm，长度为 2 100 mm、2 400 mm 的尺寸系列，删除了宽度为 4 200 mm 的尺寸系列，增加了适用于小面积套型的厨房面积；
- 修改了厨房长度、宽度最小净尺寸系列，增加了壁柜型厨房的尺寸要求，增加了无障碍厨房的尺寸要求；
- 删除了 I 型、II 型、L 型厨房布置型式的表格示意图；
- 修改了厨房家具的标志尺寸；
- 删除了厨柜与厨房平面相关链接尺寸图；
- 增加了高柜尺寸(模数)系列；
- 增加了厨房家具与厨房设备配合尺寸的规定；
- 修改了管线与设备的接口规定；
- 增加了厨房表具远传计量的要求；
- 修改了五金件的性能要求；
- 增加了洗涤池的性能要求；
- 增加了“附录 A(资料性附录)住宅整体厨房典型布置型式”。

本标准由住房和城乡建设部标准定额研究所提出。

本标准由住房和城乡建设部住宅部品标准化技术委员会归口。

本标准负责起草单位：住房和城乡建设部政策研究中心厨房卫生间研究所、北京都龙科技发展有限公司。

本标准参加起草单位：中国房地产研究会住宅设施委员会、青岛海尔住宅设施有限公司、宁波方太厨具有限公司、帅康集团有限公司、杭州丽博橱柜有限公司、广东欧派集团有限公司、山东欧普科贸有限公司、成都倍特厨柜制造有限公司、厦门市建潘卫厨有限公司、杭州老板电器股份有限公司、广东美的厨卫电器制造有限公司、德华兔宝宝装饰新材股份有限公司、宁波欧琳厨具有限公司、南京锋尚房地产开发有限公司、北京瑞建智业厨卫技术研究中心。

本标准主要起草人：林润泉、谭万强、杨维贤、金鸿年、王岳人、林涛、茅忠群、蒋志平、王莉、许强、邹国营、黄海山、谭钦兴、刘长生、刘定河、林建旋、唐根泉、石西鸿、沈金祥、徐剑光、鞠树森、刘晓燕、陆曼、陈庆梅、张在东、王琳、史勇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- JG/T 184—2006。

住宅整体厨房

1 范围

本标准规定了住宅整体厨房的术语和定义、分类、厨房面积及布置型式、尺寸(模数)系列、管线与设备的接口、技术要求、试验方法、检验规则、标志、产品说明书、包装、运输及贮存。

本标准适用于住宅建筑内使用的整体厨房。

2 规范性引用文件

下列标准对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用标准,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用标准,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 1804—2000 一般公差 未注公差的线性和角度尺寸的公差

GB/T 2828.1—2003 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(ISO 2859-1:1999, IDT)

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—2007 不锈钢冷轧钢板和钢带

GB/T 3324—2008 木家具通用技术条件

GB 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第一部分:通用要求

GB 6566—2001 建筑材料放射性核素限量

GB 8624—2006 建筑材料及制品燃烧性能分级

GB/T 9799 金属覆盖层 钢铁上的锌电镀层

GB/T 11228—2008 住宅厨房及相关设备基本参数

GB 18145 陶瓷片密封水嘴

GB 18580 室内装饰装修材料 人造板及其制品中甲醛释放限量

GB 18584 室内装饰装修材料 木家具中有害物质限量

GB/T 18884.1—2002 家用厨房设备 第1部分:术语

GB/T 18884.3—2002 家用厨房设备 第3部分:试验方法与检验规则

GB 50028—2006 城镇燃气设计规范

JG/T 162—2009 住宅远传抄表系统

JG/T 219—2007 住宅厨房家具及厨房设备模数系列

JC 908 实体面材

QB/T 2454 家具五金抽屉导轨要求和检验

QB/T 2531—2001 厨房家具

QB/T 3832—1999 轻工产品金属镀层腐蚀试验结果的评价

3 术语和定义

GB/T 18884.1—2002 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

住宅整体厨房 kitchen unit for housing

将厨房家具、厨房设备和设施进行整体布置设计而建成的供使用者进行炊事、餐饮等活动的功能空间。

3.2

操作厨房(K型) working kitchen

住宅中进行洗、切、烧等炊事活动的功能空间。

3.3

餐室厨房(DK型) kitchen with dining

具有进行炊事行为和进餐行为的功能空间。

3.4

起居餐室厨房(LDK型) kitchen with dining and living

具有进行炊事行为、进餐行为和起居行为的功能空间。

3.5

厨房家具 furniture for kitchen

厨房中用于膳食制作和物品储放的厨柜(包括固定家具、辅助柜等),如地柜、吊柜及高柜。

3.6

厨房设备 equipment for kitchen

指商品化供应的机具。该机具需与房屋土建设备或管线相连接,与厨房家具相组合(如洗涤池、洗碗机、灶具、冰箱、消毒柜、烤箱、微波炉、吸油烟机、洗衣机、热水器、拉篮、垃圾处理机等)。

3.7

厨房设施 facility for kitchen

进行炊事行为时使用的水、电、燃气等管线及表具。

3.8

管线区 area for pipes and power lines

住宅建筑中用于给水、排水、热水、燃气等厨房设施(含表具)在垂直方向或水平方向集中布置的区域。

3.9

底座高度 height of plinth recess

地面与厨房家具底板下缘之间的垂直距离。

3.10

底座深度 depth of plinth recess

底座正面垂线与地柜前缘垂线之间的水平距离。

3.11

台面外悬尺寸 reaching size of mesa

台面的前边缘与地柜前边缘之间的水平距离。

3.12

设备接口 joint of equipments

厨房中各种厨房设备与厨房设施的连接部位。

3.13

柜体开口 implant position

厨房家具或台面上的开口,用来安置嵌入式厨房设备。

4 分类

4.1 住宅整体厨房的分类

4.1.1 住宅整体厨房按使用功能不同分为操作厨房(K型)、餐室厨房(DK型)和起居餐室厨房(LDK型)。

4.1.2 住宅整体厨房按使用者不同分为普通厨房和无障碍厨房。

4.2 厨房家具的分类

4.2.1 厨房家具按安装的空间位置不同分为吊柜、地柜和高柜。

4.2.2 厨房家具按使用功能的不同分为灶具柜、洗涤柜、操作台柜、调料柜、米柜、抽屉柜、拉篮柜、吸油烟机柜、调味柜等。

4.3 厨房设备的分类

厨房设备按与厨柜组合方式的不同可分为独立式厨房设备和嵌入式厨房设备。

5 厨房面积及布置型式

5.1 厨房面积

厨房净面积系列见表1。

5.2 布置型式

厨房的布置型式分为Ⅰ型(单排型)、Ⅱ型(双排型)、L型、U型、壁柜型,其长度和宽度的最小净尺寸应符合表2的规定。常见典型布置型式见附录A。

表1 厨房净面积系列表

单位为平方米

宽度 净尺寸/mm	长度净尺寸/mm							
	2 100	2 400	2 700	3 000	3 300	3 600	3 900	4 200
1 500	—	3.60 ^a	4.05	4.50	—	—	—	—
1 800	3.78 ^a	4.32	4.86	5.40	5.94	6.48	—	—
2 100	—	5.04	5.67	6.30	6.93	7.56	—	—
2 400	—	—	6.48	7.20	7.92	8.64	9.36	10.08
2 700	—	—	—	8.10	8.91	9.72	10.53	11.34
3 000	—	—	—	—	9.90	10.80	11.70	12.60
3 300	—	—	—	—	—	11.88	12.87	13.86
3 600	—	—	—	—	—	—	14.04	15.12
3 900	—	—	—	—	—	—	—	16.38
注1: 净尺寸指厨房装修后的净尺寸。 注2: 推荐使用黑线范围内的厨房面积系列。 注3: “—”表示不应采用的厨房面积。 ^a 只适用于小面积套型的厨房面积。								

