

店舗排気脱臭システム

乾式オゾンガス + 水シャワー方式



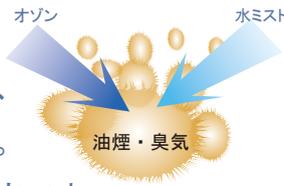
近隣にご迷惑をおかけしないために
あなたのお店は大丈夫ですか？



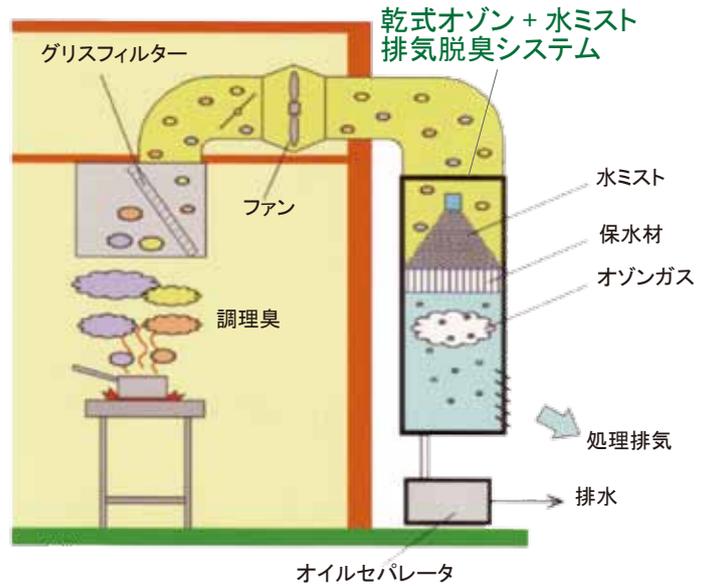
水ミストとオゾンの力で調理臭を
しっかりキャッチ！新発想のシステム。

水ミストとオゾンのダブル脱臭

飲食店から出る調理臭気、
食欲をそそる良いにおいですが、
近隣住民にとっては悩みのタネ。
苦情でお店の評判が落ちては大変です。
そこでオゾン脱臭！住民も店長も問題解決。



乾式オゾン + 水ミスト排気脱臭システムは水ミストとオゾンで
排気中の油煙と臭気を除去する店舗乾式オゾン + 水ミスト
排気脱臭システム脱臭システムです。
オゾン機器メーカーならではの本格派オゾン発生器を標準
装備。しかも、コンパクト&低価格でしっかりと仕事をする
優れものです。



こんなところで使われています！

- ・スーパーの惣菜加工室
 - ・ハンバーガーチェーン
 - ・ステーキレストラン
 - ・イタリアンレストラン
 - ・焼鳥チェーン
 - ・カレーチェーン
 - ・食品工場、香料工場等
- その他臭気発生場所でご利用いただいております。

こんな店舗におすすめ！

- ・出来るだけ低コストで排気処理したい。
- ・クリーンなイメージのお店にしたい。
- ・周辺環境に配慮したい。

こんなメリットがあります！

- ・今までのようにダクトを屋上まで施工する必要がありません。
- ・屋外設置で既存の店舗にも簡単に設置できます。
- ・排気口にセットするだけ、あとは給排水と電気を接続すればOK。

☆ご存知ですか？「悪臭防止法」

「悪臭防止法」では、22の特定悪臭物質の排出濃度基準による規制を行ってきましたが、平成7年の改正により、人の嗅覚による臭気指数規制を加え、これら2方式の規制のうち、地方公共団体はいずれかの方式を選び規制を行なう事になっています。同法による規制は、すべての事業所が対象でレストランなどの飲食店舗も例外ではありません。

