

Tohsho

トーショー機材株式会社

煙集塵機

スモークジェット



スモークジェットで 厨房排気的环境対策を 一気に解決!

焼肉、焼鳥などで脂身がある肉類を高温調理すると多量のオイルミストと臭気が発生します。調理温度が高くなるとオイルミストが微細化し多量の白煙として排気口から排気され、特に、炭火調理では滴り落ちた油脂分が炭火で焼かれ多量の煙が発生します。

その昔は、焼鳥店や鰻店はうま味のあるニオイや煙をわざと店先に出して客を呼び込むことが行われていましたが、近年ではこのような手法は取りにくくなり、飲食店から排出されるニオイや煙は不快に思われ、時には苦情として持ち込まれるケースが増加しています。

厨房排気の白煙除去には排気口から排出される白煙が目視で確認できない程度に軽減させる除去性能が必要になり、**煙集塵機スモークジェット**は必要な白煙除去性能を備えています。

厨房で発生する煙苦情に対応します。

焼肉

ホルモン

焼鳥

鰻

ステーキ

中華料理

等

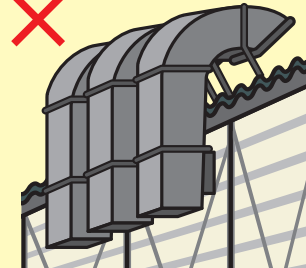


煙集塵機導入のメリット

白煙排出による
近隣苦情の解決



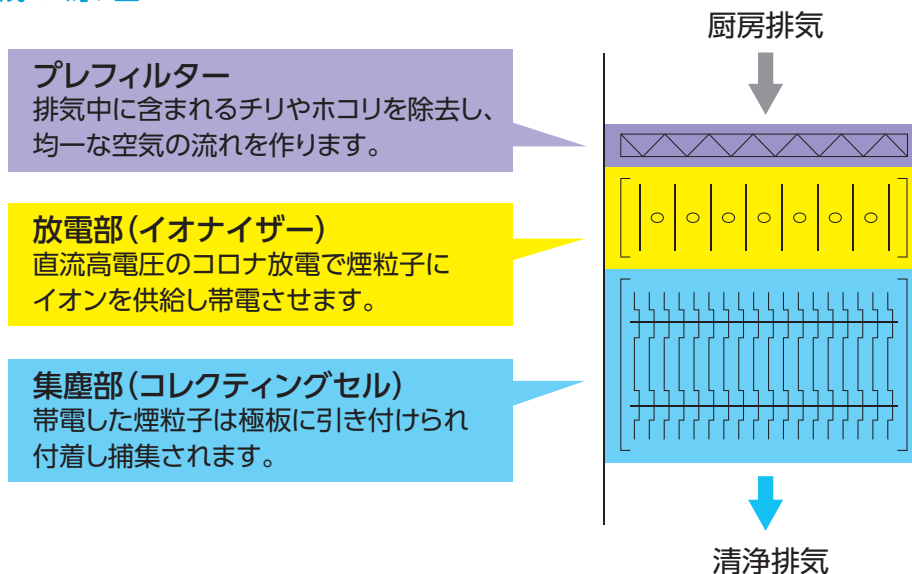
屋上へのダクト
立上げが不要



煙集塵機について

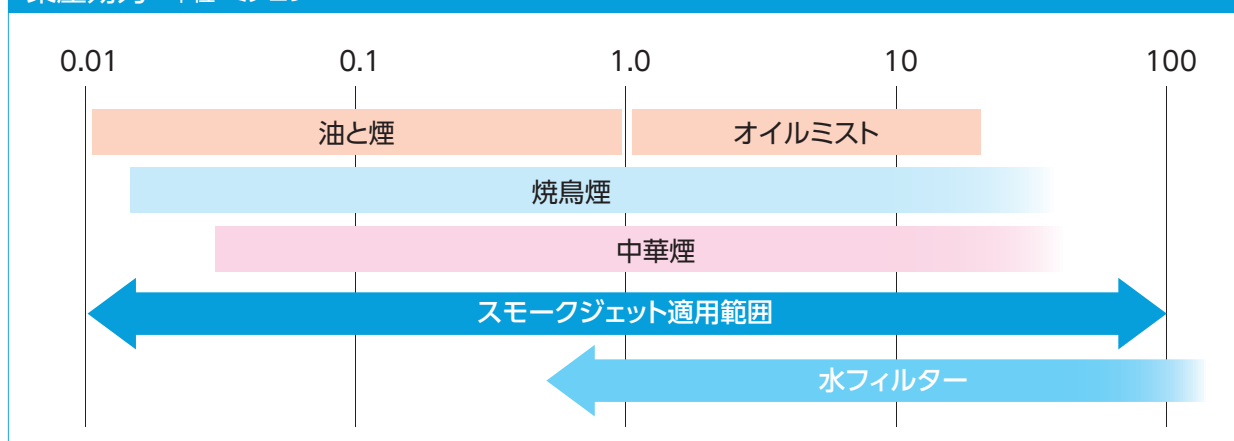
煙集塵機は、静電気を利用した集塵方式で、放電部（イオナイザー）と集塵部（コレクティングセル）から構成されています。放電部の直流高電圧で発生したコロナ放電が周辺空気を電離させ、この高電圧空間を通過する煙粒子にイオンを供給し帯電させます。集塵部に流入した帯電煙粒子は高電圧を印加した電極間を通過する際にクーロン力により極板に引き付けられ付着し捕集されます。