表 2 厨房长度、宽度最小净尺寸

单位为毫米

布置型式	长度最小净尺寸	宽度最小净尺寸
I 型(单排型)	2 700/2 700	1 500/2 100
II 型(双排型)	2 700/2 700	2 100/2 700
L 型	2 100/2 700	1 500/2 100
U 型	2 700/2 700	1 800/2 400
壁柜型	2 100/—	700/—
厨房布置型式中推荐采用 I 型(单排型)和 L 型布置。 按炊事操作流程排列,厨房操作台净长不应小于 2 100 mm。 布置双排型厨房家具的厨房中,两排厨房家具之间的净距不应小于 900 mm。		
注 1:“/”下的尺寸为无障碍厨房的尺寸。 注 2: 壁柜型厨房中灶具为电气灶。		

6 尺寸(模数)系列

6.1 厨房家具尺寸(模数)系列

6.1.1 厨房家具外形

厨房家具外形示意图 1。

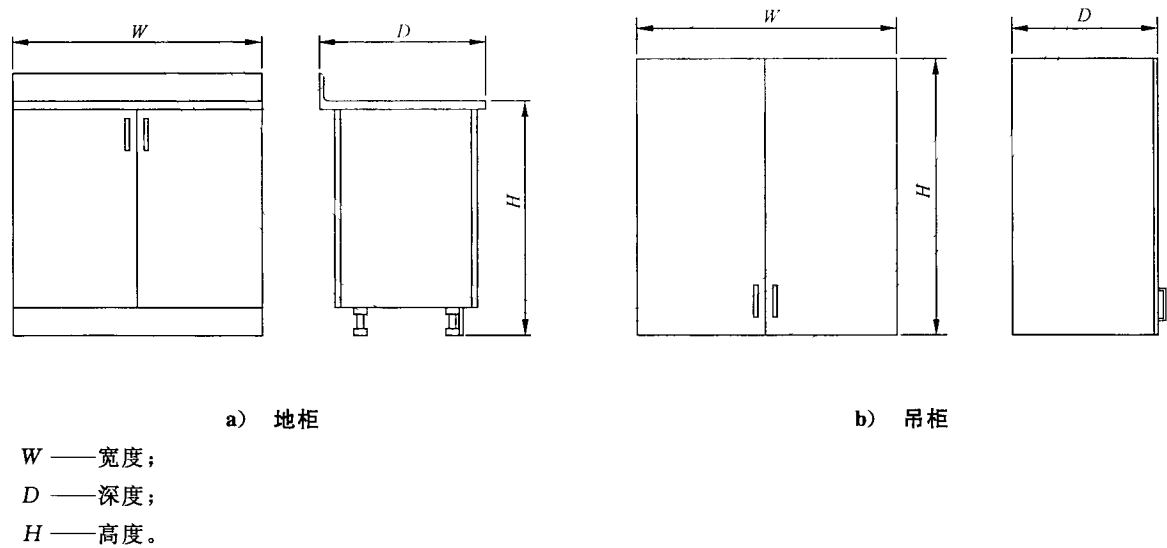


图 1 厨房家具外形示意图

6.1.2 吊柜尺寸(模数)系列

吊柜的尺寸(模数)系列见表 3。

表 3 吊柜尺寸(模数)系列

项 目	尺寸(模数)系列
宽度 W	3M、3.5M、4M、5M、6M、7M、7.5M、8M、9M
深度 D	3.2M、3.5M、4M
高度 H	5M、6M、7M、8M
吸油烟机吊柜的尺寸推荐宽度 9M。吊柜的深度尺寸推荐 3.5M。	
注：M 是国际通用的建筑模数符号，1 M=100 mm。	

6.1.3 灶具柜尺寸(模数)系列

灶具柜的尺寸(模数)系列见表 4。

表 4 灶具柜尺寸(模数)系列

项 目	尺寸(模数)系列
宽度 W	6M、(7.5M)、8M、9M、10M、12M
深度 D	5.5M、6M、6.5M、7M
高度 H	7.5M [*] 、8M、8.5M、9M
深度尺寸推荐 6M，高度尺寸推荐 8.5M。	
注 1：括号内的尺寸(模数)不推荐使用。	
注 2：深度尺寸(模数)指操作台面的深度。	
[*] 适用于无障碍厨房的灶具柜高度。	

6.1.4 洗涤柜尺寸(模数)系列

洗涤柜尺寸(模数)系列见表 5。

表 5 洗涤柜尺寸(模数)系列

项 目	尺寸(模数)系列
宽度 W	6M、8M、9M、10M、12M
深度 D	5.5M、6M、6.5M、7M
高度 H	7.5M [*] 、8M、8.5M、9M
深度尺寸推荐 6M，高度尺寸推荐 8.5M。	
注：深度尺寸(模数)指操作台面的深度。	
[*] 适用于无障碍厨房的洗涤柜高度。	

6.1.5 操作台柜尺寸(模数)系列

操作台柜尺寸(模数)系列见表 6。

表 6 操作台柜尺寸(模数)系列

项 目	尺寸(模数)系列
宽度 W	1.5M、2M、3M、4M、4.5M、5M、6M、7.5M、8M、9M、10M、12M
深度 D	5.5M、6M、6.5M、7M
高度 H	7.5Ma、8M、8.5M、9M
深度尺寸推荐 6 M,高度尺寸推荐 8.5 M。	
注：深度尺寸(模数)指操作台面的深度。 ^b 适用于无障碍厨房的操作台高度。	

