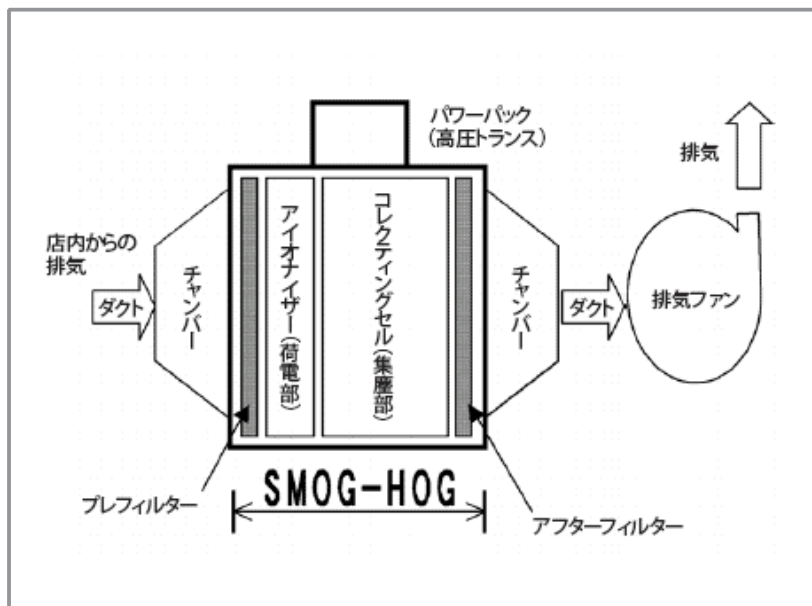


株式会社メイコー商事

更新日 2019/4/1

米国 U・A・S 社製 「SMOG-HOG (スモッグ・ホッグ)」

【概略フロー】



【脱臭方式】

その他 (電気集塵)

【適用可能業種】

最適業種

・飲食店

適用可能業種

■ 食料品製造工場

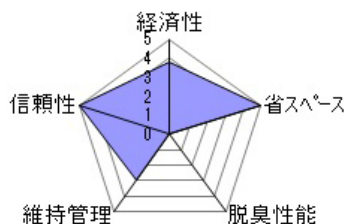
・ 食料品製造工場

■ サービス業

・ 飲食店

【評価チャート】 ※評価チャートは製品群のうち最適業種の製品に関する評価です。

評価チャートは装置の優劣を決めるものではありません。



◆装置の概要

排気ファンによって排出される調理煙に、集塵機第一段階(アイオナイザー)で11kVを荷電して煙の粒子を帯電、粒子をプラス化し、第二段階(コレクティングセル)で7kVを荷電、集塵極板(マイナス極)に帯電させた粒子煙を附着させ、95%以上(メーカー提示値)の集塵効果を得るとともに、二次的に減臭効果も得ることができる。

◆特徴

- 耐用年数は10-20年。基本的に消耗部品はない。
- 点検時に電源を切り忘れた場合でも、点検ドアを開くと同時に電源が切れる構造になっている。万が一感電するようなことがあっても、電流値が微弱なため、感電死などの心配はない。
- 定期洗浄(1-3ヶ月に1度)の際の排水の処理が必要になるが、メーカーとの間で定期メンテナンス契約をすれば、排水設備を有したメーカーの洗浄工場で洗浄するので問題はない。

◆総合評価

本装置は、焼魚や焼肉など煙の多い厨房排気に対する脱臭前処理装置として有効な電気集塵装置であり、微粒子である煙に帯電させ、集塵極板に附着・捕集する。煙の除去により、若干の脱臭効果も期待できる。小型で経済的な装置で、電力費も稀少である。ユニット式で、フィルターや電極板などの内部品の取り出しや洗浄、本体内部の清掃が容易である。電気的な安全面についても考慮されている。留意点として、蒸す、茹でるなどの水分の多い厨房排気には一般に不適であり、採用する場合は2次空気を混合して減湿する必要がある。また、性能を維持する上ではフィルターや電極板などの内部品の清掃が重要であり、スペア(予備品)を一式確保しておいて交互に使用するのが得策である。

業種	飲食店 [最適業種]
臭質	油臭、焦げ臭
想定臭気指数	40

主な仕様	
処理風量 (m ³ /分)	30
型式名	SH-PP-11D
寸法 (W×D×H (mm))	660 × 622 × 633
重量 (kg)	69
材質	アルミ合金 (フレームは鋼板)
操作条件 (圧力損失など)	電気回路は排気ファンと連動させるのが望ましい 初期圧力損失 49Pa、最大圧力損失
稼働条件 (時間/日、日/月)	8時間/日 30日/月
電源 (V)	AC100 or 200
消費電力 (kW)	0.075
電気使用量 (kWh/月)	18
ガス使用量 (m ³ /月)	—
水道使用量 (m ³ /月)	—

施工性	
設置場所	屋内、屋外 (ダクト途中)
必要スペース (W×D×H (mm))	1,100 × 622 × 633

経済性	
イニシャルコスト (円)	1,100,000
イニシャルコスト (円)	—
(ファン込み価格)	
基本ユニット構成	装置本体 (ドレンボックス付属)、接続フランジ
表示価格	標準価格
設置工事費 (円)	150,000-200,000
ランニングコスト (円/年)	180,000
消耗品	—

脱臭性能	
実測調査結果	—
メーカー提示情報	実測値：焼肉店 臭気濃度 5,000 → 2,500 [脱臭効率 50%] 脱臭性能のデータが少なく、上記の脱臭効率は必ずしも保証されるものではない

※表示情報はあくまで参考値です。脱臭装置は導入する状況により価格等が大幅に変動します。購入の際には必ず販売店にお問合せ下さい。

問い合わせ窓口
株式会社メイコー商事

東京本社 TEL:03-3800-6471/FAX:03-3810-0710
名古屋支店 TEL:052-933-5225/FAX:052-933-5228

大阪本社 TEL:06-6304-1409/FAX:06-6304-0834
九州営業所 TEL:092-471-6864/FAX:092-471-6808