

ご担当者様

安全な営業のためにダクト洗浄DMを  
お送りさせていただきました。

※ロースター内ダクト洗浄 1台 20,000円～  
※上引フード洗浄 1台 20,000円～  
※排気ファン洗浄 1台 30,000円～  
※別途 諸経費

株式会社タカサキ興業

〒039-2185青森県上北郡おいらせ町上久保61-142

HP: <https://www.takasaki-kogyo.com>

担当: 本間 勇智

TEL: 0178-38-6373 (携帯: 080-2827-6096) FAX: 0178-56-4739

Mail: [y.honma@takasaki-kogyo.jp](mailto:y.honma@takasaki-kogyo.jp)

# ①ダクト火災

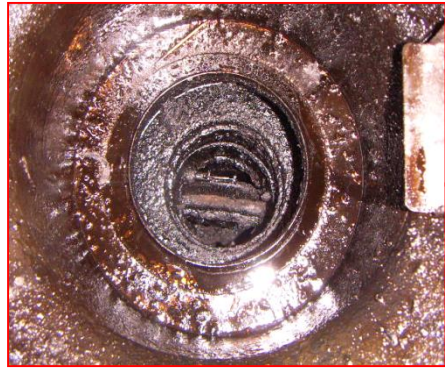
焼肉店での火災は被害が甚大になる可能性が高くなります。

人的被害・建物損壊・事業停止・損害賠償等の被害を最小限に抑えるための対策が必要です。

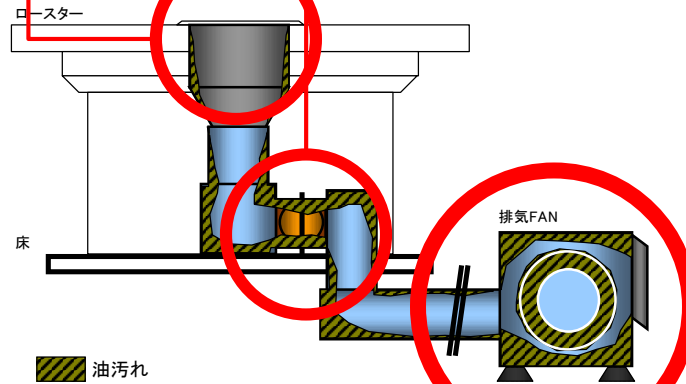


# ロースター、ダクトに多くの油汚れが付着しその油に引火します

ロースター、ダクト、排気FANの各所に油汚れが固着します。油脂分除去清掃が、お店を守ります  
オープン後2~3年(平均値)を経過した店舗です



ダクト接続部



排気FAN

## ②ロースター内ダクト洗淨

a)キャビネット内の縦管ダクト及びFVD(防火ダンパ)を取外します



b)取外したダクト・FVD・BOX等を洗淨します

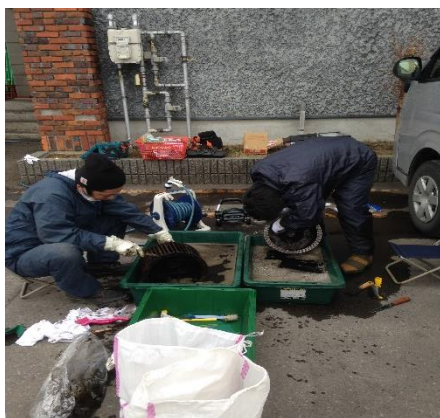


# ③排気ファン洗浄

a)羽根車・軸受・ベアリング等を分解します



b)分解した部品およびケーシング内を洗浄します



- 洗浄を行うことで油脂分が除去できます

□排気FANケーシング



□羽根車



□ダクト接続部

