

店舗用薄型脱臭ユニット スマートセラミック

近年、飲食店の厨房より発生する調理臭気が原因で周辺住民から苦情が発生する、「都市型悪臭クレーム」が増えております。
厨房排気系統には「不燃材料基準」を満足する脱臭剤の使用が必須条件となります。特に個別店舗での脱臭対策には、省スペースで高性能な脱臭装置が求められます。これらの問題を解決する脱臭装置を新製品として開発しました。

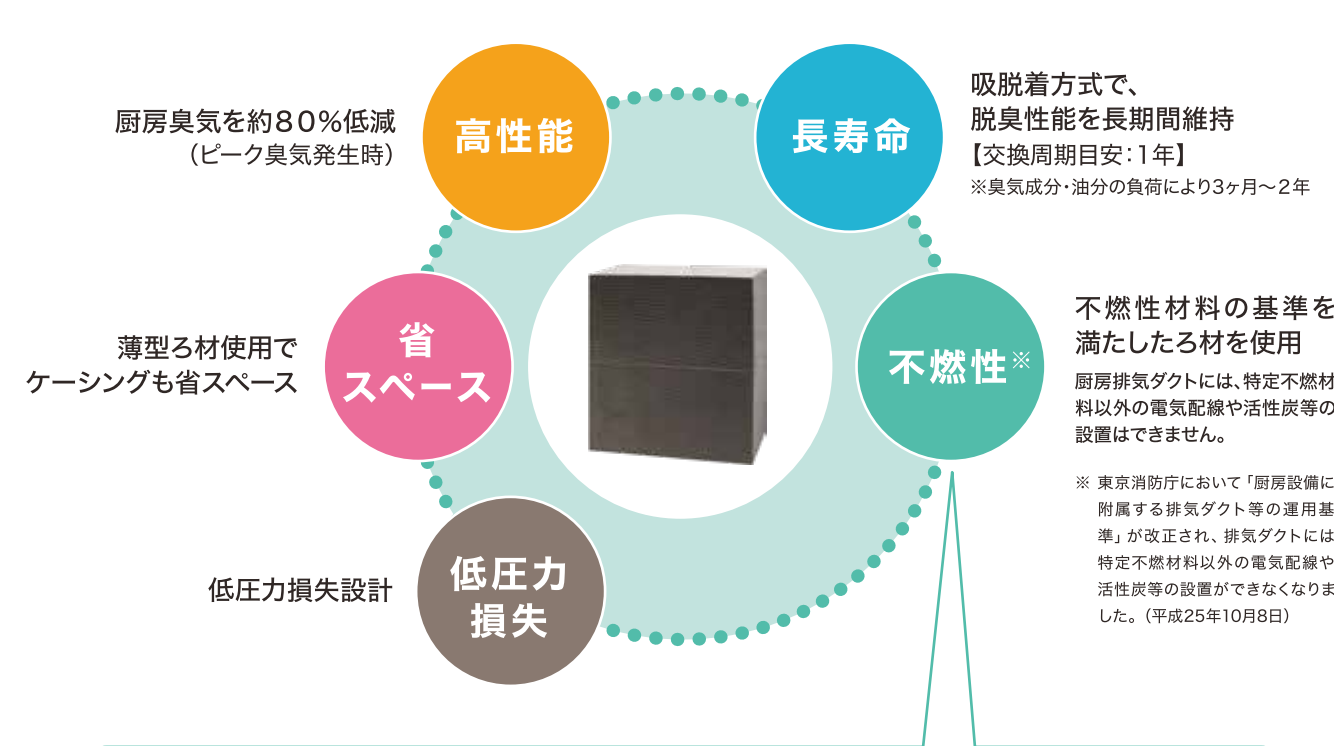


こんな
ところで
使えます！



- 飲食テナント
- ・焼肉・焼き鳥・中華・居酒屋、
・イタリアン・カレー・和食 など…
- スーパーマーケット
- 社員食堂 など…

スマートセラミックの特長

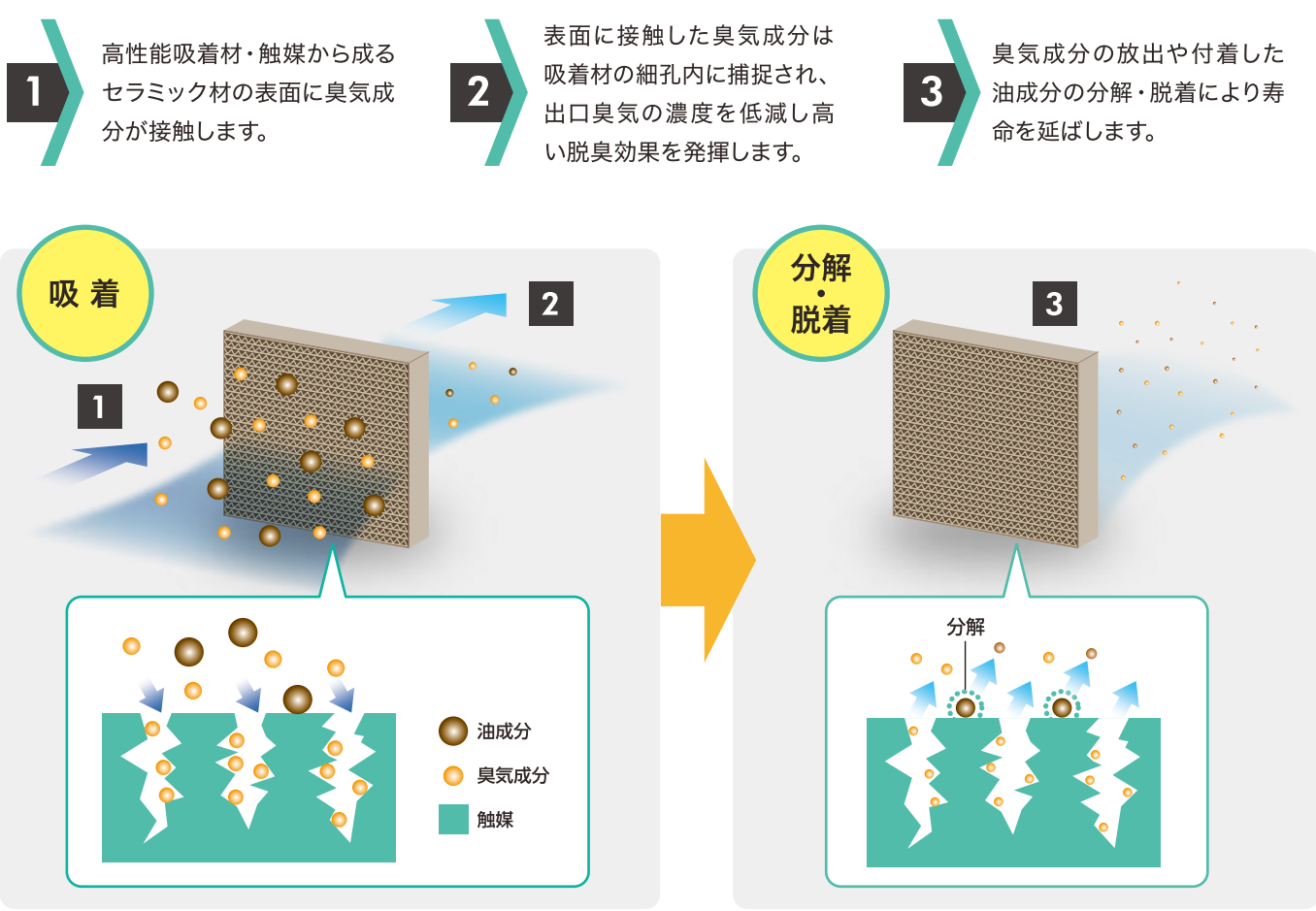


■不燃性試験データ

試験項目		試験結果	試験方法
総発熱量 (MJ/m ²)	1	0.8	ISO 5660-1:2002 準拠 試験条件 輻射速度：50kW/m ² 測定時間：20 分間
	2	0.3	
	3	1.1	
総発熱量 (kW/m ²)	1	3.8	
	2	2.4	
	3	6.3	
200kW/m ² 超過時間(秒)	1	0	
	2	0	
	3	0	

※ 不燃性材料は発熱性試験 (ISO 5660-1) において、20分間燃焼させ、総発熱量が8MJ/m²以下、最大発熱速度が200kW/m²以下であること

脱臭メカニズム



※ 上記イラストはイメージです。

■性能データ

実調理臭気での性能例 ※1			
調理内容	入口臭気濃度	出口臭気濃度	脱臭効率
焼肉	1600	250	84%
麺つゆ + かきあげ	500	100	80%

※1 試験装置にて、面風速1.5m/s、2連時での三点比較式臭い袋法での結果
※2 入口濃度5ppmとし、面風速1.5m/s、2連時での各ガス濃度の1パス除去率

各臭気成分の除去性能 ※2	
臭気成分	除去性能
ヘキシラルデヒド(焦げ臭)	88.9%
プロピオンアルデヒド(油臭)	84.2%
トリメチルアミン(焼き魚臭)	89.6%
酢酸(お酢臭)	94.3%
メチルメルカプタン(玉ねぎ臭)	95.9%
硫化水素(玉ねぎ臭)	96.5%