

油扇クラッシャー

ダクトクリーニングのコスト減

ダクト火災ゼロを目指す

焼肉店、焼鳥店、フライ料理店必見！

ダクトクリーニングで悩んでいる方には必見。

弊社が開発実験を重ねた驚異の油扇クラッシャーです。

特徴

油煙の油脂を**0.3ミクロン**の超微粒子に粉碎。
排煙ダクトの油脂付着を驚異的に低減。
ダクト火災は昔のこと。

油扇クラッシャーとは焼肉店、焼鳥店、フライ店等の調理排気から出るオイルミストを0.3ミクロンの微粒子までに粉碎分解する排気改質器です。油分を多く含む排気を効率的に処理し、ダクト火災を防ぐ目的で開発しました。



2つの特長

1. オイルミストの粒子を0.3 μ mにする。
2. オイルミストの濃度変化が非常に少ない。

【油扇クラッシャー 仕様】

型式	UK-1	UK-2	UK-4
処理能力	1200m ³ /h	2400m ³ /h	4800m ³ /h
外形寸法	L600mm×D500mm×H500mm	L700mm×D1000mm×H500mm	L1000mm×D1000mm×H1000mm
集塵機併用外形寸法	L600mm×D660mm×H605mm	L700mm×D1000mm×H605mm	L1000mm×D1000mm×H1000mm
電源	単相AC100V	単相AC100V	単相AC100V

ダクトに油が溜まりにくい驚異の

油扇クラッシャー

[YUSEN CRUSHER]