

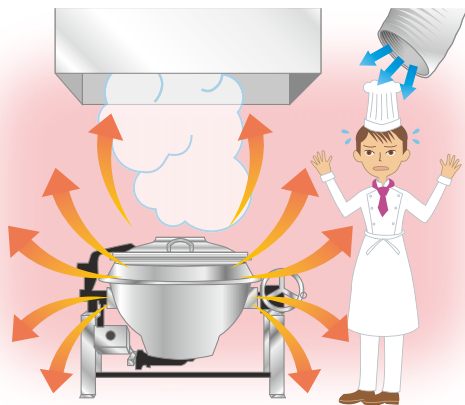
ガスでおいしく、ガスで涼しく。



働くひとのことを考えて設計された涼しい厨房機器「涼厨」^{すずちゆう}は、厨房機器が発する熱そのものを削減するため、ひとにやさしい作業環境を実現します。このため、従来厨房と比較して空調負荷を約30%も減らすことができ、電力削減にもおおいに貢献できます。おいしい料理に欠かせないガスの炎を使った「涼厨」で、環境にやさしい快適厨房をはじめませんか。

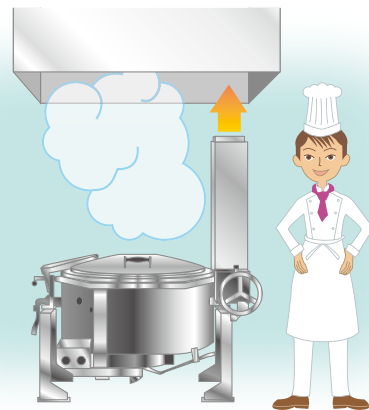
これまでは空調で涼しくしていました

燃焼排気、機器表面の輻射熱などにより温度が上昇し、それらを空調によって涼しくしていました。



これからは「涼厨」^{すずちゆう}で涼しくします

「涼厨」は燃焼排気が厨房内に拡散せず、機器からの輻射熱もほとんどないため空調に頼る必要はありません。



「涼厨」とは

「涼厨」とは厨房を涼しくするガスの厨房機器シリーズです。従来の厨房は機器表面の熱と燃焼排気が厨房内の温度を上昇させていましたが、「涼厨」は空気断熱層を設けることで輻射熱をカットし、同時に集中排気により燃焼排気が厨房内に拡散するのを防止。これにより厨房内の温度上昇を効果的に抑えることができます。

集中排気で燃焼排気の拡散を防止

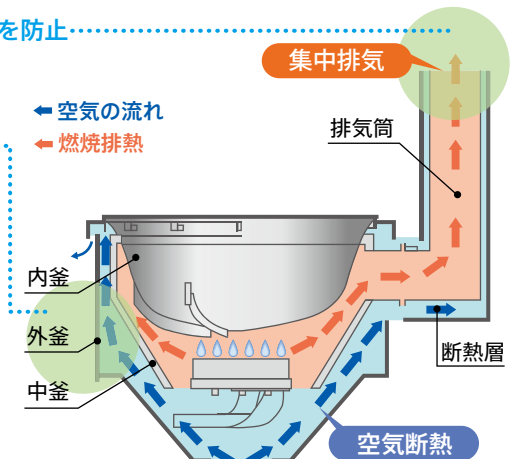
燃焼排気が厨房内に拡散するのを防ぎます。

空気断熱で輻射熱をカット

機器表面温度が低く、裸火がないため、輻射熱を大幅にカットでき、万が一触れてもヤケドの心配がありません。

簡単清掃で衛生的

機器表面温度が低いため、煮こぼれても焦げ付きが少なく、サッと掃除できます。



「涼厨」の4大メリット

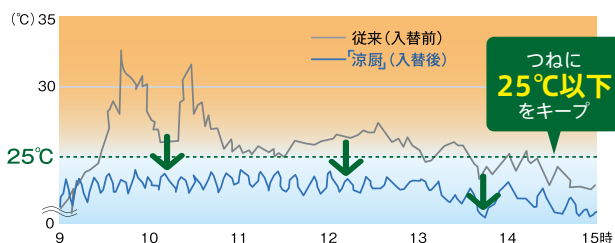
Merit 1

快適

快適だから働きやすい

ローレンジによる従来の厨房と「涼厨」の室温の変化を調べてみると、従来の厨房が時に30℃以上になる場合もあるのに対し、「涼厨」はつねに25℃以下をキープ。驚くほど快適な環境を実現しています。

