

お客様の安心のために

焼肉店は、**焼肉無煙ロースター**で**焼肉の煙**と一緒に店内の空気を店外に排気しています。



約3分半で**客席全体の空気**を入れ替えています。

※一般飲食店は24分

1時間あたりの換気(空気の入れ替え)回数

焼肉無煙ロースター設置店

16.5回

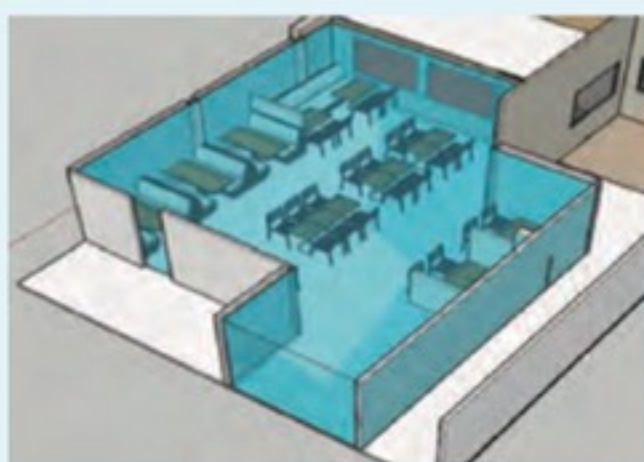
一般飲食店

2.5回

6.6倍

※建築基準法による計算方法

焼肉店は一般の飲食店と比べ
6.6倍もの空気の入れ替えをしています。



※計算条件

客席床面積…77㎡ (23.3坪)

天井高…2.6m

客席全体の容積…約 200㎡

テーブル数…11卓

(焼肉店の場合はロースター 11台)