

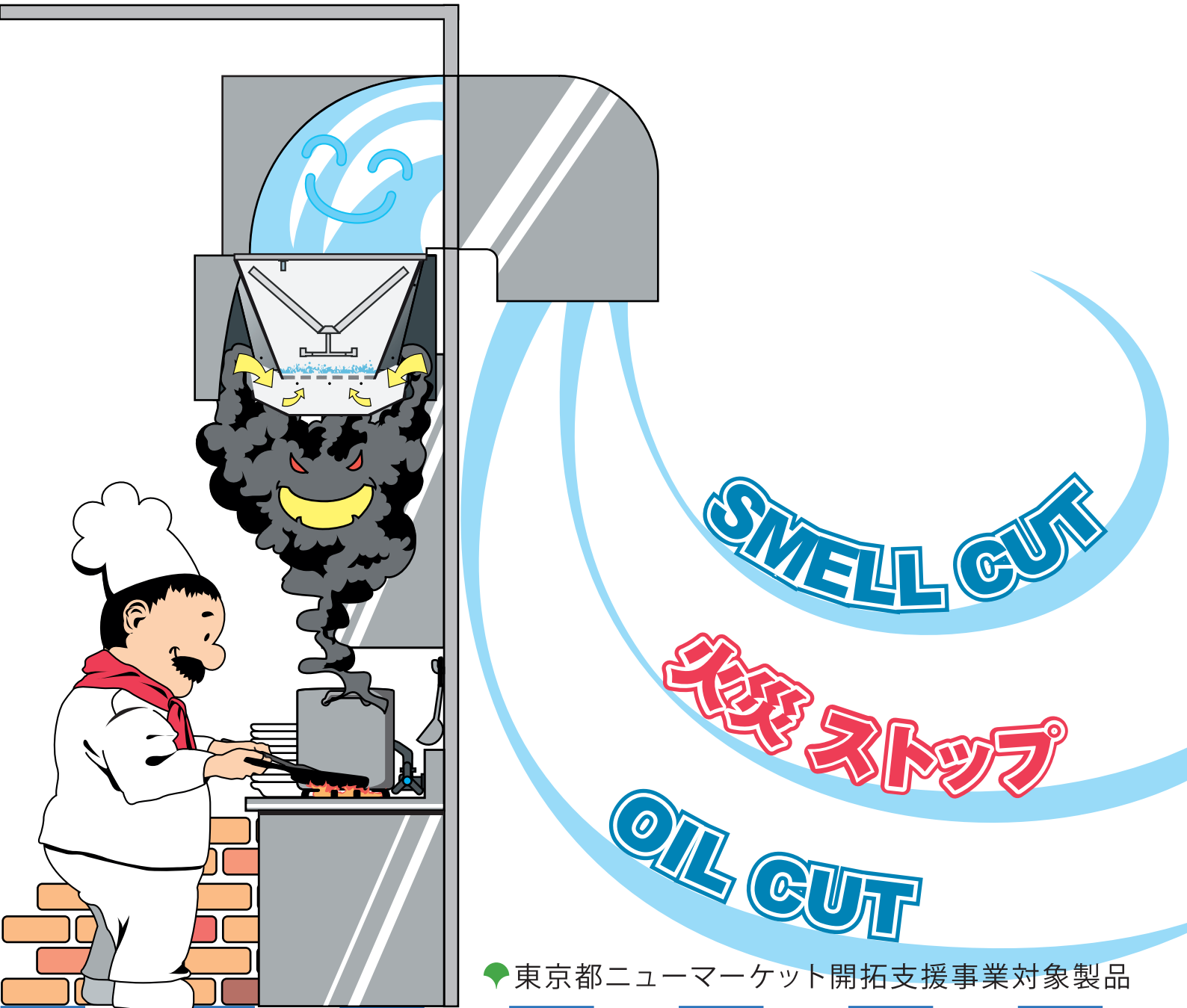
Tohsho

トーショー機材 株式会社

厨房排気の油・火災・臭いの問題を解決します

厨房排気清浄システム

- 水フィルターぶくぶくジェット
- エアクリンキッチン
- スモークジェット



● 東京都ニューマーケット開拓支援事業対象製品

厨房排気の清浄化と安全に取り組んで20余年・・・

厨房排気のあらゆる問題を解決し、

優れた 技術力

業界初の技術と特許の
独自構造で快適厨房環境を
実現します。

「もっと油や臭い・煙を除去できないか、もっと
安全な厨房排気環境を創りだせないか・・・」
をテーマに研究を進め、独自構造の水フィルター
や超うす型煙集塵機等を開発し、多くのお客様に
ご好評頂いております。今後もさらにより良い
厨房環境づくりに取り組んでまいります。