■「涼厨」による厨房温度比較(ローレンジ前温度)



※大阪ガスドームシティガスビルにおける測定結果/測定日:従来厨房(2004.12.13)、涼しい厨房(2005.2.9)

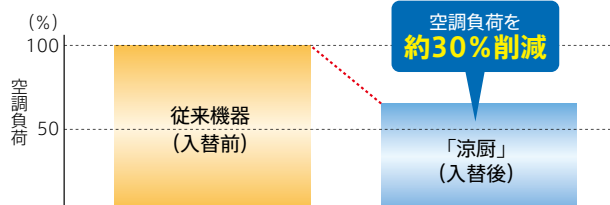
Merit 2

経済的

涼しいから空調負荷も低減

従来の厨房と「涼厨」をシミュレーションで比較検証したところ、「涼厨」なら空調負荷を約30%低減*できることがわかりました。つまり、それだけ省エネ・省CO₂に貢献できることになります。*西川、大森 ほか:空調調和衛生工学会学術講演論文集09.9より抜粋

■「涼厨」による空調負荷低減率



シミュレーション条件●計算モデルは学校給食厨房(縦18m×横8.5m×高さ2.5m)●換気方式は置換換気方式●給気量は40kQ●機器条件(回転釜5台、立体炊飯器4台、オープン1台、ガステーブル1台)ただし、「涼厨」は回転釜と立体炊飯器。オープン、ガステーブルは共通仕様

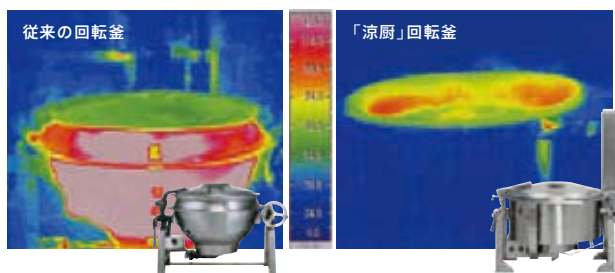
Merit 3

安心

熱くないからヤケドの心配なし

「涼厨」のガス厨房機器は表面温度が低いので、万が一手で触れてもヤケドの心配がありません。厨房機器の前に立っても暑さをほとんど感じないので、作業しやすく効率的です。

■「涼厨」と従来機器の機器表面温度比較



Merit 4

簡単

導入や入替えの手間がなく簡単

「涼厨」は豊富なラインアップが揃っており(P23~30参照)、機器のサイズも従来機器と変わらないので入替えも簡単。厨房が狭くなったり、大掛かりな工事が必要になることはありません。

■回転釜



■立体炊飯器



最新換気システムをプラスして、厨房をより快適に。

厨房を涼しくするガスの厨房機器「涼厨」に最新の換気システムを組み合わせることで、さらに涼しく快適な厨房を実現します。

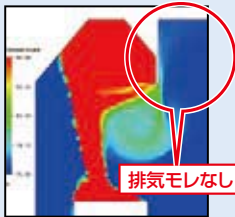
高効率排気フード キャプチャージェットフード



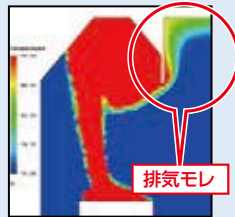
排気を効率よく捕集する「キャプチャージェット」

フード下側に設置された2方向(水平・垂直)のノズルから微量な気流(キャプチャージェット)を出して、排気を効率よく捕集。より少ないエネルギーで快適な厨房を実現するだけでなく、初期費用・ランニングコストで優れたコストパフォーマンスを発揮します。

