



CÔNG TY CỔ PHẦN RAMA VIỆT NAM

TCCS 06:2026/RAMA

MÁY RỬA BÁT CÔNG NGHIỆP

	Biên soạn & soát xét	Phê duyệt
Họ và tên:	Trần Trung Kiên	Vũ Thị Kiều
Chức danh:	Trưởng phòng Kỹ thuật	Giám đốc
Chữ ký:		 
Ngày:	05./03/2026	05./03/2026



TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Mã số: TCCS 06:2026/RAMA

Tên tiêu chuẩn: Máy rửa bát công nghiệp

1. Phạm vi áp dụng

- Tiêu chuẩn cơ sở này quy định các yêu cầu kỹ thuật, an toàn, phương pháp kiểm tra thử nghiệm, quy cách đóng gói, bảo quản và vận chuyển đối với **máy rửa bát công nghiệp** do **Công ty Cổ phần RAMA Việt Nam** sản xuất và phân phối.
- Tiêu chuẩn áp dụng cho các loại máy rửa bát sử dụng trong:
 - Nhà hàng, khách sạn
 - Bếp ăn công nghiệp
 - Canteen trường học
 - Bệnh viện
 - Bếp trung tâm
 - Bếp suất ăn công nghiệp

2. Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu sau đây được viện dẫn trong tiêu chuẩn này. Khi các tài liệu viện dẫn được sửa đổi hoặc thay thế thì áp dụng phiên bản mới nhất.

- TCVN 5699-1:2010 Thiết bị điện gia dụng và thiết bị điện tương tự – An toàn chung.
- TCVN 5699-2-58:2013 Thiết bị điện gia dụng và thiết bị điện tương tự – Yêu cầu an toàn đối với máy rửa bát thương mại.
- QCVN 9:2012/BKHCN – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn điện đối với thiết bị điện và điện tử.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP Quy định về nhãn hàng hóa.
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP Sửa đổi bổ sung Nghị định 43/2017/NĐ-CP.

3. Thuật ngữ và định nghĩa

3.1 Máy rửa bát công nghiệp

- Thiết bị sử dụng nước nóng, hóa chất tẩy rửa và hệ thống phun áp lực cao để làm sạch bát, đĩa, khay và dụng cụ ăn uống với công suất lớn.

3.2 Chu trình rửa

Một chu trình vận hành hoàn chỉnh bao gồm các bước:

- Rửa
- Tráng
- Sấy (Nếu có)

3.3 Hiệu suất làm sạch

- Tỷ lệ phần trăm bề mặt dụng cụ được loại bỏ hoàn toàn dầu mỡ, cặn bẩn sau một chu trình rửa tiêu chuẩn.

75
ÔN
Ổ F
A
ET
P



4. Phân loại sản phẩm

Máy rửa bát công nghiệp được phân loại theo cấu tạo và công suất như sau:

4.1 Máy rửa bát cửa sập (Hood type)

- Máy rửa bát vận hành theo mẻ, sử dụng cơ cấu nâng hạ nắp máy.

4.2 Máy rửa bát băng chuyền (Conveyor type)

- Máy rửa bát hoạt động liên tục với hệ thống băng chuyền đưa bát đĩa qua các khoang rửa.

4.3 Máy rửa khay công nghiệp

- Máy chuyên dùng để rửa khay inox, khay suất ăn.

5. Yêu cầu kỹ thuật

5.1 Yêu cầu chung

Máy phải đảm bảo:

- Kết cấu chắc chắn
- Hoạt động ổn định
- Phù hợp môi trường bếp công nghiệp
- Các cạnh tiếp xúc phải được bo tròn, đảm bảo an toàn cho người vận hành.