豊富な 知識・経験

豊富な知識と経験で
排気問題を的確に
解決いたします。

厨房の排気環境は千差万別。近隣の環境対策
もまた状況により様々です。私達は厨房排気
のスペシャリストとして、20年以上培って蓄積
された知識や経験そして豊富なノウハウをお客様
の最適な厨房の環境づくりに提供してまいります。



取得資格一覧

東京都知事



建築業許可書

日本消防設備安全センター



性能評定書

日本消防設備安全センター



評定シール

日本厨房工業会



グリッパレーター認定書

におい・かおり環境協会



臭気判定士免状

環境保護に貢献しています。

万全の
サポート体制

全国提携業者ネットワーク
でメンテナンスも万全です。

製品導入後もお客様に安心してご利用いただけるよう、設置後、年間2〜4回のメンテナンスを推奨致します。アフターサービスやメンテナンスには経験豊富なスタッフをそろえ、また全国の関連企業と提携したサポート体制を構築しております。



カタログ製品一覧

● 水フィルターぶくぶくジェット



高性能グリス除去装置
グリスセパレーター

[詳しくはP3へ](#)

● エアくりんキッチン



不燃性臭気除去装置
スペースに合わせた
自由設計可能
メンテナンス容易

[詳しくはP6へ](#)

● スモークジェット



超うす型高性能煙集塵機
ビル間の狭い隙間に設置
可能

[詳しくはP6へ](#)

● 主要納入先

- ホテル・結婚式場
- 給食センター
- 食品スーパー
- 病院・介護・福祉
- 学校・保育園給食室
- 商業施設
- ショッピングモール
- 飲食店舗
- 食品工場

ニオイ

火災

ダクトの汚れ

排気の問題をまとめて解決!

水フィルターぶくぶくジェット



4 水フィルターがもたらす つのメリット

<清潔>

ダクトとファンを
汚しません

油脂除去率90%以上ダクト
や排気ファンが汚れずダクト掃
除が不要です。

<環境>

ニオイの排出を
少なくします

臭気除去率70%以上!
厨房排気を強力脱臭
近隣環境に配慮できます。

<安全>

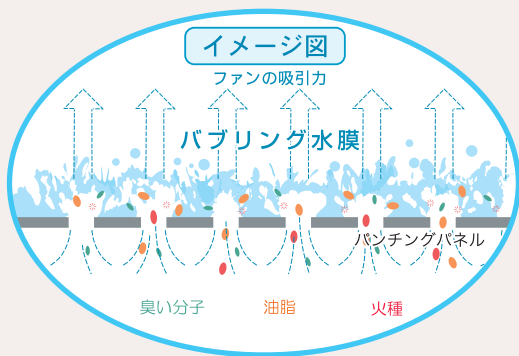
ダクト火災を
防ぎます

温度センサーと連動し、
水切りフィルターへ水噴霧ダクト
火災を遮断します。

<コスト>

自動洗浄で
フィルターを洗います

タイマー設定の自動洗浄!
毎日実施の洗浄でメンテナ
ンス頻度が激減します。



ニオイと油汚れを水で洗う!

驚異の

バブリングパワー

弊社特許のバブリングシステム

パンチングパネルによるバブリングの力で
排気を洗浄します。

画期的

水槽に水を貯めない

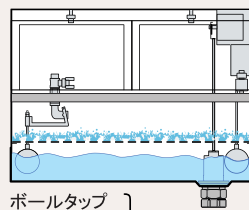
弊社特許のバブリングシステム

作動不良の原因となるボールタップ・水位センサー
電動排水弁等の従来型の部品を廃し、水槽内に
パーツの無い画期的なシンプル構造を実現しました。

当社ならではの! 究極のシンプル設計が、
厨房の常識を覆します!