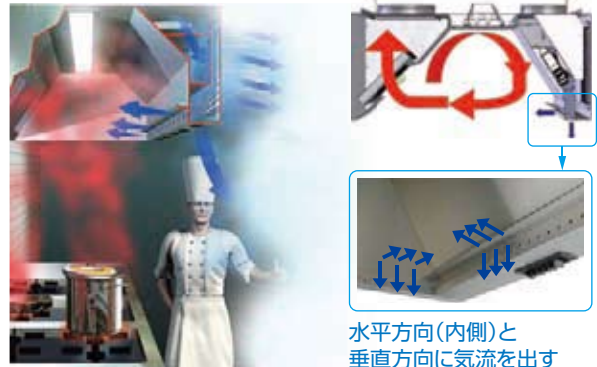
キャプチャージェット ON



キャプチャージェット OFF



■2方向気流(キャプチャージェット)

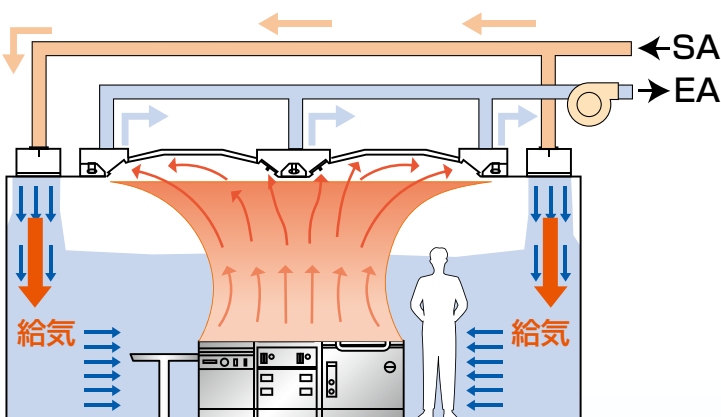


換気天井システム

温度の成層がはっきり分かれ、厨房を快適に

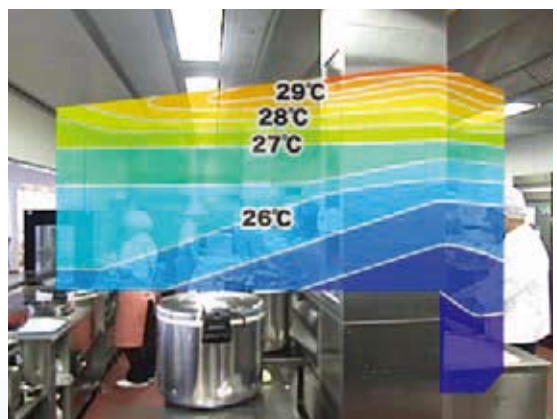
熱せられた空気が上昇する性質を応用し、天井全体で排気をします。

効率よく換気がおこなわれるので、快適さが保たれます。強い気流も発生せず、視界も妨げられません。



- ① 熱い排熱は、すぐに天井へ上昇
- ② 天井全体で効率よく排出
- ③ 壁づたいに空調空気を給気
- ④ 熱い空気を感ずることなく調理人位置を冷やす

作業エリアが快適になります



洗浄室も「涼厨」で涼しく、さらに快適に。

集中排気と排熱回収システムで洗浄室の環境を改善し、作業効率をアップ。
さらに、節水等によりランニングコストを大幅に削減できます。



特長 1

集中排気で 空調負荷軽減

集中排気にしたことで、食器の出入口や機器からの湯気洩れをなくし、空調負荷を軽減できます。さらに排気量を低減できます。

特長 2

排熱回収システムで 給水予熱(10℃→45℃)

排熱回収システムで湯気の熱を回収し、給水予熱ができます。これにより、お湯にするエネルギーを約1/2に軽減できます。

特長 3

水道使用量を 1/3*以下に削減

仕上げやすすぎに使用したきれいな水を予備すすぎや洗浄水に再利用することで給水量を減らし、ランニングコストを削減できます。

*機種により異なります。

■コンベアタイプ食器洗浄機のしくみ

