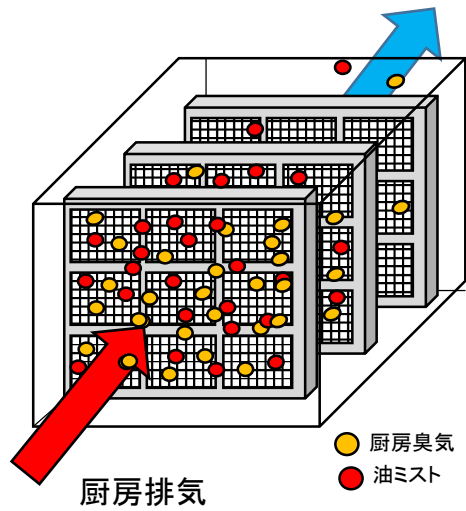


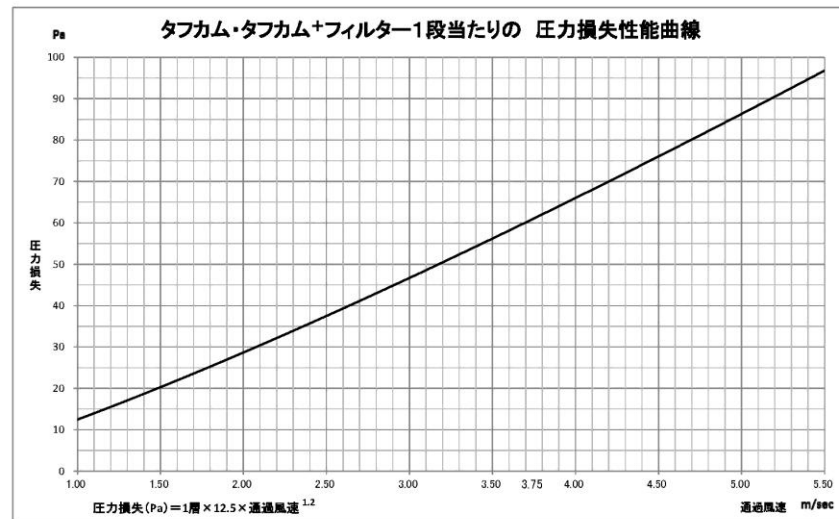
# 脱臭原理と脱臭効果



臭気及び油ミストがタフカム+を通過した時にタフカム+のセル内表面に接触して、タフカム+内部網目状の微細孔に吸着され、臭気及び油ミストが低減します。  
 微細孔に吸着された臭気は、調理が少ない時間帯等の臭気が少ない場合は、微細孔に吸着された成分が徐々に脱着放散します。その脱着作用により微細孔に吸着された成分が少なくなり、脱臭能力が長期間維持されます。放出される臭気レベルは、徐々に放出されますので無臭ではありませんが、低いレベルであります。

調理内容	入口臭気濃度	出口臭気濃度	脱臭効率
某スーパー 惣菜臭	1,600	79	95%
鶏の唐揚げ	1,000	130	87%
炭火焼肉	5,000	250	95%

タフカム+(脱臭材)2層通過時の脱臭性能データ  
 第三者機関による測定結果



# 厨房排気脱臭用セラミックフィルター タフカム+脱臭装置

新開発



■お問い合わせは下記まで  
 製造元 GENDAI PLANT Co., LTD.  
 株式会社 ゲンダイ プラント  
 〒130-0023  
 東京都墨田区立川1-12-10 堤建物  
 ☎ 03-6659-5365 FAX:03-6659-5367  
 ✉ info@gendaiplant.co.jp