6.1.6 高柜尺寸(模数)系列

$W \times D \times H$;(600 mm~1 200 mm)×(550 mm~700 mm)×(1 000 mm~2 200 mm)。

注：深度 D 尺寸推荐 600 mm(6M)。

6.2 协调尺寸

6.2.1 组合示意图

厨房家具组合示意图 2。

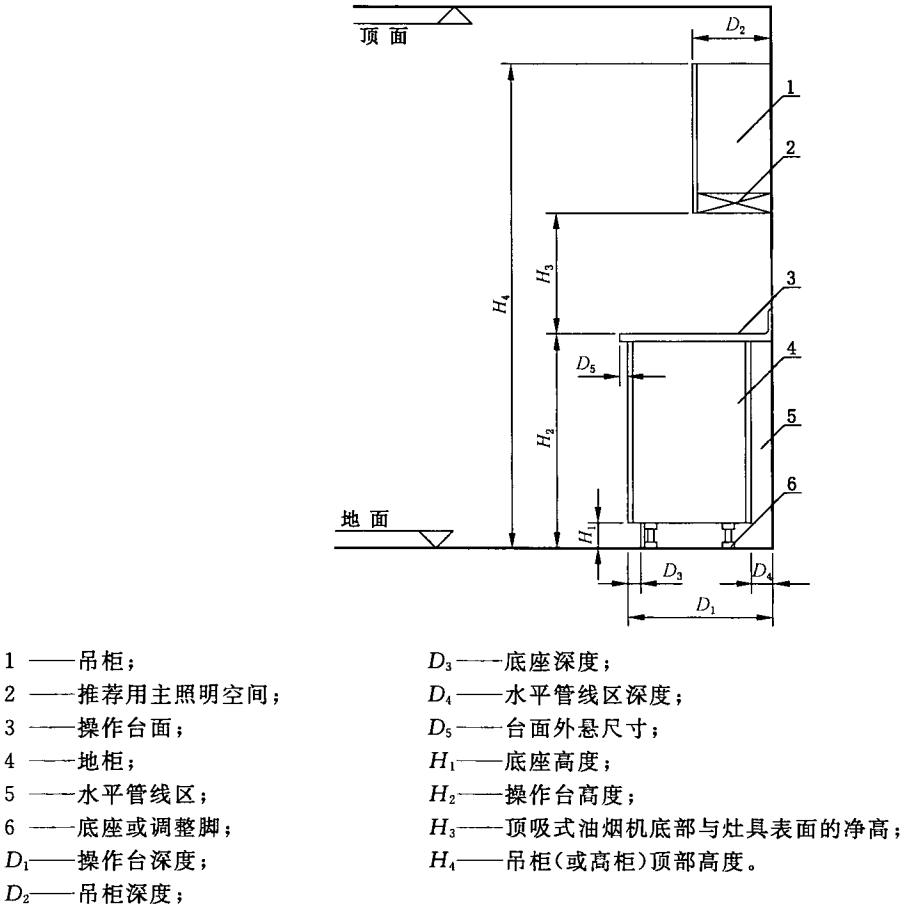


图 2 厨房家具组合示意图

6.2.2 协调尺寸

6.2.2.1 厨房家具和厨房设备的尺寸(模数)应互相协调,其整体组合应与厨房建筑空间尺寸(模数)相协调。

6.2.2.2 高柜、吊柜的顶部高度 H_4 不宜大于 2 200 mm。

6.2.2.3 灶具的表面与安装在灶具上方的顶吸式油烟机最低部位的距离宜为 650 mm~750 mm。

6.2.2.4 地柜背部水平管线区高度宜至操作台板底面,深度 D_4 宜为 80 mm~100 mm。

6.2.2.5 操作台面后挡水的高度不应小于 30 mm。

6.2.2.6 地柜底座高度 H_1 不宜小于 100 mm,底座深度 D_3 不宜小于 50 mm。

6.2.2.7 操作台面外悬尺寸 D_5 不应大于 30 mm。

6.2.2.8 灶具与洗涤池的相邻边缘的距离不应小于 400 mm。

6.2.2.9 灶具两侧边缘与墙面的距离不应小于 200 mm。

6.3 厨房家具与厨房设备的配合尺寸

厨房设备嵌入厨房家具设置时,柜体开口的尺寸(高度、深度、宽度)要求应符合 JG/T 219—2007 的要求。

7 管线与设备的接口

7.1 管线应综合布置,管线与设备的接口设置应互相匹配,并应满足厨房使用功能的要求,在施工图中应明确标注接口定位尺寸,其施工精度误差不应大于 5 mm。

7.2 管线的布置原则、立管与表具、水平管线、燃气管道、燃气设备和排烟、电气设施、暖气管道、散热器等应符合 GB/T 11228—2008 中第 5 章的要求。

7.3 设于厨房的水表和燃气表宜采用远传计量的方式,并应预留远传计量的数据传输接口位置及其电源接口位置,其系统性能应符合 JG/T 162—2009 中 5.4 的要求。

8 技术要求

8.1 材料

8.1.1 柜体使用的人造板材料应符合相应标准的规定;台面板可选用人造板、天然石、人造石等材料制作,人造石应符合 JC 908 的规定。

8.1.2 产品使用的木质材料,应符合 GB/T 3324—2008 中 5.3 的规定。

8.1.3 产品使用的各种覆面材料、五金件、管线、厨柜专用配件等均应符合相关标准或图样及技术文件的要求。

8.2 外观

8.2.1 人造板台面和柜体表面应光滑,光泽良好,无凹陷、鼓泡、压痕、麻点、裂痕、划伤和磕碰伤等缺陷,同一色号的不同柜体的颜色应无明显差异。

8.2.2 石材台面不得有隐伤、风化等缺陷,表面应平整,棱角应倒圆,磨光面不应有划痕,不应带有直径超过 2 mm 的砂眼。

8.2.3 玻璃门板、隔板不应有裂纹、缺损、气泡、划伤、砂粒、疙瘩和麻点等缺陷。无框玻璃门周边应磨边处理,玻璃厚度不应小于 5 mm,且厚薄应均匀,玻璃与柜的连接应牢固。

8.2.4 电镀件镀层应均匀,不应有麻点、脱皮、白雾、泛黄、黑斑、烧焦、露底、龟裂、锈蚀等缺陷,外表面应光泽均匀,抛光面应圆滑,不应有毛刺、划痕和磕碰伤等。

8.2.5 焊接部位应牢固,焊缝均匀,结合部位无飞溅和未焊透、裂纹等缺陷。转篮、拉篮等产品表面应平整,无焊接变形,钢丝间隔均匀,端部等高,无毛刺和锐棱。

8.2.6 喷涂件的表面组织细密,涂层牢固、光滑均匀,色泽一致。不应有流痕、露底、皱纹和脱落等缺陷。

8.2.7 金属合金件应光滑、平整、细密,不应有裂纹、起皮、腐蚀斑点、氧化膜脱落、毛刺、黑色斑点和着色不均等缺陷。装饰面上不应有气泡、压坑、碰伤和划伤等缺陷。

8.2.8 塑料件产品表面应光滑、细密、平整,无气泡、裂痕、斑痕、划痕、凹陷、缩孔、堆色和色泽不均、分界变色线等缺陷,颜色均匀一致并符合相关图样的规定。

8.3 尺寸公差

8.3.1 柜体的宽度、深度、高度的极限偏差为 $\pm 1\text{ mm}$,台面板两对角线长度之差不超过 3 mm 。

8.3.2 柜体板件按图样规定尺寸进行加工,未注公差的极限偏差按 GB/T 1804—2000 的 m 级执行。

8.4 形状和位置公差

柜体板件的形状和位置公差应符合表 7 的规定。

表 7 柜体板件的形状和位置公差

单位为毫米

序 号	项 目			技术要求
1	正视面板件翘曲度	对角线长度 $\geq 1\ 400$		≤ 3.0
		$700\leq$ 对角线长度 $<1\ 400$		≤ 2.0
		对角线长度 <700		≤ 1.0
2	底脚着地平稳性 ^a			≤ 0.5
3	平整度	面板、正视面板件 0~150 mm 范围内局部平整程度		≤ 0.2
4	邻边垂直度	门板及其他板件		≤ 2.0
		台面板		≤ 3.0
		框架	对角线长度 $\geq 1\ 000$	≤ 3.0
			对角线长度 $<1\ 000$	≤ 2.0
5	位差度	门与框架、门与门相邻表面间的距离偏差(非设计要求的距离)		≤ 2.0
		抽屉与框架、抽屉与门、抽屉与抽屉相邻的表面间的距离(非设计要求的距离)		≤ 1.0
6	分缝	嵌装式开门	上、左、右分缝	≤ 1.5
			中、下分缝	≤ 2.0
		盖装式开门	门背面与框架平面的间隙	≤ 3.0
		嵌装式抽屉	上、左、右分缝	≤ 2.5
		盖装式抽屉	抽屉面背面与框架平面的间隙	
7	抽屉下垂度、摆动度			≤ 10
^a 指固定不可调底脚的要求,可调底脚不需测试。				

8.5 燃烧性能

人造板台面的燃烧性能等级不应低于 GB 8624—2006 中表 1 中的 B 级,其他部位用板材的燃烧性能等级不应低于 GB 8624—2006 中表 1 中的 C 级。