■ 煙集塵機の原理



■ 煙集塵機の性能

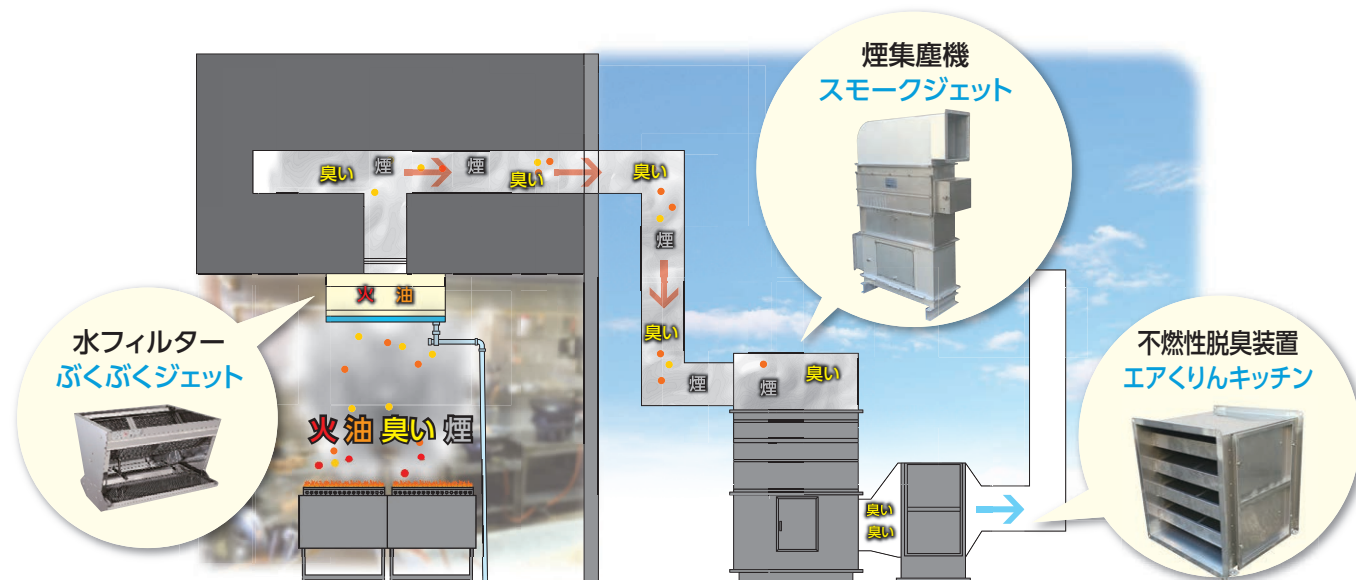
集塵効力 単位:ミクロン



トショー機材厨房排気処理システム

飲食店から発生する火、油、臭い、煙はそれぞれの物性が異なることで処理の方法が異なります。弊社の製品では火・油除去には**水フィルター ぶくぶくジェット**、臭い除去には**不燃性脱臭装置 エアクリンキッチン**が対応しており白煙除去については**煙集塵機 スモークジェット**が対応します。

トショー機材厨房排気処理システムでは、お客様のニーズに合わせた組み合わせをご提案いたします。



■ スモークジェット仕様

型 式			SJ-15	SJ-30	SJ-45	SJ-90
大きさW×D×H(mm)			465x328x1950	931x328x1950	1379x328x1950	1379x746x1950
質量 (kg)			40	80	120	210
処理風量 (m ³ ／h)			900	1800	2700	5400
捕集効率 (%)			95%以上			
捕集対象			厨房から発生する油煙			
最大入口濃度 (mg／m ³)			200			
電 源			AC100V 50／60Hz共用			
消費電力 (A)			2			
圧力損失 (Pa)			100			
騒音 (dB [A])			0 (騒音発生源なし)			
前処理			プレフィルター			
電気 集塵部	荷電極型式		マイナス荷電・二段荷電方式			
	高電圧出力		タングステン製ワイヤー式			
	高電圧 出力	HV (kV)	10			
		LV (KV)	5			
最高吸引温度 (°C)			80以下			
電源ブレーカ (A)			5			
排油口			40Aニップル (プラグ止)			
塗装色			無塗装			

Tohsho

トショー機材株式会社

TOHSHO CREATIONS CO.,LTD.

販売代理店

東京：〒135-0016

東京都江東区東陽 5-27-8 角一ビル 202

TEL:03-3615-6011 FAX:03-3615-6013

大阪：〒532-0011

大阪市淀川区西中島 5-7-19 第7新大阪ビル 303B

TEL:06-6304-0081 FAX:06-6304-0080



<http://tohshokizai.jp/>