

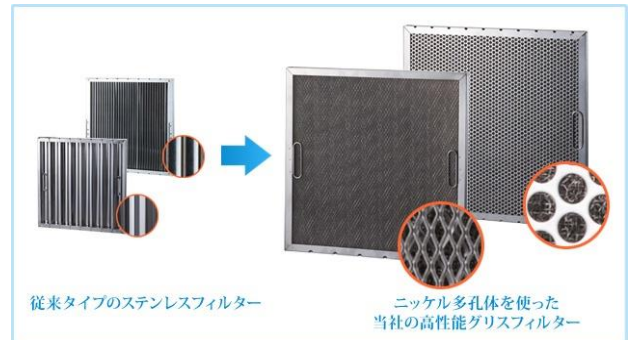
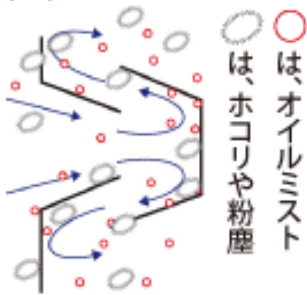
高性能グラスフィルター クリーンな空気できれいな厨房

①油の除去率が高いから

安全で衛生的

火災を防ぎ、油汚れなどの食材への混入を防ぎます。

従来は・・・



②吸い込み力が強いから

通気性がよく快適

クリーンな空気で、厨房も客席も快適。

③レンタルだから

洗浄不要で交換するだけ

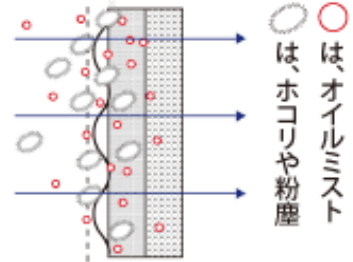
当社の専門スタッフが定期訪問し、きれいなフィルターに交換します。



高性能フィルターについて

ニッケル多孔体の多層構造が実現した高性能

微細な穴が無数に入り組み密集したスポンジ構造のニッケル多孔体は、油汚れやほこりなどを逃さずとらえます。これが油の除去率の高さにつながっています。また空孔率が高いため通気性もよく、厨房の空気をクリーンに保ちます。



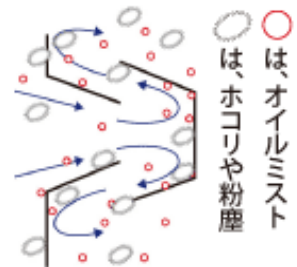
●油汚れの除去率、静圧データ

フィルターの種類	除去率	静圧
従来型のフィルター	75.0%	69Pa
高性能グリスフィルター	89.8%	25Pa

※「静圧」とは、フィルターを通る空気の抵抗を数値化したもの。単位はパスカル (Pa)。静圧が低い方が通気性がよく、厨房の換気もよい。出典は日本厨房工業会のデータより。

●従来型のフィルター

油の除去率が悪く、その上炎を通しやすい構造です。通気性が悪く空孔率が低いため換気機能があまりよくありません。



①デモにてフィルターの汚れ具合を確認

油煙の少ない場所は、今お使いのフィルターを長いサイクルで交換。

炒め物や炭火などで汚れやすい場所は、早めの交換。

1年に4回の交換

1か月に1回の交換

長く使える場所では、できるだけ長く。

2か月に1回の交換

ガスレンジ

ゆで麺器

フライヤー

②工場ですっかりクリーニング

STEP 01 汚れたフィルターをラックに入れる。

STEP 02 1 ラックに入ったフィルターを80度の薬品槽に30分つけ込み、槽目 油汚れをすみずみまで洗浄。

STEP 03 2 水切りしたフィルターを60度の薬品槽に再び30分つけ込み、槽目 さらに洗浄。

STEP 04 3 50度Cで30分の湯洗いとエアブローで槽目 洗浄と薬品の洗い落とし。

STEP 05 4 再び50度Cで30分の湯洗いとエアブローで槽目 洗浄と薬品の洗い落とし。

STEP 06 80度Cの高圧ジェット洗浄機で細かい汚れまできれいに落とす。

STEP 07 水切りのあと乾燥室で乾燥させ洗浄作業終了