8.6 理化性能

8.6.1 人造板理化性能

人造板台面和柜体板理化性能见表 8。

表 8 人造板台面和柜体板理化性能

序号	项 目	试验条件	技术要求	
			台面板	柜体板
1	表面耐高温	$(120 \pm 3)^\circ\text{C}$, 2 h	试件表面无裂纹	—
2	表面耐水蒸气	水蒸气 $(60 \pm 5)\text{min}$	试件表面无突起、龟裂、变色等	
3	表面耐干热	$(180 \pm 1)^\circ\text{C}$, 20 min	试件表面无鼓泡,某一角度看光泽有轻微变化	10 min 表面无鼓泡,光泽和颜色允许有中等变化
4	表面耐冷热温差	$(80 \pm 2)^\circ\text{C}$, 2 h $(-20 \pm 3)^\circ\text{C}$, 2 h	表面无裂纹、鼓泡和明显失光,四周期	$(63 \pm 2)^\circ\text{C}$, $(-20 \pm 3)^\circ\text{C}$, 二周期表面无裂纹、鼓泡和明显失光
5	表面耐划痕	1.5 N, 划一圈	试件表面无整圈连续划痕	—
6	表面耐龟裂	70°C , 24 h	用 6 倍放大镜观察,表面无裂痕	用 6 倍放大镜观察,表面允许有细微裂痕
7	表面耐污染	少许酱油, 24 h	试件表面无污染或腐蚀痕迹	
8	表面耐液	10% 碳酸钠溶液 24 h 30% 乙酸溶液 24 h	无印痕	表面轻微的变泽印痕
9	表面耐磨性	漆膜磨耗仪, 2 000 转	未露白	局部有明显露白(1 000 转)
10	表面抗冲击	漆膜冲击器, 200 mm	表面无裂痕,但可见冲击痕迹	允许有轻微裂纹,有 1~2 圈环裂或弧裂(100 mm)
11	表面耐老化	老化试验仪, 光泽仪	表面无开裂,失光 $<10\%$	—
12	吸水厚度膨胀率	50 mm×50 mm, 浸泡 24 h	$<12\%$	浸泡 2 h, $<8\%$

8.6.2 人造石台面理化性能

人造石台面理化性能要求见表 9。

表 9 人造石台面理化性能

序号	项 目	性 能 要 求	序号	试 验 项 目	性 能 要 求
1	光泽度	≥ 80 光泽单位	5	吸水率	$\leq 0.5\%$
2	不平整度	$\leq 4\%$	6	胶衣层厚度	0.35 mm~0.60 mm
3	巴氏硬度	≥ 40	7	耐热水型	无裂纹,不起泡
4	耐冲击性	表面不产生裂纹	8	耐污染性	无明显变色

8.7 力学性能

8.7.1 台面板力学性能见表 10。

表 10 台面板力学性能

序号	项 目	试验条件	技术要求
1	垂直静载荷	加 750 N 力,压 10 s,10 次	台面无损伤,无影响使用功能的磨损或变形、无断裂或豁裂,连接件未出现松动
2	垂直冲击	质量为 28.1 g 铜球在 450 mm 高度落下,3 处	
3	持续垂直静载荷	加载 200 kg/m ² ,7 天	
4	耐久性	150 N,30 000 次	

8.7.2 地柜柜体力学性能见表 11。

表 11 地柜柜体力学性能

序号	项 目	试验条件	技术要求
1	搁板弯曲	加载 200 kg/m ² ,7 天	无断裂或豁裂,不出现永久变形
2	搁板倾翻	100 N	不倾翻
3	搁板支撑件强度	1.7 kg 钢块冲击能 1.66 Nm,10 次	搁板销孔未出现磨损或变形,支承件位移≤3 mm
4	柜门安装强度	离门沿 100 mm 处挂 25 kg 砝码,反复开启 10 次	各部无异常,外观及功能无影响
5	柜门水平载荷	门端 100 mm 处,水平加 60 N 力,10 s,10 次	各部无异常,外观及功能无影响
6	底板强度	用 750 N 力,压 10 s,10 次	底板未出现严重影响使用功能的磨损或变形
7	柜门耐久性	1.5 kg 反复开闭 40 000 次	门与橱柜仍紧密相连,门与五金件均无破损,并未出现松动,铰链功能正常,门开关灵活,无阻滞现象
8	拉门强度	35 kg,10 次	
9	拉门猛开	2 kg,10 次	
10	翻门强度	300 N,10 次	
11	翻门耐久性	20 000 次	滑轨未出现永久性松动,抽屉及拉篮活动灵便、无异常噪音
12	抽 屉 和 滑 轨 耐 久 性	加 33 kg/m ² 载荷,开闭 40 000 次	
13	抽屉快速开闭	以 1.0 m/s 施加 50 N 力,10 次	
14	抽屉及滑轨强度	抽屉底部均匀施加 25 kg/m ² 的荷载,前端加 250 N 力,10 s,10 次	未出现松动,位移小于 10 mm
15	主体结构 and 底架强度	侧面施 300 N 力,(4 处),高 ≤1.6 m,10 s,10 次	

8.7.3 吊码、吊柜力学性能见表 12。

表 12 吊码、吊柜力学性能

序号	项 目	试验条件	技术要求
1	吊码强度	加载 100 kg, 7 天	吊码无变形、开裂、断裂现象
2	吊柜搁板超载	底板加 200 kg/m ² , 搁板加 100 kg/m ²	搁板及支承件无破坏, 卸载后变形量 ≤ 3 mm
3	吊柜跌落	柜门关闭从 600 mm 高度跌落	吊柜无结构损坏, 无任何松动
4	吊柜主体结构强度	450 N, 10 次	位移 ≤ 10 mm
5	吊柜水平冲击	150 N 力冲击门中缝处, 10 次	吊柜无任何松动和损坏
6	吊柜垂直冲击	150 N 力冲击底板中心处, 10 次	

8.8 排水组件

8.8.1 地柜内排水管经老化性能试验后无裂纹, 无渗漏水现象。

8.8.2 排水管和洗涤池、管件等连接部位应严密, 无渗漏水。

8.9 木工要求

8.9.1 各类厨柜部件表面应进行贴面和封边处理, 并应严密、平整, 不应有脱胶、留有胶迹和鼓泡等缺陷。覆面材料的剥离强度不应小于 1.4×10^3 N/m。

8.9.2 榫及零部件结合应牢固、严密、外表结合处缝隙不应大于 0.2 mm。

8.9.3 柜类表面不允许有凹陷、压痕、划伤、裂痕、崩角和刃口, 外表面的倒棱、圆角、圆线应均匀一致。

8.9.4 抽屉的滑轨应牢固, 零部件的配合不得松动。

8.9.5 各种配件、连接件安装应严密、平整、端正、牢固, 结合处无崩茬或松动, 不得缺件、漏钉、透钉; 启闭部件, 如门、抽屉、转篮等零配件应启闭灵活。

8.9.6 操作台上后档水与台面的结合应牢固、紧密。

8.9.7 踢脚板应坚固, 且调整灵活。

8.10 五金件的性能

8.10.1 铰链

铰链的性能应符合下列要求:

- a) 打开角度不应小于 95°, 开闭时不应有卡死或出现摩擦声;
- b) 前后、左右、上下可调范围不应超过 2 mm;
- c) 耐腐蚀等级不应低于 QB/T 3832—1999 中的 9 级。

8.10.2 滑轨

滑轨的性能应符合下列要求:

- a) 滑轨各连接件应连接牢固, 在额定承重条件下, 无明显摩擦声和卡滞现象, 滑轨滑动顺畅;
- b) 镀锌、烤漆处理的滑轨应分别符合 GB/T 9799 和 QB/T 2454 的要求;
- c) 喷塑处理的滑轨, 喷塑层厚度不应小于 0.1 mm。

8.10.3 拉手

拉手的盐雾试验保护等级不应低于 QB/T 2531—2001 中的 7 级。

8.10.4 调整脚

调整脚的性能应符合下列要求：

- a) 调整脚螺纹表面不应有凹痕、断牙等缺陷；
- b) 塑料表面不应有溢料、缩痕、熔接痕等缺陷；
- c) 每个调整脚应能承受不小于 1 000 N 荷载的能力。

8.10.5 水嘴

水嘴性能应符合 GB/T 18145 的要求。

8.11 洗涤池

8.11.1 洗涤池的外观质量应符合表 13 的规定。

表 13 洗涤池外观质量

序号	项 目	技 术 要 求
1	皱折	不允许
2	划伤	正面不允许有宽 0.05 mm 以上的划伤
3	凹坑	正面不允许
4	瘪	不允许
5	抛光表面	均匀、光亮、光泽应一致,无擦痕, R_a 0.4 μm
6	亚光表面	均匀、光亮、光泽应一致,无电击痕, R_a 1.6 μm
7	焊接处磨光抛光	磨光平直,宽度公差 ± 1 mm,抛光光亮 R_a 1.6 μm
8	标志	清晰、完整