☆にのびの評価

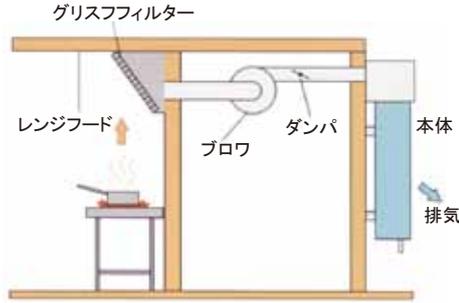
にのびの評価として人の嗅覚による臭気官能試験がありますが、これは6人以上のパネラーに、段階ごとに希釈した臭気を嗅いでもらい、どれくらい希釈したら臭わなくなるか測定し統計処理する事により数値判定します。においを強弱で示しますが、にのびの質については評価されていないので注意が必要です。におい対策としては不快度を低減させる手法も有効な解決方法の一つとなります。



純正オゾン発生器を内蔵

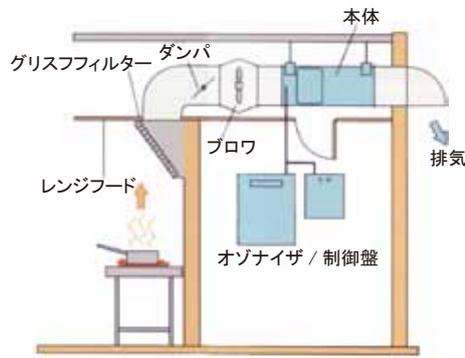
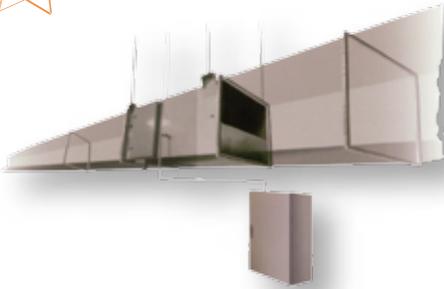
取付場所に応じて選べる3タイプ

壁取付タイプ



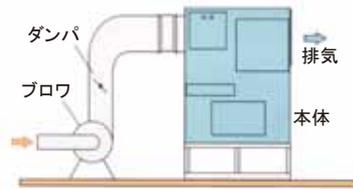
- ・屋上までダクト施工せず、1階店舗で脱臭したい場合にお勧め
- ・コストパフォーマンスが高い
- ・壁に取付できる省スペースタイプ、施工が容易

天吊りタイプ



- ・「店舗の外観を変えずに脱臭したい」「屋外に設置スペースが無い」場合にお勧め
- ・本体とオゾン発生部 / 制御盤を分離
- ・本体は天井内に設置（点検口が必要）オゾン発生器 / 制御盤は壁面に取り付けます

据置タイプ



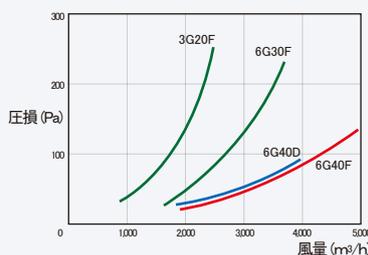
- ・「屋上までダクト施工している」「設置スペースの制約が少ない」場合にお勧め
- ・標準機をベースにした特別仕様にも対応できます
- ・脱臭効果を重視する場合にお勧め

機種選定の目安

形式	タイプ	処理風量 (m ³ /h)			
		1000	2000	3000	4000
3G20F	壁取付	~1000	~1500	~2000	~2500
6G30F	壁取付	~1500	~2500	~3500	~4500
6G40D	天吊り	~2000	~3500	~4500	~5500
6G40F	据置	~2500	~4000	~5000	~6000

※脱臭効果は、においの種類や強さによって異なります。この選定表は排気風量をもとに機種選定する場合の目安としてご利用ください。

風量 - 圧損特性



※風量は乾式オゾン + 水ミスト排気脱臭システム本体の排気口にて、風速計で測定したデータをもとに算出しています。

脱臭効果

◆弁当調理店（ねぎ味噌カルビ）

原臭 1,700 → 処理臭 170 脱臭効率 90%

◆ハンバーグ調理臭

原臭 3,200 → 処理臭 400 脱臭効率 88%

・データは本体前後の排気を採用し、三点比較式臭袋法にて臭気濃度を測定したものです。
 ・臭気の不快度が軽減されるため、脱臭効率以上の効果が得られます。
 ・煙の除去には電気集塵機などを併用される事をお勧めします。

