

静電式油煙除去装置

オイルミストコレクター

OIL MIST COLLECTOR



誠意努力

フカガワ

飲食店オーナーを悩ませる問題を オイルミストコレクターで対策！



飲食店オーナーを悩ませる「火災」「煙」「臭い^(※)」の問題をオイルミストコレクターで対策。飲食店の課題もスペースもさまざま。用途に合わせた装置をご提案いたします。



ダクト火災
対策

煙対策

臭い対策

※脱臭装置と組み合わせた対策が必要です。



Point

油煙対策装置

- 基板部分を熱から保護する独自の「冷却億像」を採用。
- 扉には電流計が取り付けられているため、作動状況の確認が容易です。

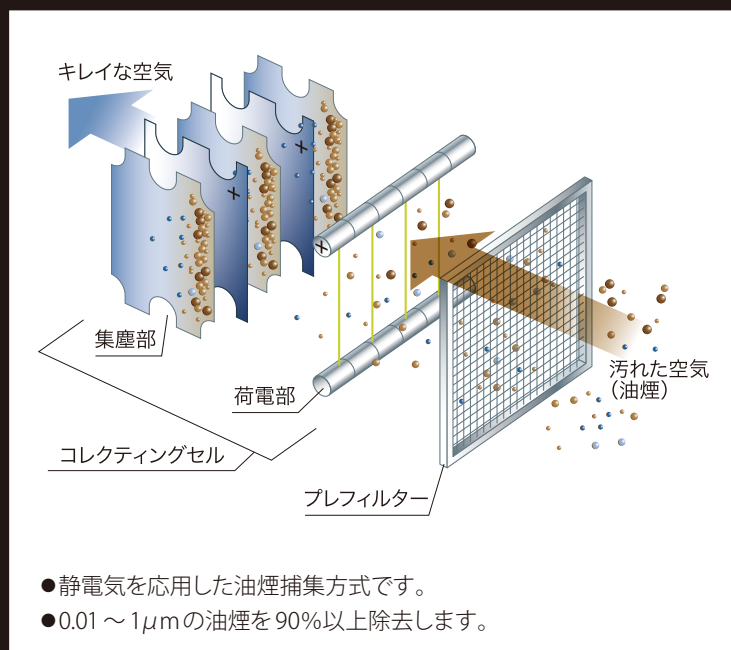
静電式油煙除去装置

オイルミストコレクター EAN

種類	推奨処理風量	サイズ(W×H×D)mm	本体重量(kg)	フィルター/セル数量	本体材質(t:1mm)
EAN-200	2400CMH	520×647×687	54	1枚/1基	SS400粉体塗装
EAN-300	3600CMH	520×647×923	65		

- ※1 オイルミストコレクターは油煙対策装置です。臭いを対策する場合は、別途消臭対策装置が必要になります。
- ※2 高圧発生器は消耗品です。使用頻度・状況等で寿命は変わりますが、1-5年程度で交換となります。
- ※3 使用環境にあわせて、本体・コレクティングセルの材質をステンレスに変更した特殊仕様の対応も可能です。