8.11.2 不锈钢洗涤池的不锈钢板应符合 GB/T 3280—2007 中奥氏体和铁素体型不锈钢的规定。

8.11.3 面板与洗涤池连接应端正、牢固,抛光后表面纹理应均匀一致,不应有明显的划痕、锤印及烧痕等。

8.11.4 洗涤池切边后修边应光滑,不允许有尖角和毛刺。

8.11.5 排水机构应能在 2 min 内将 20 L 水排除干净。

8.11.6 洗涤池底部应能承受 100 kg 的载荷,其变形量不应大于 3 mm。

8.11.7 洗涤池应做防水滴试验,以防结露。

8.12 安全、环保要求

8.12.1 厨房应设可开启外窗。

8.12.2 所有抽屉及拉篮,应有保证抽屉和拉篮不被拉出屉架的设施。

8.12.3 厨柜洗涤台的给水、排水系统在使用压力条件下应无渗漏。

8.12.4 金属件在接触人体或储藏部位应进行砂光处理,不得有毛刺和锐棱。

8.12.5 厨房设备(如灶具、洗碗机、冰箱、微波炉、吸油烟机等)应符合 GB 4706.1 及相应的标准的要求。

8.12.6 厨房电源插座位置及数量等均应符合有关规定。

8.12.7 在安装电源插座及接线时,应对接近水、火的管线加保护层,以确保安全。

8.12.8 管线区中暗设的燃气管线,应符合 GB 50028—2006 中 10.2 的要求;燃气表的安装应符合

GB 50028—2006 中 10.3 的要求。

8.12.9 人造板材和实木板材上所用涂料中非活性挥发性有机化合物(VOC)含量不应大于 150 g/L; 人造板游离甲醛释放量应符合 GB 18580 的规定:

- a) 小于或等于 9 mg/100 g(穿孔萃取法);
- b) 小于或等于 1.5 mg/L(干燥器法);
- c) 小于或等于 0.124 mg/m³(气候箱法)。

8.12.10 天然石、人造石台面的放射性核素限量应符合 GB 6566 中 I 类民用建筑的规定。

9 试验方法

按 GB/T 18884.3—2002 的规定进行。

10 检验规则

10.1 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

10.1.1 出厂检验应包括下列项目:

- a) 人造板、贴面板、封边带、石材台面、五金件等材料的合格证件;
- b) 外观;
- c) 尺寸公差;
- d) 形状和位置公差;
- e) 排水机构泄漏试验;
- f) 木工要求。

10.1.2 型式检验应包括第 8 章要求中的所有项目。

10.1.3 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 产品首制生产时;
- b) 当原、辅材料及工艺发生较大变化时;
- c) 长期停止生产恢复生产时;
- d) 供需双方发生质量争执时;
- e) 正常生产时,每年检验不少于 1 次;
- f) 质量监督机构提出质量检验要求时。

10.2 组批及抽样规则

10.2.1 生产厂一次提交用户的同类型的产品为一批。

10.2.2 出厂检验抽样,采用 GB/T 2828.1—2003 规定的正常检查一次抽样方案,检查水平为 II,合格质量水平 AQL=6.5。

10.2.3 型式检验抽样与组批规则按 GB/T 2829—2002 规定的判别水平 DL=III 的一次抽样方案,不合格质量水平 RQL=40。

10.3 判定规则

10.3.1 按 10.1.1 进行出厂检验。不合格产品允许修复至合格,修复后再提交检验,仍不合格者,判定该产品不合格。

10.3.2 按 10.1.2 进行型式检验。若出现不合格项,应从该批中再随机抽取一台,对不合格项目进行

复验,若其中任一项仍不合格,则判定该批不合格。

10.3.3 允许生产厂对复验不合格批重新整理修复,再次提交检验。

10.4 转移规则

出厂检验中的转移规则按下列规定执行:

- a) 当进行正常检验时,若在连续不超过 5 批中有 2 批初次检验(不包括再次提交检验批)不合格,则从下一批检验转到加严检验。
- b) 当进行加严检验时,若连续 5 批经初次检验(不包括再次提交检验批)合格,则从下一批检验转到正常检验。
- c) 从进行正常检验时,若下列条件均满足,则从下一批转到放宽检验。
 - 1) 连续 10 批(或更多批)初次检验合格;
 - 2) 正常生产;
 - 3) 主管质量部门同意转到放宽检验。
- d) 在进行放宽检验时,若出现下列任一情况,则从下一批转到正常检验。
 - 1) 有一批放宽检验不合格;
 - 2) 生产不正常;
 - 3) 主管质量部门认为有必要回到正常检验。

11 标志、产品说明书、包装、运输及贮存

11.1 标志

11.1.1 产品标志内容应包括:生产厂名、地址、产品名称、商标、检验合格证和执行的標準,净重、毛重、外形尺寸、出厂年月等。

11.2 产品说明书

产品说明书内容应包括以下内容:

- a) 使用方法、注意事项、可预见的使用错误说明、修理联络点说明等;
- b) 安装说明、安全措施、安装要求;
- c) 维修保养、清洁、修理、保养和故障判断处理等。

