

業務用電気式ノンダクトグリラー「匠八輪」

従来のガス、炭火式グリラーは、燃焼による排ガスが発生するため専用ダクトの設置が必要となり、設置場所の制約、排ガスによる周辺環境の悪化の懸念及びダクト火災発生への恐れなどの問題がありました。

そこで、当社は株式会社峰松電機と共同で、燃焼ガスを発生しない電気式の特長を活かし、焼き鳥、ステーキ、焼魚などあらゆる焼き物調理に使用できるノンダクトグリラー「匠八輪」を開発しました。

これは、食材を加熱調理する際に発生する油煙などの処理装置を内蔵しているため、周囲を無煙・無臭に保つことができ、また、電気式のため燃焼ガスが発生しないことからノンダクト化が実現できました。

これにより、ダクトの設置や増設が困難な飲食店やホテルの宴会場などでの焼き物調理が可能となります。

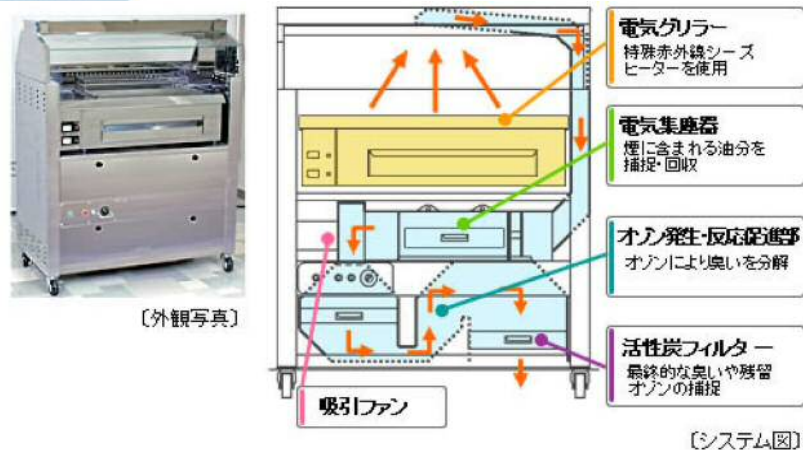
特長

- **ダクトが不要**
電気加熱のため燃焼ガスがなく、さらに、脱煙・脱臭機能があるためノンダクト化が実現できます。
- **備長炭と遜色ない焼き上がり**
開発機には備長炭と同様の遠赤外線域を多く含んだ特殊赤外線シーズヒーターを採用しており、食材の旨味を損なうことなく均一に焼き上げることができます。
- **グリラーの周辺は無煙・無臭**
食材を加熱調理する際に発生する煙（オイルミスト、臭気成分）を機器本体に内蔵された排煙処理装置によって除去し、クリーンな空気の状態にして機外へ排出します。
そのため、グリラー周辺で煙や臭いがほとんど機外に出ません。
- **掃除が簡単**
油煙を除去するために設置した高性能の電気集塵器の集塵フィンには、オイルミストが固着しにくい光触媒を採用しており、取外しも簡単のため容易に洗浄できる構造となっています。

仕様

加熱方式	特殊赤外線シーズヒーター
電気容量	三相200ボルト 5.8キロワット（ヒーター5.4キロワット、電気集塵器、吸引ファン他0.4キロワット）
外形寸法	幅974×奥行500×高さ1,220mm
火床寸法	幅500×奥行240mm
焼成能力	肉約10kg / 時間
総重量	111kg
排煙処理	電気集塵器、オゾン発生装置、活性炭フィルター連動方式
機種	可搬型（キャスター付ワゴン）

開発機の概要図



販売元

株式会社峰松電機

郵便番号811-1204 福岡県那珂川市片縄東1-17-3

電話番号：092-951-8800