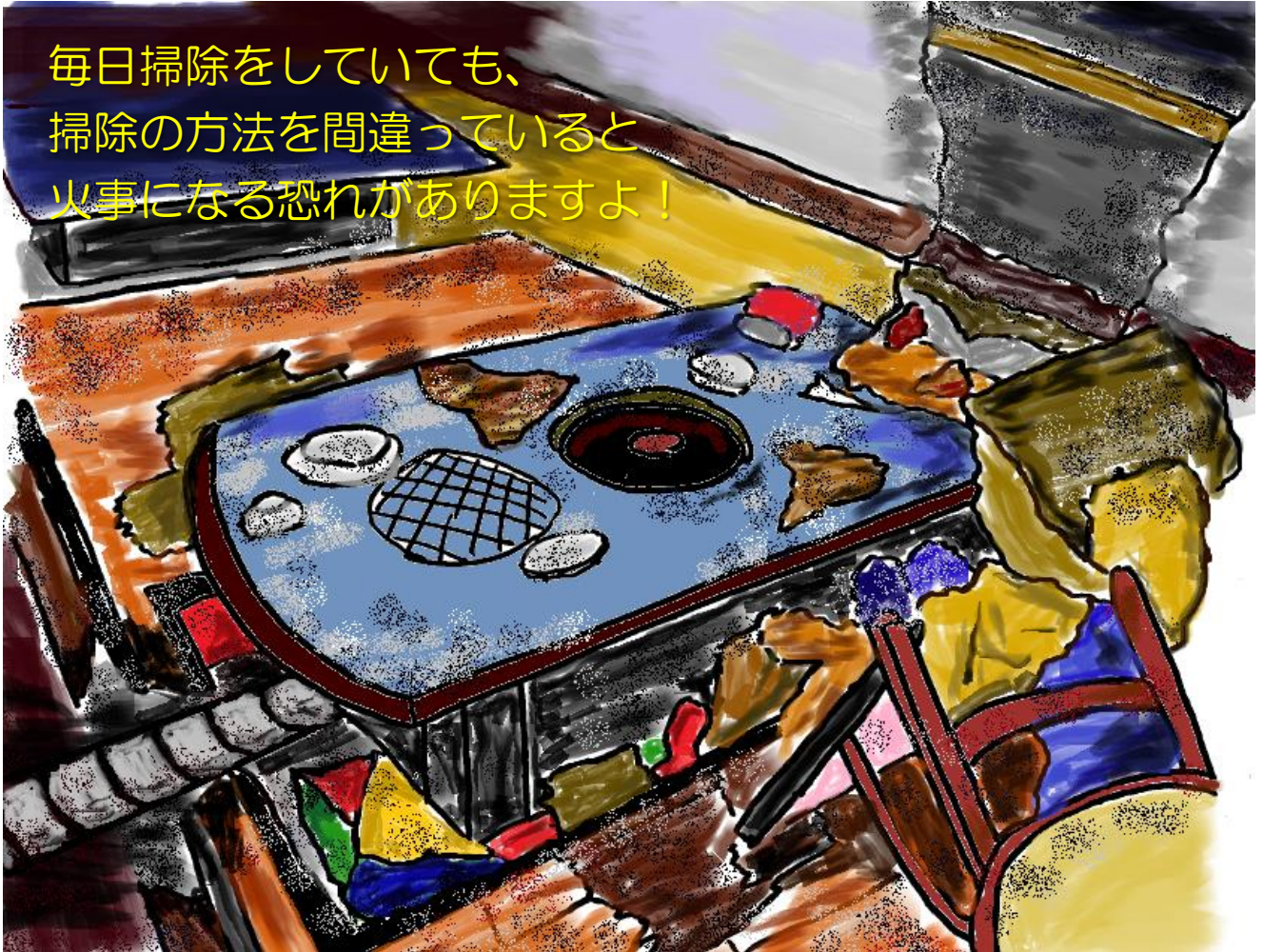


ちょっと
その焼肉屋さん

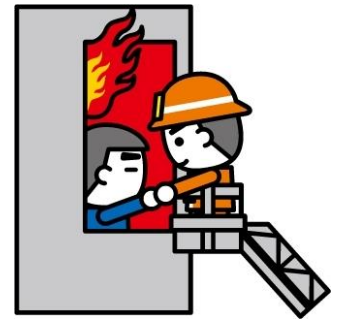
あなたのお店の
無煙ロースターは大丈夫ですか？



毎日掃除をしても、
掃除の方法を間違っていると
火事になる恐れがありますよ！



もし、お店が火災になってしまったら、
お客さんや従業員を危険にさらすだけでなく、
お店の再建、長期休業による損害等、
たいへんな不利益を被ることになります。



そうならないための、

ポイントは・・・次ページをご覧ください！

ポイント1 機器内部（特に防火ダンパ）を清掃しましょう



防火ダンパがクリップ留めされていたり、油脂等で固着していると、温度フューズが溶断しても正常に閉鎖せず、ダクト内に炎が進入します。
さらに、そこに油脂等が堆積していると、それに着火し燃え広がります。

ポイント2 床下に設置した排気ダクトについても定期的に洗浄しましょう



ダクト内に大量の油脂が堆積していると、ダクト内に炎が進入した場合に燃焼を助長してしまいます。
また一旦油脂に着火すると吸気側の防火ダンパが閉鎖しても燃焼を継続します。

ポイント3 排気ダクトと可燃性の部分との間に 10 cm以上の離隔距離を確保するか、厚さ 5 cm以上の金属以外の不燃材料でダクトを被覆しましょう



大阪市火災予防条例では、無煙ロースターの排気ダクトを設置する場合は、可燃性の部分との間隔を 10 cm 以上確保するか、ダクトを不燃材料（厚さ 5 cm 以上の金属以外の不燃材）で被覆することと規定されています。

これに違反しているとダクト内が燃焼した場合、その輻射熱により、近接している可燃物が発火する恐れがあります。



清掃を怠ると
排気ダクト内は
こんなに燃えて
しまうのよ！

透明のアクリル製ダクトを使用した
燃焼実験映像を **YouTube** で公開して
います！！

