

【参考1：電化厨房用個別式循環換気装置『厨房歓喜』の主な特長】

1) オイルミスト、熱、水蒸気、臭気を厨房内で処理し、快適な厨房環境を実現

調理時に発生する排気を、装置上部の処理装置で捕集し、最初にグリスフィルタを通過させることにより、排気に含まれるオイルミストを95%以上取り除きます。次に除湿器で冷却除湿することにより、熱と水分を除去します。最後に脱臭フィルタを通過させることにより、臭気の90%以上を除去します。このようにして排気を清浄化したのち、処理装置より厨房内に放出し循環させます。

2) 空調負荷を大幅に低減

取り入れる外気の量を大幅に削減でき、空調負荷を大幅に低減できます。そのため、空調設備の設置コストを大幅に低減することができます。

3) ノンダクト排気処理装置であるため、ダクト式換気設備の設置が不要

ダクト式換気設備を設置する必要がないため、コストダウンや店舗開店までの工期の短縮を図ることが可能となります。特に既存のビルや地下街などへの飲食テナントの出店が容易になるほか、厨房レイアウトの変更を簡単にすることができ、テナントの業態変更などにも柔軟に対応できます。