

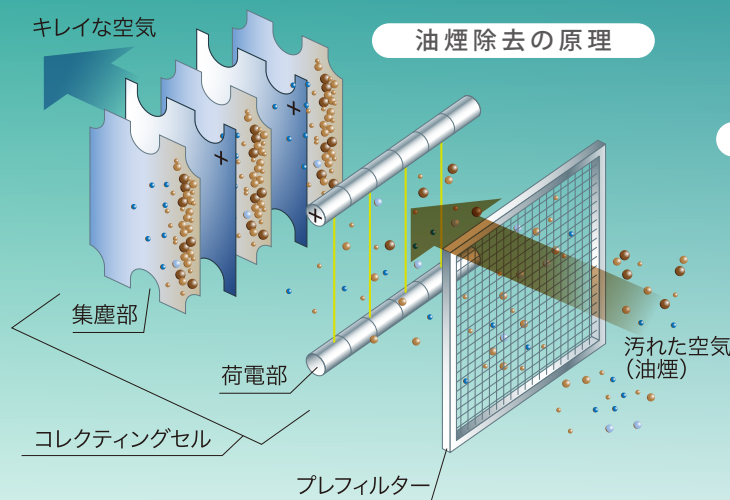
油煙対策装置

Point

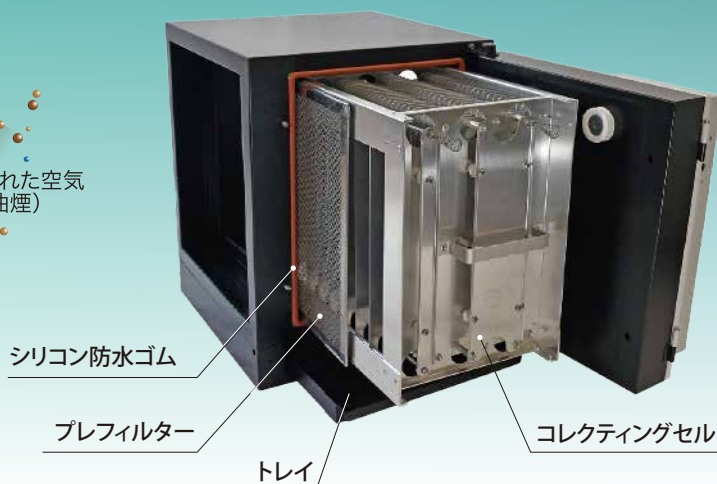
- 基板部分を熱から保護する独自の「冷却億像」を採用。
- 扉には電流計が取り付けられているため、作動状況の確認が容易です。



油の多い飲食店
(焼肉・焼鳥・揚げ物等)の
油煙問題を解決します!
油煙を除去することで
環境対策にも貢献します!!



各部構成



オイルミストコレクター

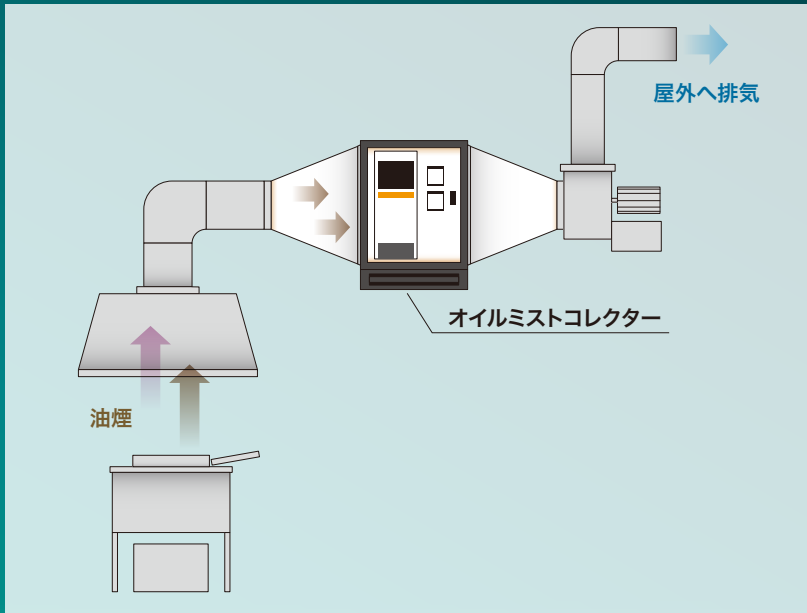
種類	推奨処理風量	サイズ(W×H×D)mm	本体重量(kg)	フィルター/セル数量	本体材質(t:1mm)
EAN-200	2400CMH	520×647×687	54	1枚/1基	SS400粉体塗装
EAN-300	3600CMH	520×647×923	65		

※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。

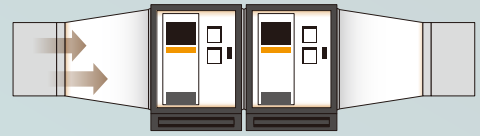
※3 使用環境にあわせて、本体・コレクティングセルの材質をステンレスに変更した特殊仕様の対応も可能です。

設置イメージ

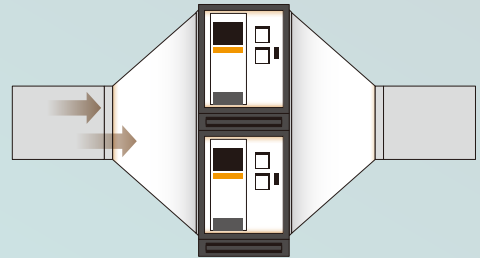


応用例

油煙濃度が高い場合



油煙の量が多い場合



設置例



装置選定 について

- ・装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す(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。



注意事項

- 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。

