

# 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

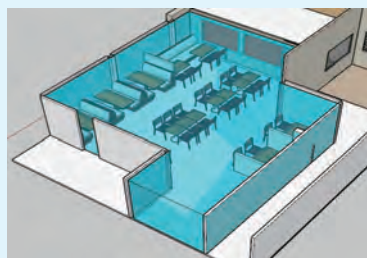
2.5回

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)

# お客様の安心のために

焼肉店は、**上引きフード**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

上引きフード設置店

16.5回

一般飲食店

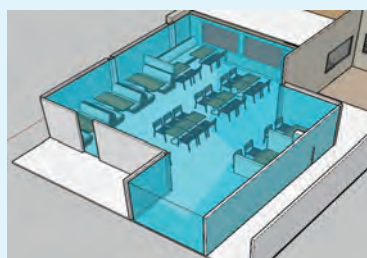
2.5回

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)