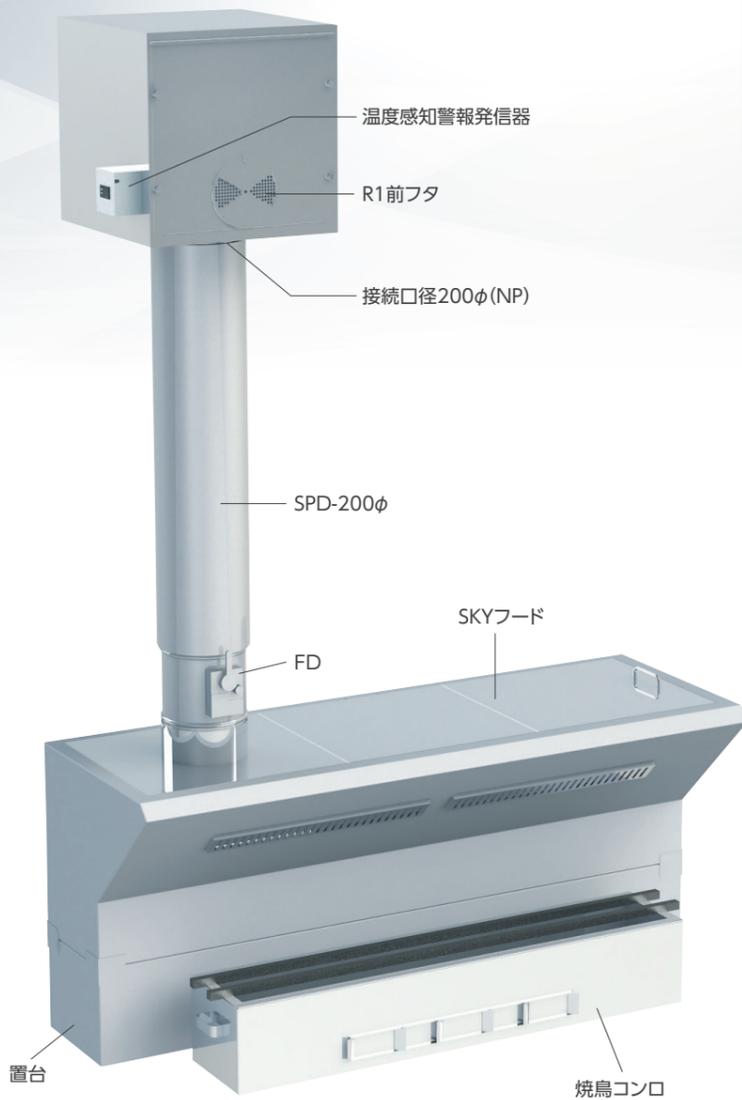


R1シリーズ 焼鳥SKYフード®

新発売

特許取得

表面



油扇クラッシャー 搭載!



油扇クラッシャーとは肉を焼く時に出る油煙等を油扇クラッシャーによって0.3ミクロンまで砕く装置です。粒子は空気中に含まれる粉塵と同等です。ダクトの中を通る排煙は粉塵化となり外に排出されます。

世界初
焼鳥SKYフードに
油扇クラッシャー
搭載!



排煙温度感知警報発信器付

※デジタル表示によるダクトに流入する排煙温度を随時見ることができます。(警報温度72℃に設定)

【R1 油扇クラッシャー (焼鳥SKYフード) 仕様】

型式	焼鳥SKYフード R1
R1ボックス外径	W480mm×D480mm×H460mm
R1クラッシャー 電源	単相AC 100V 40W
温度感知警報発信器電源	単相AC 100V 10W
排煙処理量	1000~1200m ³ /hr
静圧	550pa
フード接続口径	φ200mm (NP寸法)
排煙定着カラー	φ200mm (NP寸法)
付属品	FD φ200mm 1個
温度感知警報発信器	70℃ ± 1

SKY-120 ★ 千葉ものづくり認定製品

カウンター設置排煙ダクト

焼鳥SKYフード®

特許取得



黒煙被害を
シャットアウト。
あらゆる店舗に対応。

居酒屋

ハンバーグ

うなぎ

各種料理店

実際に効果を実感されたお客様から驚きの声が殺到。

1. 排煙量を減少

従来の上引き型・天蓋フード等と比べ、排煙量は1/3となる為、黒煙による近隣へのにおい・煙の問題を解決。店内の冷暖房効率が大きくアップします。

2. 視界がクリアで調理と接客を両立

スリムに設置できる焼鳥専用フードで、煙に邪魔されず、フード越しの視界もスッキリ。繁盛店には欠かせない、お客様と会話をしながらの調理・接客が可能です。

3. お客様や近隣だけでなく従業員も満足

衣類に付着する煙の臭いを大幅低減するので、お客様からも喜ばれるだけでなく、煙を吸込まずに調理可能となり、職人さんの健康も害しません。

【焼鳥SKYフード 仕様】

型式	SKY-120
本体サイズ	W1200mm×D420mm×H300mm
排煙量	800m ³ /h +30%
吹出し方向	上引 (左/右)
付属品	グリスフィルター、FD φ200

※炭・ガス・電気の焼台に対応可能です。
※ダクトの立ち上げは製品の左右どちら側か選択いただけます。
※お客様の特注仕様も承ります。
※送風機は別途工事となります。

標準タイプ対応可能な関連品

	SKYフード置台	炭焼きコンロ
本体サイズ	W1200mm×D220mm×H180mm	W900mm×D180mm×H180mm