

個別式循環換気装置「厨房歓喜」

武田 宏治 (たけだ こうじ) 三洋電機(株) コマーシャルカンパニー 厨房システム開発ビジネスユニット 課長

1. はじめに

近年、テイクアウトを専門とした小規模な惣菜店などが、地下街、駅ビル、駅構内などに新店を加速している。

このような外食産業の流れもあり、テナントビル業界では飲食テナントの需要が伸びており、非飲食テナントから飲食テナントへの改装が増加している。飲食テナントでは、調理用熱源としてガスが使われることが多く、調理により発生するオイルミスト、水蒸気、熱、臭気、及び燃焼ガスを屋外に排気するダクト式換気設備が作業空間の温熱環境・空気環境維持のために必要となる。しかし、飲食テナントの入居、つまり厨房の設置を想定していない非飲食テナントにダクト式換気設備を増設設置することはスペース的、施工的に困難である場合が多く、可能な場合でも多額の費用がかかる。更にダクト式換気設備では、排気による近隣への臭気問題もあり、飲食テナント出店の障害ともなっている。

このような状況の中、調理機器すべてを電化したオール電化厨房が注目されている。

オール電化厨房は、ガス燃焼による空気の汚染がなく、3C（クール、クリーン、コントロール）といわれるように、快適な厨房を生み出すことが出来るばかりでなく、厨房内を汚染する要素は調理により発生する調理排気中に含まれる、オイルミスト、熱、水蒸気、臭気のみとなるため、ダクト式換気設備もガス厨房に比べて排気量を半減できるメリットがある。

しかし、前述したように非飲食テナントにダクト式換気設備を増設設置することは困難かつ高額であることや、ビル躯体への穴あけが不可な場所も多い現状がある。

オール電化厨房にすることで、調理により発生する調理排気に含まれる汚染要素は、オイルミスト、熱、水蒸気、臭気のみとなり、厨房内で処理することができれば、従来必要であったダクト式換気設備が不要となり、非飲食テナントへの飲食テナント出店時の障害

を解消することができる。

本稿では、ダクト式換気設備の設置を不要とする電化厨房専用のソリューション機器として、電力会社9社（北海道電力、東北電力、東京電力、北陸電力、中部電力、関西電力、中国電力、四国電力、九州電力）と共同開発した電化厨房用個別式循環換気装置（通称：厨房歓喜、以下厨房歓喜と記す）についての特徴をまとめるとともに、厨房歓喜について導入事例を交えて紹介する。



写真 1 厨房歓喜 外観