11.3 包装

11.3.1 厨柜应按包装图样规定的摆放位置及层次进行包装,每层板之间用塑料薄膜隔开,包装箱上下、前后、左右填充包装填料,每层内空隙处用填充料补齐。

11.3.2 整体柜包装,应在柜体上下、前后、左右加角衬后再装箱。

11.3.3 装箱须经检验合格,并附有备货人员及检验员签字的装箱单后方可封口捆扎。

11.4 运输

11.4.1 产品运输中应防止暴晒,避免雨雪侵袭。

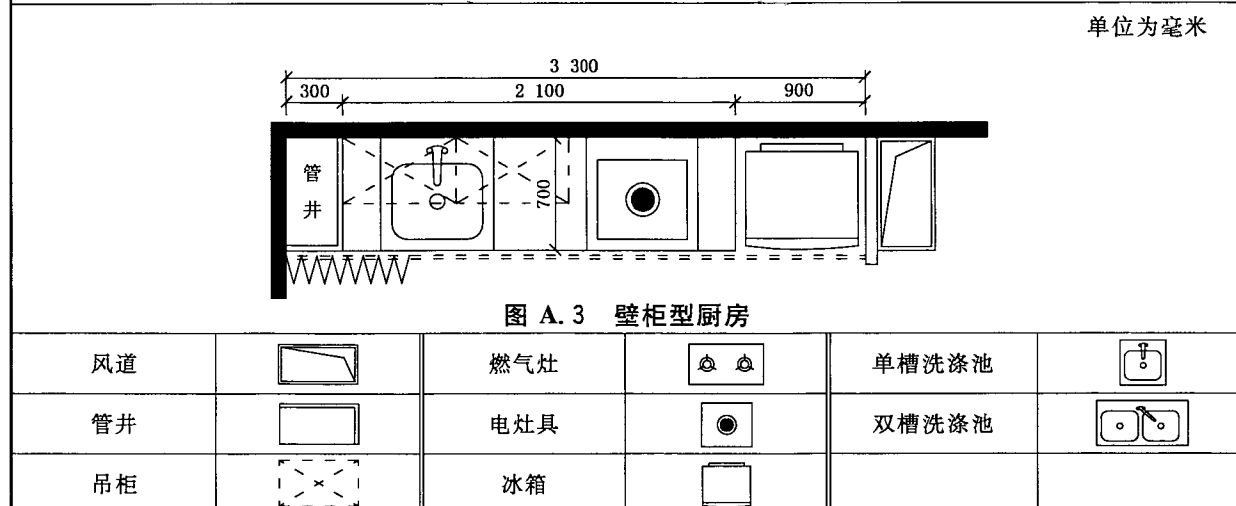
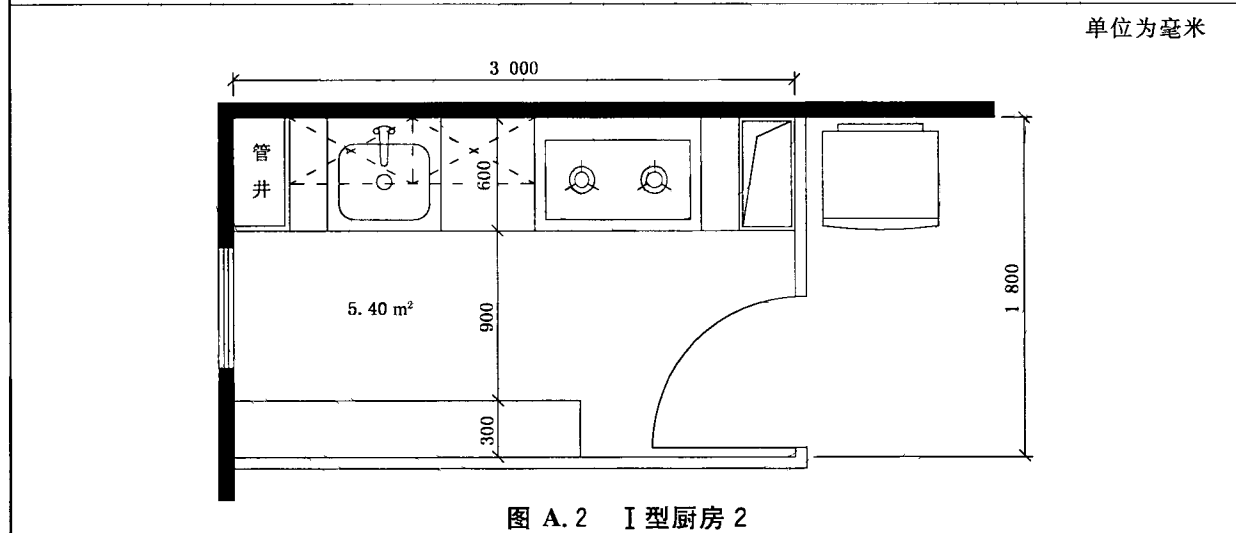
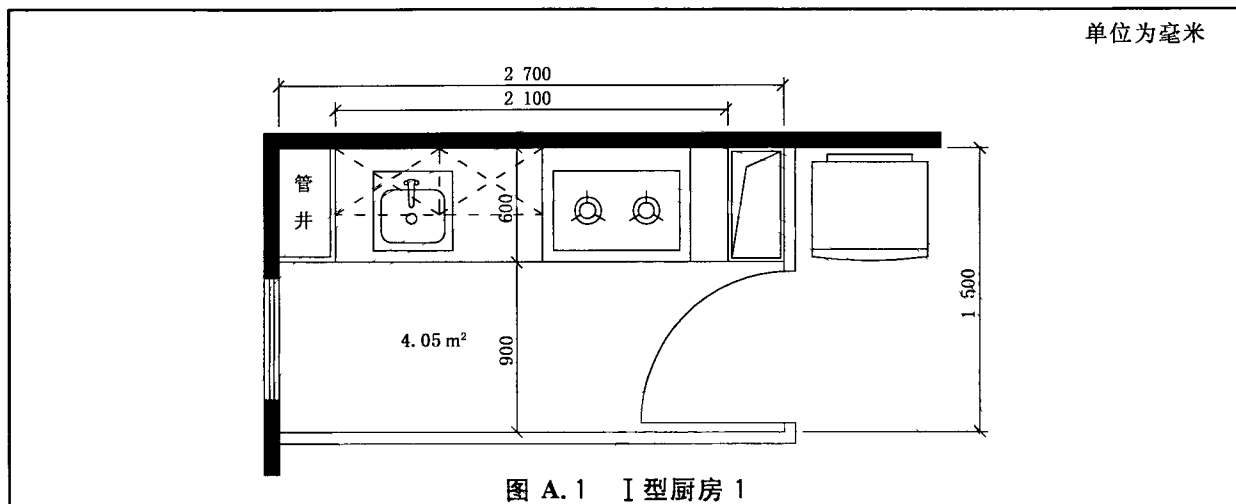
11.4.2 产品运输应避免碰撞,以防损坏。

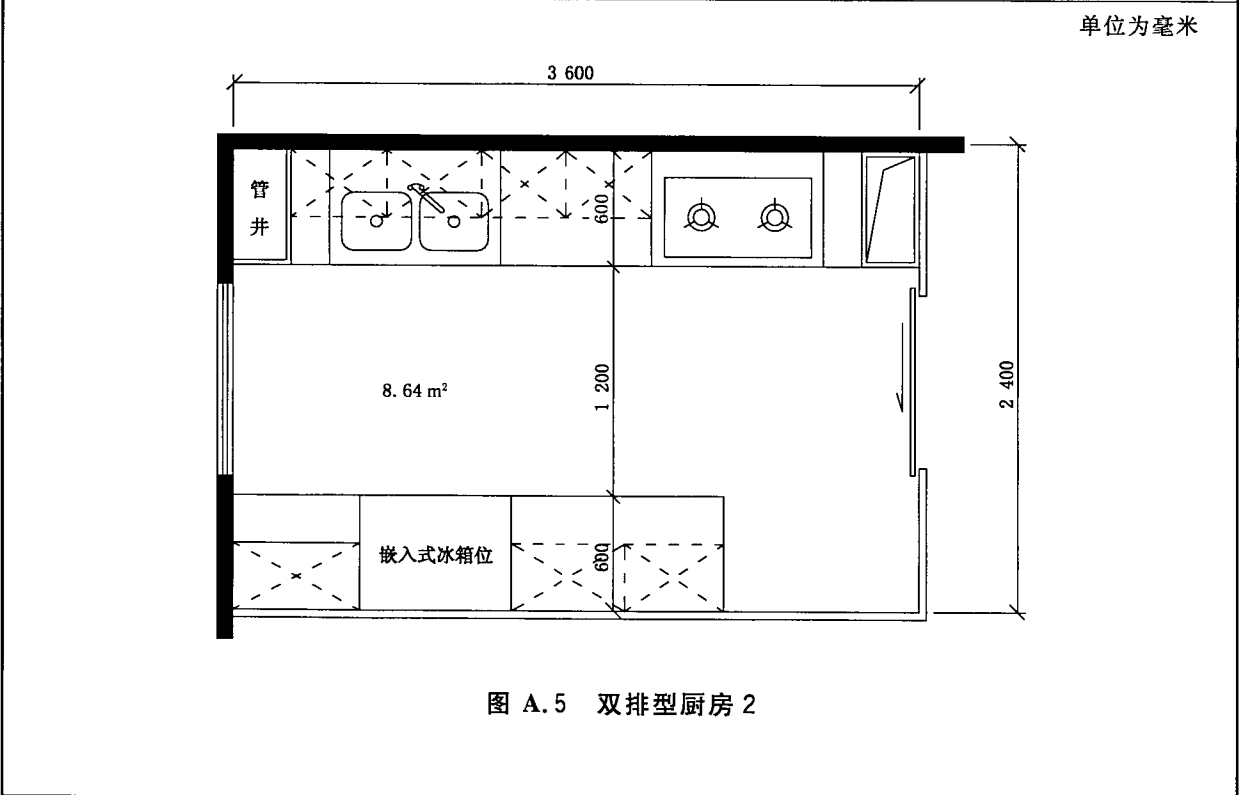
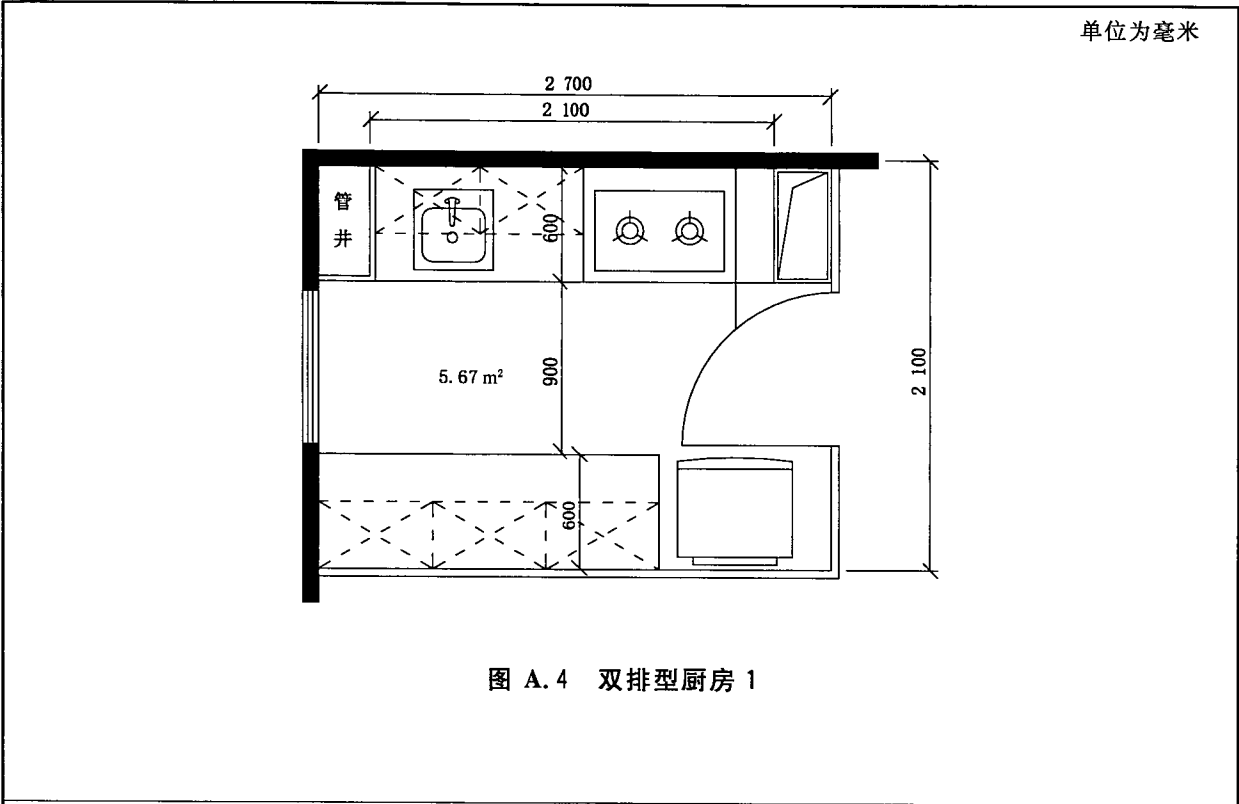
11.5 贮存

