

电动自行车为何“火患”难除 警惕锂电拼改

近一段时间,电动自行车带来的安全问题再度成为公众关注的焦点,多起由电动自行车引发的火灾伤人事件,给很多家庭造成了不可挽回的损失。

据统计,2023年,全国发生电动自行车火灾2.1万起,比2022年增长17.4%。这些事故中,电池故障起火是主要原因。为获得更长的续航里程、更快的骑行速度,或是出于更便宜的价格,一些人选择更换或改装电动自行车电池。这一过程中,电池质量不合格、操作不规范、充电器不匹配等因素,都会增加电池起火爆炸的风险。作为普通消费者,由于缺少相应的技术知识,在选购锂电池的过程中,也经常是一头雾水,市民马先生就在给自己的车配电池的时候,发现了这样一个问题。

“我觉得这个不是原品牌,喷漆了,两个牌子。”据马先生介绍,这块锂电池是他在一个电动自行车销售门店购买的,使用中电量衰减过快,严重超出他的预期。与此同时马先生还发现,电池外壳有重新喷漆的情况,而且一层商标之下,竟撕出另外一个品牌名称,两个名字均无法查询出处,除此之外也再无厂家信息。对于这块电池的来源,门店的销售人员解释称,电池的生产厂家是他们自己在线上联系,定制加工的,甚至说不出具体名字。

在调查中记者发现,像这样来源不清、详情不明的锂电池,在实际消费过程中,并非个别情况,在一些电动自行车销售门店,除了卖车,更换新电池,拆壳换芯儿,或是改装成其他种类电池,也逐渐成为了主流业务。

在一些街边门店,挂着“锂电租赁”“锂电定制维修”等字样的招牌,对电动车锂电池进行改组、加装、定做。记者看到,正在组装测试的锂电池摆放在桌面上,一节一节电芯裸露在外,从电芯外包装上看不出生产厂家信息。根据客户需要,可以组装从48伏到72伏的不同电压、不同容量的电池,分别定价,店主也透露,市场上电池电芯的质量高低参差不齐,

普通用户,无从了解电池本身的质量和由此带来的风险。随后记者定制了一组48伏10安时的锂电池,店主对焊接好的电池组进行了塑封,外壳使用的是店内的二手电池盒,充电器则需要另配。

如此组装的电池是否安全呢?带着疑问,记者来到国家运动健身产品质量检验检测中心,工作人员对这块锂电池进行了查看。“按照国家标准,电池上应该有基本的参数、电压容量,这是个旧壳,没有任何参数标示,里面我们打开看一下。”国家运动健身产品质量检验检测中心(天津)主任孙云东介绍说,这块电池从外观上看没有任何的电学参数,虽然外包装可以起到隔离防水的作用,但是防水不到位,里面是电池芯,进水容易造成短路。而且短路保护装置和保险都没有,不对电池产生热失控。

防水不严密,容易造成雨天电池进水短路;电池导线直径过细,在车子上坡、加速等大电流使用中,存在导线过热、烧断等安全隐患。更严重的是,这组电池导线上应有的保险装置竟然直接被省略,而另一道防护、电池保护板也存在漏洞。“保护板没有看到热失控的传感器,这些是52支电芯,不知道生产厂家、工艺比较简陋,市场上有大量的维修电池不是新的电池,是从其他电动汽车、共享单车上淘汰的,再配组,风险更大,某一支过充就会起火。”国家运动健身产品质量检验检测中心(天津)检验工程师王雪朕解释说,像这样一组由50多节电芯组成的锂电池,单节电芯的产品一致性非常重要,但凡某一节电芯存在质量问题,也会使电池电量不平衡,导致整体容量降低。而如果这片保护板失去保护功能,尤其是使用了不匹配充电器的情况下产生过充,性能不佳的电芯就可能过热起火,甚至引发燃烧爆炸。

律师说法

仰先律师事务所律师胡仁杰:

从根本上避免危险发生,还是应该从生产源头对产品质量严抓狠抓。目前,针对电动自行车整车生产,国家推行3C强制性产品认证,此外,由工信部组织起草的强制性国家标准《电动自行车用锂离子蓄电池安全技术规范》目前正处于审查阶段,预计将于今年发布。这项标准将填补国家层面对于电动自行车用锂离子蓄电池安全监管的技术依据空白。所谓强制性标准,它是具有法律属性的,生效之后,不符合强制性标准的电动车锂电池产品和服务,将不得生产、销售和提供,这也为执法部门打击违规生产、组装、销售锂电池,带来更强大有力的法律依据,为营造健康消费环境提供帮助。

本报记者 李文博 解菁 整理



高品质
烤肉自助先行者

鲲吉烤肉

自助盛宴吃健康

坐落在西青区大悦汇三楼的鲲吉,是北京九寸钉餐饮管理有限公司旗下的集合高品质自助烤肉、铁板烧料理的自助餐品牌。品牌建立的初衷是,坚信经济的快速发展带来餐饮市场消费升级,同时顺应餐饮行业全面进入大健康时代,从吃饱吃好,升级到享受美味追求更健康的层面。

星级料理品牌
ZUI
有情绪价值的餐厅
随意吃都回本

自助品类 标杆品牌

集合了烤肉、高品质海鲜、铁板烧等多种元素的鲲吉在肉类品质上对标山姆,自有牧场源头采购把控,让食客365天都有很好的用餐体验,是天津自助品类的标杆品牌。走进鲲吉的店面,可以发现,这里的烤肉种类非常多,牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉……足足有40多种肉类、M5雪花牛肉、安格斯肥牛、牛上脑、牛牡蛎肉都可以在鲲吉品尝到,就连猪肉,也是厚切原生态黑猪肉的猪五花,培根都是培根界的爱马仕荷美尔培根,每一个虾仁水饺里面都有一整颗大虾仁。

口感环境双双在线

随着时代发展,人们在享受美食的同时,也越来越注重就餐的情绪价值,而鲲吉恰好是一家集口感与环境双双在线的自助餐厅。库里南同款星空顶+全场镜面顶,视觉上放大了整体餐厅空间,餐台摆台也精心布置呈现最美姿态,让食客们吃着舒服,看着惊艳。吃饭的时候拍照打卡,每个角度都非常出片,特别是一整面墙的酒水区,在拍照达人看来更是“绝绝子”。

吃自助餐,是否“回本儿”可能是每个顾客心里一个绕不开的话题,鲲吉是一家没有自助餐焦虑的餐厅。因为鲲吉样样都是高品质,随意吃都回本。不仅雪花牛肉随便吃,人均几百元的铁板烧也随便吃,而且单点级别的海鲜也能痛快吃,鲲吉全场品类将近400种,吃上几份牛肉就能直接回本,更别提还有泰国黑虎虾等一些海鲜。

款待挚爱 首选鲲吉

为打造高品质的自助餐,鲲吉团队提出全新的品牌理念“款待挚爱 首选鲲吉”的服务承诺。在日常经营中,注重每位客户在用餐过程中的情绪价值,包括菜品选材口味、店内风格装饰等每一个细节。团队除了选择高品质食材外,还聘用有10年以上经验的主厨,从口味口感多个维度打造高品质用餐体验。让鲲吉无论从食材种类和品质,还是就餐环境,成为朋友聚会、家庭聚餐、情侣约会的不二之选。

本报记者 徐燕
图片由鲲吉提供