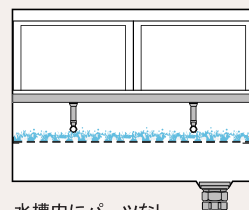
シンプル構造

<旧型>従来タイプ

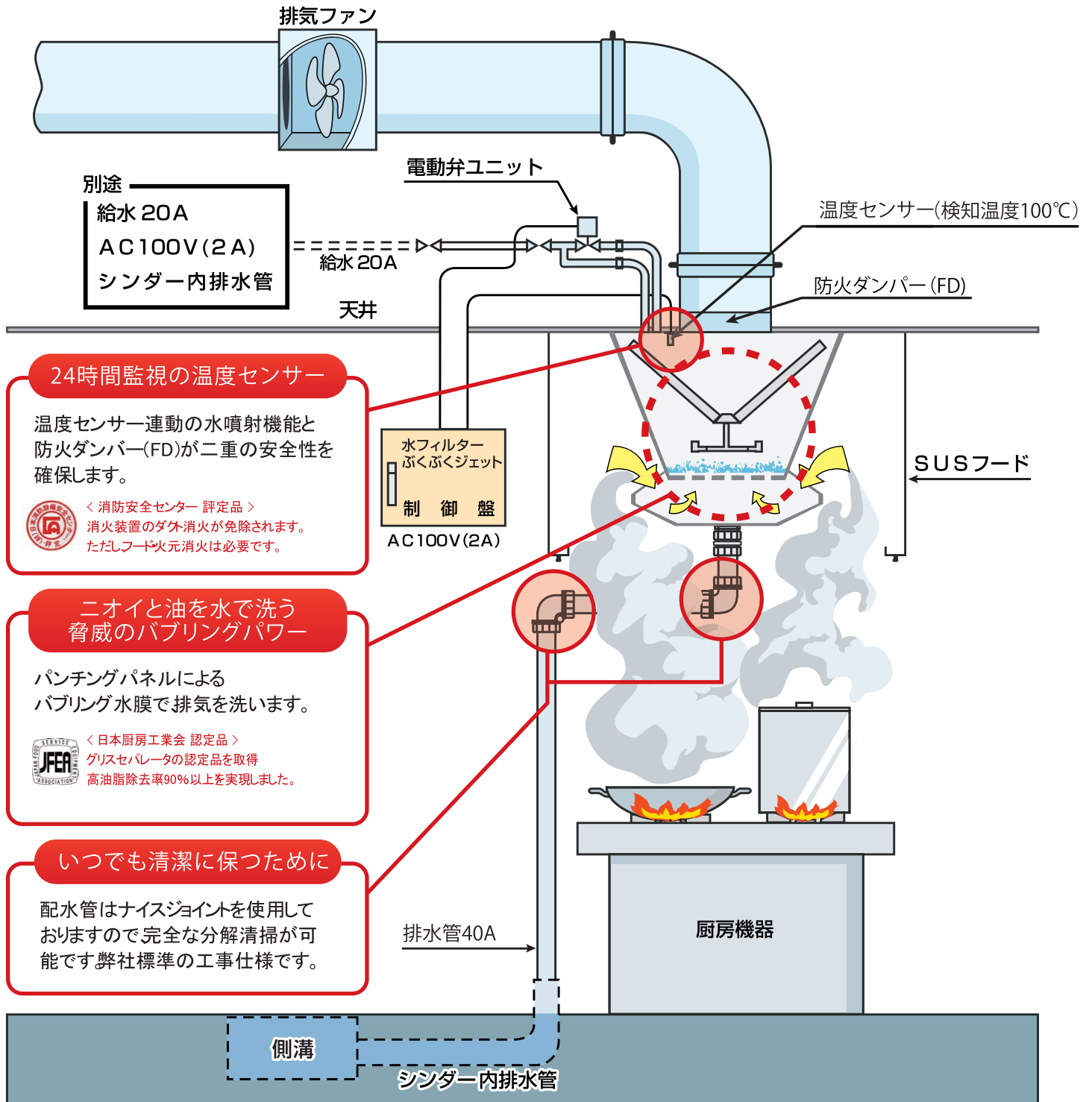


ボールタップ
電動排水弁
水位センサー } 付き

<新型>シンプルタイプ



水槽内にパーツなし
作動不良なし



24時間監視の温度センサー

温度センサー連動の水噴射機能と防火ダンパー(FD)が二重の安全性を確保します。



＜消防安全センター 評定品＞
消火装置のダケ消火が免除されます。
ただしフード火元消火は必要です。

**ニオイと油を水で洗う
脅威のバブリングパワー**

パンチングパネルによるバブリング水膜で排気を洗います。



＜日本厨房工業会 認定品＞
グリスセパレータの認定品を取得
高油脂除去率90%以上を実現しました。

いつでも清潔に保つために

配水管はナイスジョイントを使用しておりますので完全な分解清掃が可能です弊社標準の工事仕様です。

通常動作フロー

排気ファン起動

↓

定量給水

↓

バブリング開始

↓

油・臭い除去

メドレー洗浄フロー

注)台ずつ順番に洗浄を行う機能です。

自動

手動

↓

タイマー設定
9回/1日

↓

洗浄押ボタン

↓

洗浄開始

↓

洗浄ランプ点灯

↓

洗浄終了

火災抑止フロー

温度センサーON

↓

ブザー鳴動

↓

温度警報ランプ
点灯

↓

緊急給水噴射

↓

洗浄ランプ点灯

↓

噴射終了

↓

洗浄ランプ消灯

↓

ブザー解除

＜消防設備安全センター 評定品＞

水フィルターぶくぶくジェット(BKJ)の機種選定

(厨房にあわせて最適のものをお選びください。)