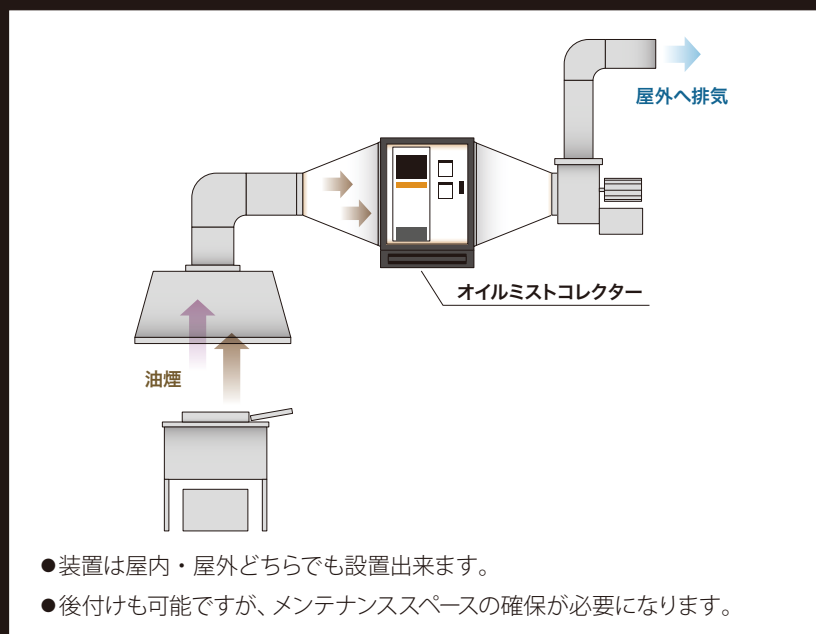
油煙除去の原理



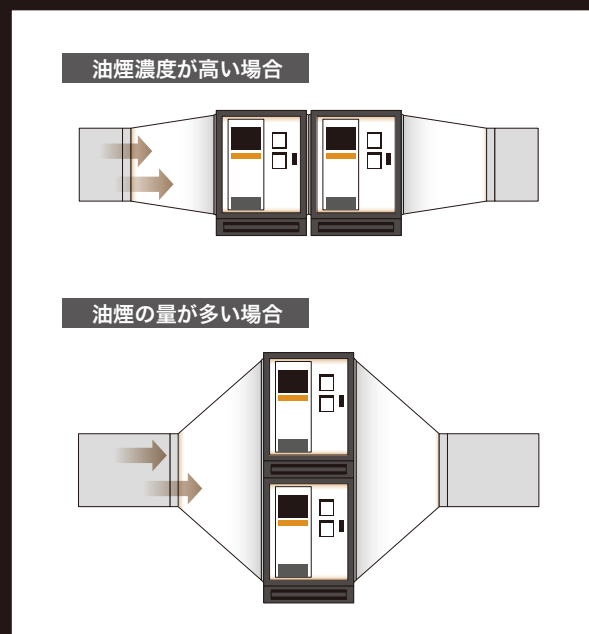
各部構成



設置イメージ



応用例



装置選定 について

- 置の推奨処理風量が送風機の排気風量より大きくなるよう余裕を持って選定をしてください。送風機の排気風量の方が大きくなると装置内風速が早くなり油煙処理がされない状態で排気されま(推奨装置内風速 3m/s 以下)。
- 油煙濃度が高くなるのが想定される場合(炭火を使用する調理、下味を付ける(タレを漬け込む)お肉の調理等)は、2台連結した設置の検討が必要となります。
- 送風機の排気風量が装置の推奨処理風量を上回ったり油煙濃度が高い排気を1台による処理では煙が目視される場合があります。

導入後 について

- オイルミストコレクターは指定業者による定期的なメンテナンスが必要になります。
- お客様の状況にあわせたメンテナンス間隔を提案いたします。
- メンテナンスを怠ると性能が発揮できなく、トラブル・故障の原因となります。
- 設置の際はメンテナンススペースと導線を確保してください。
- 設置後、対策する油煙・使用する風量にあわせて装置の設定が必要になります。

導入事例



食品加工店（東京都）



ハンバーガー店（東京都）



焼肉店（神奈川県）



焼魚店（東京都）



串カツ店（東京都）



焼肉店（千葉県）



焼肉店（千葉県）



焼肉店（静岡県）



唐揚店（静岡県）



炭火焼肉店（石川県）



豚丼店（京都府）



焼肉店（京都府）

メーカー紹介

台湾での静電式油煙除去装置のリーディングメーカー「歐亞科技」の製品を日本国内で株式会社フカガワがご提案します。



「歐亞科学技術環境保護エンジニアリング株式会社」は、2004年に設立されました。これまでオイルミスト設備において、設立前の年数も加えるとおよそ20年余りの経験から、高い技術を擁しています。

本社は高雄にあり、台北と台中にも支社を設立しています。

歐亞科技の顧客は台湾全土に分布していますので、台湾北部・中部・南部・東部に拠点を設立し、お客様にサービスを提供しています。