設置環境に応じて施工方法もいろいろ。

★設置事例



3G20F(カレーチェーン)
ビル1階の店舗。ダクトを屋上まで
上げずに店舗部分に設置



6G30F(ハンバーグ店)
屋外取付なので既存店の脱臭対策
にも安易に取付できます。



6G40F(スーパー：惣菜バックヤード)
据付ベースを含んだ一体型なので
設置が安易です。



6G30F(カレーチェーン)
壁面取付なので省スペース。
また環境配慮に対する視覚的な効果
も期待できます。



6G30F 4台(給食センター)
一系統の排気を分割し、並列
処理しています。
複数台数を組み合わせる事に
より、大風量にも対応します。



大型脱臭システム(食品工場)
乾式オゾン+水ミスト排気脱臭システムの
ユニットを組み合わせる事で、
大風量の排気脱臭対策にも最適な
システムをご提案いたします。

★施工例



- 電気：100Vファン：ファンと連動する100Vを接続します。
200Vファン：ファンと連動する200Vと100V電源をそれぞれ接続します。
- 給水：止水コックを設けてください。
- 排水：排水管を清掃するため、ユニオン継ぎ手を挿入したり掃除口を設けてください。

信頼あるスペックだから安心。

メンテナンス

乾式オゾン+水ミスト排気脱臭システムは、排気中の油分や臭気成分を洗浄する事により脱臭効果を向上させています。料理の種類や調理状況によって排気中の油分分離の程度が異なるため、汚れ具合によって保水材やオイルセパレータの清掃が必要になります。当社では定期的に店舗に訪問し清掃・点検する保守サービスをご用意しております。日常の清掃とあわせて、保守サービスのご契約をお勧めします。

保水材

水ミストと臭気成分の接触効率を高め、脱臭効果を向上させます。使用状況により汚れが付着するので、店内の排気効率が低下したと感じられたら交換時期です。



保水材（新品）※6G40F



汚れがひどくなったら交換です

オイルセパレータ (オプション※)

水ミストで捕集した油分をオイルセパレータ（油分吸着材：消耗品）で除去します。オイルセパレータ内部に油分が溜まりますので定期的に清掃してください。排水を店舗のグリストラップに戻す場合、オイルセパレータは不要です。※6G40Fには標準装備



清掃前



清掃後

仕様

形式		3G20F	6G30F	6G40D	6G40F
取付方式		壁取付		天吊り	据置き
処理風量(m ³ /h)		~2,000	~3,000	~4,000	~4,000
電源		AC100V 50/60Hz			
消費電力(W)		120	250	300	300
制御方法		使用する排気ファンと同期運転/停止			
圧力損失(Pa)		160(2,000m ³ /h時)	150(3,000m ³ /h時)	90(4,000m ³ /h時)	90(4,000m ³ /h時)
主要材質		筐体部 SUS304			
給水	供給圧力(MPa)	水道水(錆び・塵の混入が無く、清浄である事)			
	接続口径	0.1~0.75			
	消費水量(L/min)	Rc 1/2			
排水接続 排水管		約1			
オゾン発生量(g/h)(周囲温度20°Cの場合)		約0.7		約1.4	
外形寸法(W×D×Hmm)		410×270×1,200	700×320×1,450	本体 1,200×700×520 カバー蓋 600×250×700 制御盤 400×160×500	1,225×1,050×2,100
質量(kg)		約27	約55	本体 約60 オゾナイザ盤 約50 制御盤 約20	約220
設置環境	設置環境	腐食性ガスおよび粉塵等の無き場所			
	周辺温度	5~35°C			
	周辺湿度	80%RH以下			
オイルセパレータ (オプション)	外形寸法(W×D×Hmm)	400×200×300			標準装備
	排水管	VU40			

※お問い合わせの際は、同期させる排気ファンの電圧と、排水を流すオイルセパレータの有無をご指示ください。

使用するファンの電圧がAC200Vの場合はファンと運動するAC200Vと乾式オゾン+水ミスト排気脱臭システム用AC100Vの両方が必要です。

※消耗品は油分吸着材（オイルセパレータ付きの場合）と保水材です。