1 調理器の燃料消費量(Kw)からの処理風量算出方法

処理風量 $V(m^3/min) = 40KQ \div 60$
 K : 燃料の単位燃焼当たりの理論廃ガス量
 Q : 燃料消費量(Kwまたはkg/h)
 40: 理論廃ガス量(K)に乗ずる係数

【例題】燃料消費量が70kwの場合

$$V = 40 \times 0.93 \times 70 \div 60 = 43.4 (m^3/min)$$

燃料の種類		理論廃ガス量
燃料の名称	発熱量	
1	都市ガス	1kw時につき0.93m ³
2	LPガス (プロパン主体)	1kgにつき50.2MJ 1kw時につき0.93m ³
3	灯油	1kgにつき43.1MJ 1kg時につき12.1m ³

建設省告示第1403号 平成12年10月30日より

※新規定による都市ガスとはガス事業法にいうガスグループすべてを意味している。

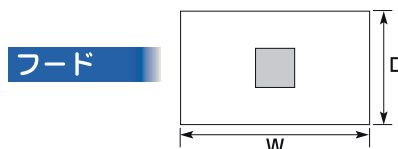
2 フード開口部の面風速からの算出方法

処理風量 $V(m^3/min) = \text{開口面積}(W \times D) \times \text{面風速} \times 60$

【例題】フード開口寸法：1.8m×1.0m

面風速：0.4m/secの場合

$$V = 1.8 \times 1.0 \times 0.4 \times 60 = 43.2 (m^3/min)$$

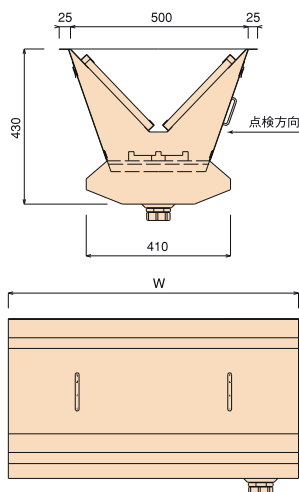


処理風量別形式選定表

形式	圧損	各圧損における風量(m ³ /h)											
		120Pa	130Pa	140Pa	150Pa	160Pa	170Pa	180Pa	190Pa	200Pa	210Pa	220Pa	230Pa
形式	BKJ- 600W	1,060	1,100	1,140	1,180	1,220	1,250	1,290	1,330	1,360	1,400	1,430	1,460
	BKJ- 750W	1,320	1,370	1,420	1,480	1,520	1,570	1,610	1,660	1,700	1,750	1,790	1,820
	BKJ- 900W	1,580	1,650	1,710	1,770	1,830	1,880	1,940	1,990	2,040	2,090	2,140	2,190
	BKJ-1050W	1,850	1,920	1,990	2,060	2,130	2,200	2,260	2,320	2,380	2,440	2,500	2,560
	BKJ-1200W	2,110	2,200	2,280	2,360	2,440	2,510	2,590	2,650	2,720	2,790	2,860	2,920
	BKJ-1500W	2,640	2,750	2,850	2,950	3,050	3,140	3,230	3,320	3,400	3,490	3,570	3,650

標準使用範囲

型式・外寸・水量・接続等



形式	外寸法 (W×D×H)	本体重量 (kg)	洗浄時給水量	定量給水量	接続口径 給水 排水	
BKJ- 600W	606×550×430	23.7	10L/分	3~4 l / 時間	15A	40A
BKJ- 750W	756×550×430	27.4	10L/分	4~5 l / 時間	15A	40A
BKJ- 900W	906×550×430	30.6	15L/分	5~6 l / 時間	15A	40A
BKJ-1050W	1056×550×430	34.3	15L/分	6~7 l / 時間	15A	40A
BKJ-1200W	1206×550×430	37.5	20L/分	7~8 l / 時間	15A	40A
BKJ-1500W	1506×550×430	44.5	25L/分	8~10 l / 時間	15A	40A
※制御盤	275× 60×215	BKJ5 台まで制御可能				