产品贮存期间应保持干燥、通风、防止污染、远离火源、堆码层数不应超过极限,以防止压损、柜体门及台面不允许受挤压而损伤。

附录 A
(资料性附录)
住宅整体厨房典型布置型式

A.1 住宅厨房典型平面布置示例如图 A.1~图 A.12。





风道		燃气灶		单槽洗涤池	
管井		电灶具		双槽洗涤池	
吊柜		冰箱			

单位为毫米

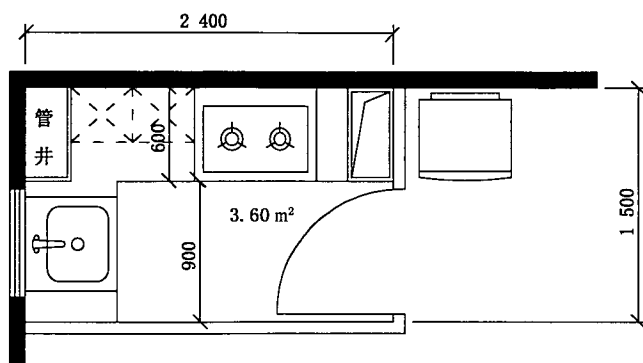


图 A.6 L型厨房 1

单位为毫米

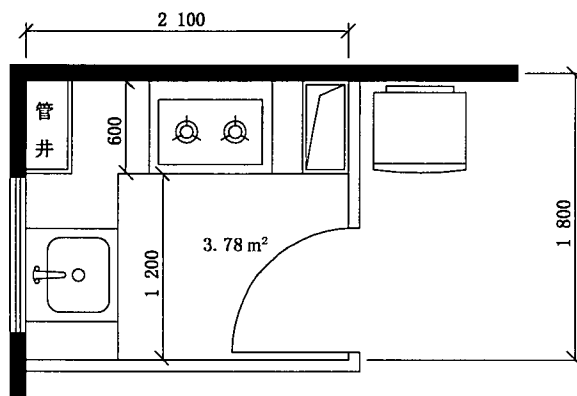


图 A.7 L型厨房 2

单位为毫米

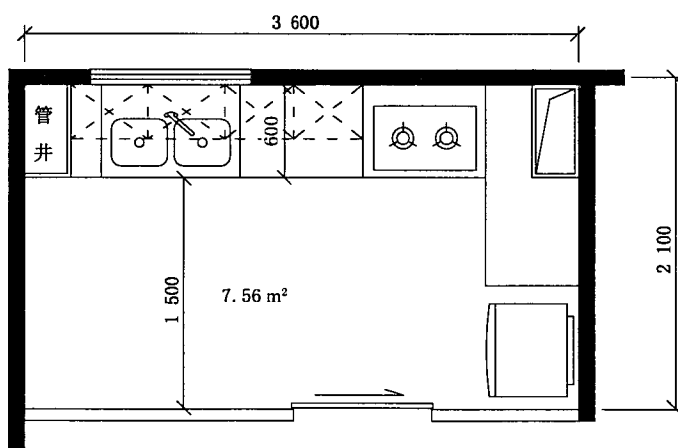
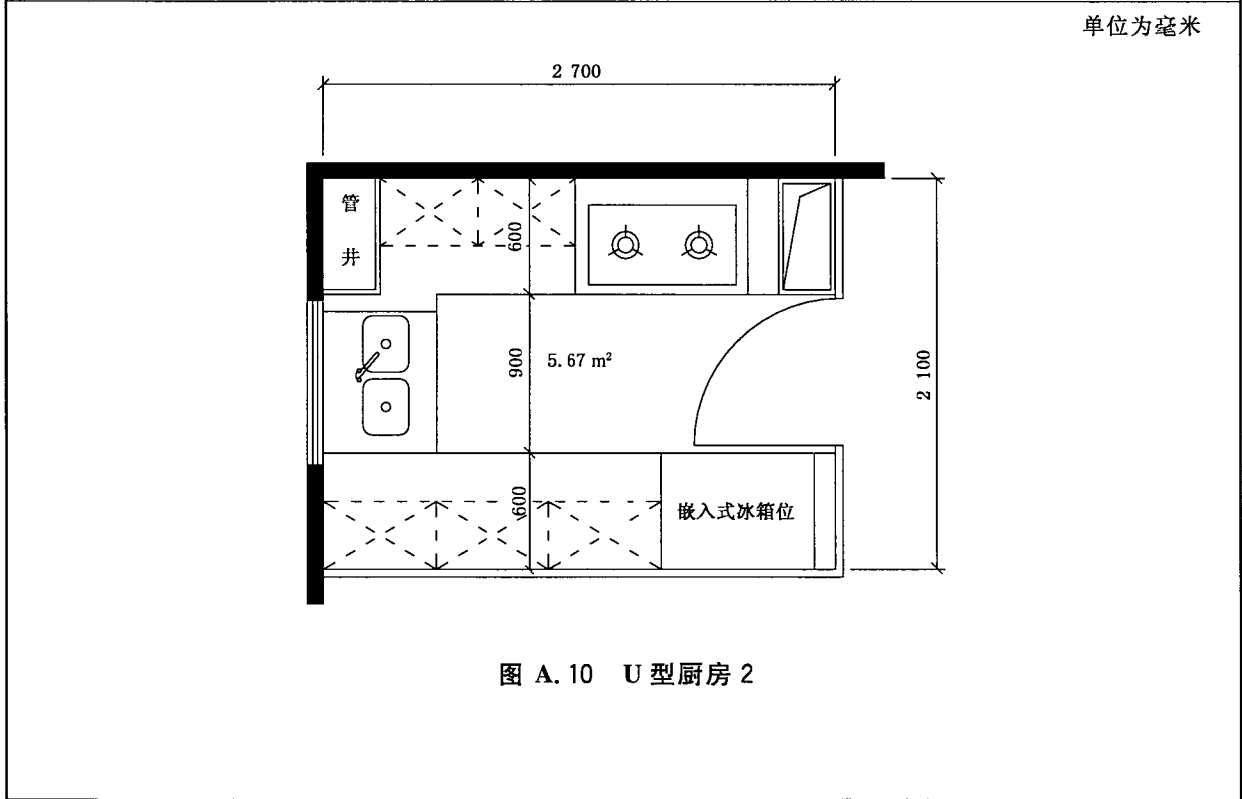
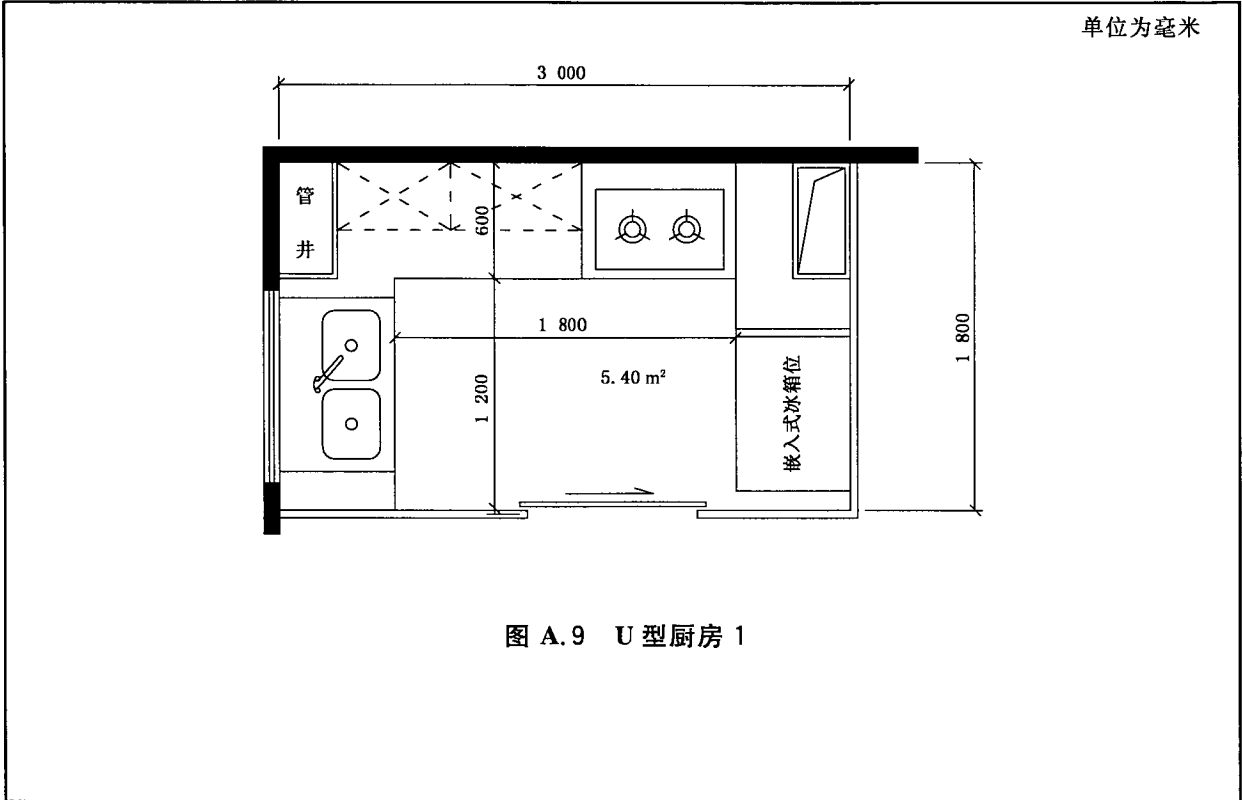


图 A.8 L型厨房 3

风道		燃气灶		单槽洗涤池	
管井		电灶具		双槽洗涤池	
吊柜		冰箱			



风道		燃气灶		单槽洗涤池	
管井		电灶具		双槽洗涤池	
吊柜		冰箱			

单位为毫米

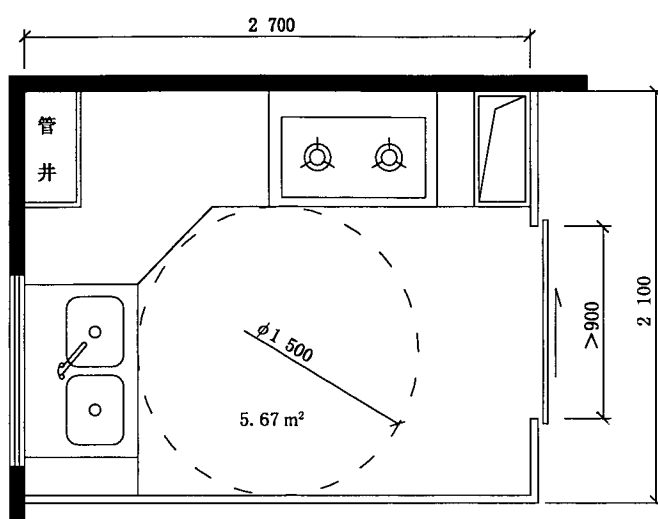


图 A.11 无障碍厨房 1

单位为毫米

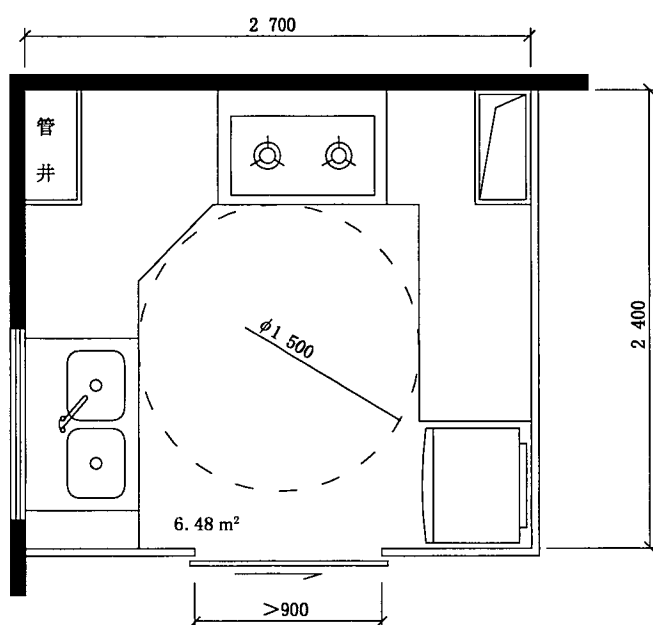


图 A.12 无障碍厨房 2

风道		燃气灶		单槽洗涤池	
管井		电灶具		双槽洗涤池	
吊柜		冰箱			

中华人民共和国建筑工业
行 业 标 准
住 宅 整 体 厨 房
JG/T 184—2011

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.5 字数 39 千字
2012年2月第一版 2012年2月第一次印刷

*

书号: 155066·2-22868 定价 24.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



JG/T 184-2011