

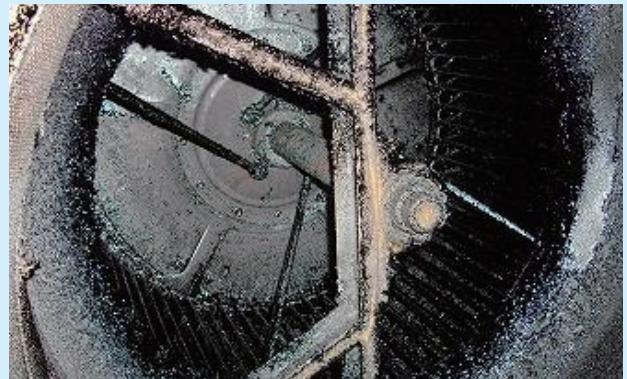
厨房フード・ 排気ダクト清掃



排気設備のメンテナンス不足は
ダクト火災、異物混入、能力低下等につながります。



フード内の油汚れ



排気ファンの油汚れ



目詰まりした排気吹出口



排気ダクト内の油汚れ



厨房設備の維持管理の基準は「火災予防条例」で義務づけられています。

厨房設備等は、清掃等の維持管理不足のために火災となった事例が多いことから、次のように規定されています。

本条は炉に関する基準ですが、厨房設備にも準用するため、炉を厨房設備に読み替えます

第3条第3項

第1号 炉及びその附属設備の周囲は、常に整理及び清掃に努めるとともに、燃料その他の可燃物をみだりに放置しないこと。

第2号 炉及びその附属設備は、必要な点検及び整備を行い、火災予防上有効に保持すること。

第3条の2第1項

第5号 グリス除去装置等(天蓋、天蓋と接続する排気ダクト内、グリス除去装置及び火災伝送防止装置)は、清掃を行い、火災予防上支障のないよう維持管理すること。

※火災予防条例とは、昭和37年東京都条例第65号をいいます。

東京消防庁「飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策ガイドライン」より抜粋



施工例 当社は、火災予防の見地から数多くの厨房フード・排気ダクト清掃を実施しています。

排気ダクト清掃



排気ファン清掃



Vバンク・防火ダンパー清掃



赤門ウイレックスは、一般社団法人 日本空調システムクリーニング協会(JADCA)会員です。

赤門ウイレックス株式会社

〒480-1124 愛知県長久手市戸田谷1323 (本部)
TEL 0561-63-0789 (代表)

ホームページ



日本全国対応可

お近くの支店所在地はこちら