スペースに合わせた不燃性脱臭装置

エアくりんキッチン

東京消防庁において「厨房設備に附属する排気ダクト等の運用基準」が改正され、排気ダクトには活性炭を含む可燃物の設置ができなくなりました。弊社ではこの運用基準を満足する不燃性吸着剤「ゼオナイトKGD」を開発しました。エアくりんキッチンはゼオナイトKGDを搭載した厨房の排気処理に特化した高性能脱臭装置です。

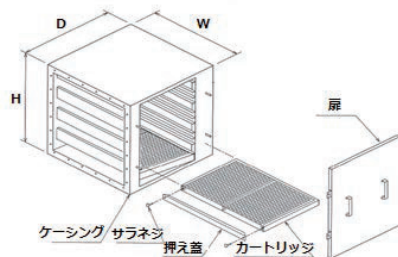
使用吸着剤

厨房排気に使用できる吸着剤は不燃性能を有した吸着剤に限られます。本装置に充填する吸着剤は不燃性能を有した吸着剤で活性炭と遜色ない吸着性能を実現します。

＜吸着剤物性＞

名称	ゼオナイトKGD
材質	珪酸系無機化合物
外観	白褐色円柱状
乾燥減量 (wt%)	4.3
充填密度 (g/ml)	0.755
粒度 (4~8mesh)	94.6
硬さ (wt%)	99.2
PH (-)	9.8

ダクト接続サイドメンテナンス型



本体型式	本体外寸			処理風量 m ³ /min	圧力損失 Pa	カートリッジ寸法 W×D×t	枚数	充填容量 L	総重量 kg
	H	W	D						
ACD-40	650	600	600	40	100	600×400×35	8	59	84
ACD-80	650	1200		80			16	118	160
ACD-160	1258	1200		160			32	236	302

※多風量の処理にも対応できます。

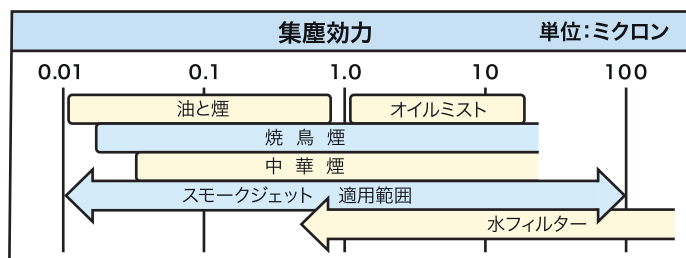


超うす型高性能煙集塵機

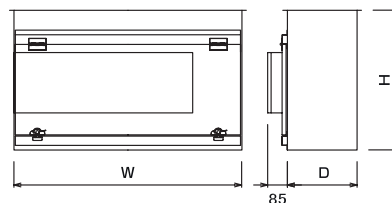
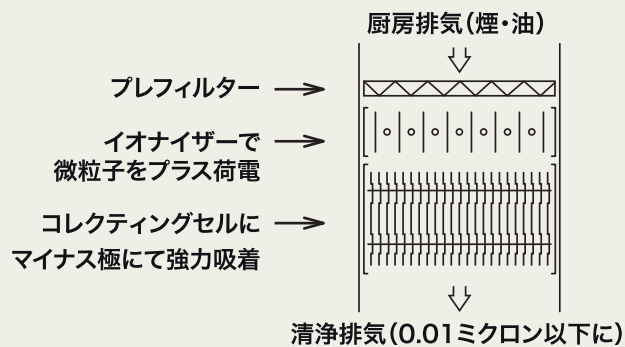
スモークジェット

飲食店舗用として開発された、超うす型煙集塵機。

0.01ミクロンの微粒子である煙の粒子をも捕捉可能なため、なんと99.9%の煙をカット!!超うす型のためビル間の狭い隙間(80cm)にも設置が可能で、ダクト立ち上げが不要となり、出店対策並びに環境対策にも有効。



電磁パワーの仕組み



型式	W	D	H	処理風量 m ³ /min
SJ-15	512	300	600	15
SJ-30	982	300	600	30
SJ-60	1922	300	600	60



Tohsho

トーショー機材株式会社
TOHSHO CREATIONS CO.,LTD.

〒135-0016 東京都江東区東陽 5 丁目 27 番 8 号
TEL.03-3615-6011 FAX.03-3615-6013

HP. <http://tohshokizai.jp/>

2023年7月改訂

販売代理店