

▣ レンタルグリスフィルター

飲食店、食品工場、社員食堂など、調理場の責任者様！
貴店・貴社の換気扇・レンジフードは、
調理の熱や油煙の蔓延防止に十分な排気性能ですか？
ダクト内火災のリスク対策は万全ですか？

▣ 排気力をアップしながら、ダクトに流入する油分を半分以下に！



消防法対応の一般的なグリスフィルターは、油除去率が75%程度ですが、
ご紹介するグリスフィルターは、除去率が87.5%と高除去率！
(排気抵抗も一般のフィルターの半分弱 [静圧20pa以下])

「え！？ 除去率12.5%しか上がらないの!？」

と思われるかもしれませんが、それは違います。次の表を御覧下さい。

一般のフィルター	油除去率 75.0% (100% - 除去率) = 25.0%
レンタルフィルター	油除去率 87.5% (100% - 除去率) = 12.5%

お分かりでしょうか。そう、除去しきれずに通過する油分に着目すると、25%から12.5%に、つまり通過する油分は半減する事がわかります。

さらに、定期的にフィルターを洗淨済の物に交換する事で、目詰まりせず本来の排気性能を維持し続けます。

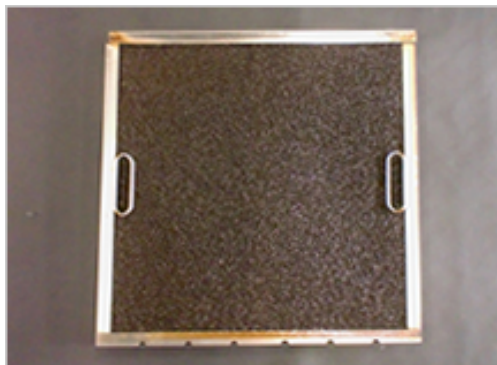
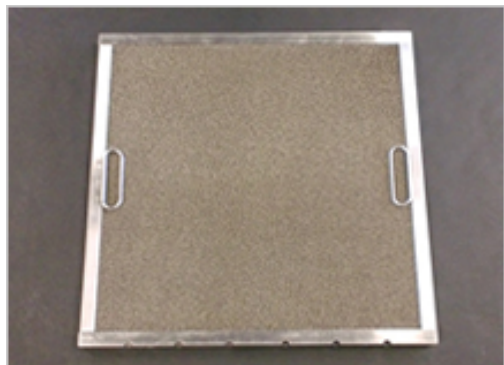
どんなフィルターでも定期的に洗淨しなければ、本来の油除去性能は見込めません。

メンテナンスによる性能維持などの違いも考慮に入れますと、油除去の性能差は、さらに大きなものとなります。

また、フィルターを通過した油分が全てダクト内に付着するわけではありませんので、油分の減った煙の方が、通過後の付着率も、より下がる事が期待できます。

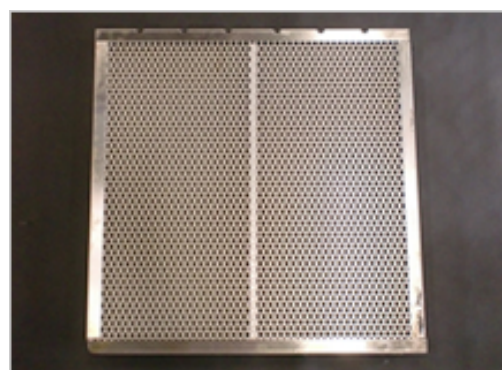
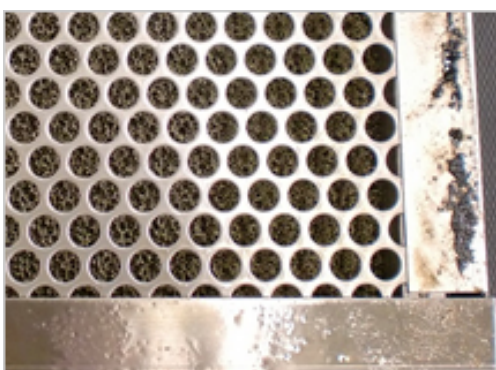
これらにより、ダクト内に付着する油分はかなり軽減されます。

■ 使用前後のフィルターの比較



【左】このフィルターをフードに取り付けます。

【右】2週間でこれだけの油を除去しました。はっきり色が変わる程に油が付着しています。



【左】2週間使用後の表面(拡大) 【中央】同・裏面(拡大) 【右】同・裏面(全体)

表に比べ、裏はほとんど綺麗なまま。除去の効果が見て取れます。

貴店のスタッフの手間と御時間を取らせません

今まで、自社のスタッフが時々洗浄されていたお客様もいらっしゃると思います。

その時間と手間、場所や道具は意外と負担になっていませんか？

また、フィルターを洗浄している間は調理(排気)も止める必要があり、自ずと閉店後の洗浄になっていませんか？

それは他の閉店後作業の足枷にもなっていませんか？

お店が忙しい時期は、洗浄したくても中々できない、なんて事はありませんか？

レンタルであれば洗浄済のフィルターに交換するだけ！

汚れたフィルターは弊社に持ち帰ってから洗浄しますので、フィルターを交換する間、ほんの少しの

お時間を頂くだけで大丈夫です。調理等の作業を長く止めてしまうような事はございません。

レンタルのグリスフィルターでは、次のような効果が見込めます。

▣ 排気ダクト内に流れ込む油分を軽減します

排気ダクト内火災の危険性が下がります

- ・油分の付着が半減される分、排気ダクト内火災の危険性が下がります。

排気ダクトの清掃頻度を下げられます

- ・油分の付着が半減される事で、予算的、時間的に大きな負担であった排気ダクト内部清掃の頻度を下げることが出来ます。

排気に混じる古い油の臭いが減少します

- ・排気に対するクレームや、お客様への悪印象を防ぎます
- ・排気で損をしていませんか？

排気口などに溜まりがちな油カスを軽減します

- ・溜まった油カスは見た目にも悪く、印象を悪化させます

▣ 高性能フィルター&定期交換で、排気性能を高レベルで維持します

排気力不足による厨房や店内への油煙の蔓延を防止します

- ・排気抵抗が低く、油煙をグングン排気。客席側への流出を減少させます。
- ・店内の汚れも軽減、室内清掃も楽に

フィルターについての古い油の臭いが気になりません

- ・店内側にとっても、悪臭の元が一つ減ります

▣ 厨房への影響を最小限にします

現場への影響は、フィルターを交換する僅かな時間だけ

- ・フィルターの洗浄、乾燥、保管などの時間的、人的、空間的負担がありません。

もちろん、日本厨房工業会(JFEA)認定品です。