5.2 Vật liệu chế tạo

- Vỏ máy: Inox 304 hoặc vật liệu tương đương có khả năng chống ăn mòn.
- Bể rửa: Inox 304, độ dày tối thiểu 1mm
- Khung máy: Thép không gỉ hoặc thép sơn tĩnh điện

5.3 Thông số kỹ thuật

- Điện áp danh định: 220V/380V
- Tần số: 50Hz
- Công suất tiêu thụ: 3-12Kw
- Công suất gia nhiệt: 2-9Kw
- Nhiệt độ nước rửa: 55-65 °C
- Nhiệt độ nước tráng: 75-85 °C
- Áp lực phun rửa: $\geq 0,15$ Mpa
- Năng suất rửa: 500-2000 bát/giờ

6. Yêu cầu an toàn

Máy phải đảm bảo các yêu cầu an toàn sau:

- Cách điện đạt tiêu chuẩn TCVN 5699-1
- Có thiết bị bảo vệ quá tải
- Có cảm biến mực nước
- Có cơ chế tự ngắt khi quá nhiệt

Các bộ phận điện phải được bảo vệ chống nước và chống ẩm.

7. Phương pháp thử nghiệm

7.1 Kiểm tra ngoại quan

Kiểm tra bằng mắt thường:

- Không cong vênh

- Không trầy xước
- Không có cạnh sắc

7.2 Kiểm tra rò điện

- Thực hiện theo tiêu chuẩn TCVN 5699-1.
- Thiết bị không được xuất hiện dòng rò vượt quá giới hạn cho phép.

7.3 Thử nghiệm điện áp chịu đựng

Điện áp thử: 1500V trong 1 phút không được xảy ra hiện tượng đánh thủng cách điện

7.4 Thử nghiệm vận hành

Máy được vận hành liên tục trong 8 giờ ở công suất định mức.

Trong quá trình thử nghiệm không được xảy ra:

- Rò nước
- Quá nhiệt
- Rung lắc bất thường

7.5 Kiểm tra hiệu suất làm sạch

Mẫu bát đĩa được bôi dầu mỡ thực phẩm tiêu chuẩn

Sau chu trình rửa:

- Không còn vết dầu mỡ nhìn thấy
- Không còn cặn thực phẩm
- Tỷ lệ bề mặt sạch $\geq 95\%$

8. Bao gói

Thiết bị phải được đóng gói theo các bước:

- Bọc nylon chống ẩm
- Bọc mút xốp chống va đập
- Đóng thùng Carton hoặc thùng gỗ

Trong thùng phải kèm theo:

- Hướng dẫn sử dụng
- Phiếu bảo hành
- Sơ đồ lắp đặt

9. Bảo quản

Thiết bị phải được bảo quản trong điều kiện:

- Nhiệt độ: $< 40^{\circ}\text{C}$
- Độ ẩm: $\leq 75\% \text{ RH}$
- Tránh ánh nắng trực tiếp và môi trường ăn mòn

10. Vận chuyển

Thiết bị phải được vận chuyển bằng phương tiện phù hợp.

Trong quá trình vận chuyển cần:

- Tránh va đập
- Không xếp chồng quá 2 lớp
- Tránh rung lắc mạnh

Ch

11. Ghi nhãn

Nhãn sản phẩm phải thể hiện các thông tin sau:

- Tên sản phẩm:
- Model:
- Điện áp:
- Công suất:
- Năm sản xuất:
- Số Seri:
- Xuất xứ:
- Tên và địa chỉ nhà sản xuất:

Cảnh báo: Không vận hành khi không có nước trong bể.

12. Bảo hành

- Thời gian bảo hành: 12 tháng kể từ ngày giao hàng
- Không áp dụng bảo hành trong các trường hợp:
 - + Sử dụng sai hướng dẫn
 - + Tác động cơ học
 - + Thiên tai hoặc môi trường bất lợi

13. Hiệu lực

- Tiêu chuẩn có hiệu lực từ ngày ký.
- Tiêu chuẩn được áp dụng cho toàn bộ sản phẩm máy rửa bát công nghiệp do Công ty CP RAMA Việt Nam sản xuất và phân phối.
- Tiêu chuẩn có thể được điều chỉnh hoặc cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm hoặc quy định pháp luật.