GENDAI PLANT Co., LTD.  
 株式会社 ゲンダイ プラント

近年、飲食店の厨房、ショッピングセンター等の商業施設の厨房より発生する調理臭が、近隣住民や同居するオフィスなどから苦情になるケースが多く発生しています。

厨房排気脱臭用セラミックフィルター「タフカム+」は従来品の『タフカム』を基に、より脱臭効果が高く、より速くをコンセプトに改良された製品です。

## ◆ ろ材特性

### 特性

脱臭ろ材『タフカム+』は、従来品の『タフカム』と同様に、触媒作用を有する粘土鉱物をハニカム形状に成型した、微細な細孔を有するセラミックフィルターです。



### 不燃性

脱臭ろ材『タフカム+』は、ISO1182国土交通省大臣認定に係る性能評価の不燃性試験をクリアした安全な製品です。

### 仕様

寸法 : 94×94×31t

重量 : 100g

セル数 : 260セル/インチ<sup>2</sup>

※仕様は予告なく変更になる場合があります。  
※寸法及び重量は、代表値になります。

### 少スペース化・軽量化

従来品と比較して約40%の风量UPが可能になり、装置の少スペース化及び軽量化が実現できました。

### ユーティリティ不要

タフカム+脱臭装置は、排気ダクトにケーシングユニットを接続する方式の為、動力源や熱源は不要です。但し、脱臭装置の圧力損失分は、排気ファンで見込む必要があります。

## ◆ 装置特性

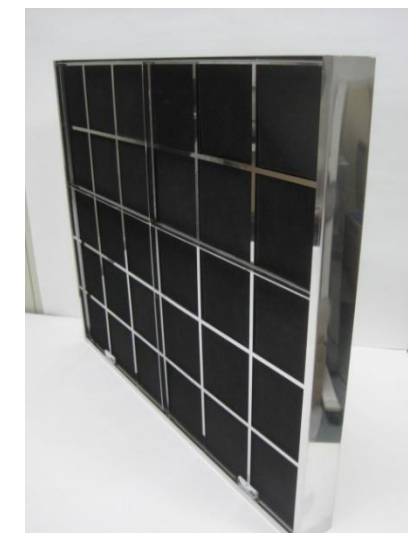
### ケーシングユニット標準仕様

- 材質は、ガルバリウム鋼板が標準仕様です。塗装及びステンレスも対応しています。
- 前処理としてグリスフィルター用レールが標準装備されています。
- メインフィルターは、4層まで挿入可能です。



### フィルター枠標準仕様

- 材質は、SUS430が標準仕様です。
- フィルター枠にタフカム+を充填して、ケーシングユニットに挿入して使用します。
- メンテナンスの際は、フィルター枠はそのまま使用して、脱臭ろ材『タフカム+』のみの交換となります。



### T グリスフィルター

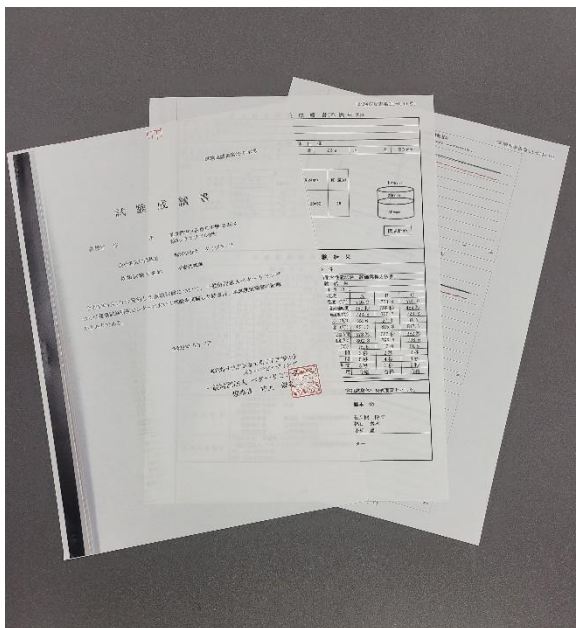
- セラミックフィルターを充填したグリスフィルターになります。
- グリスフィルター単独でも脱臭機能を有しております。
- ご要望の調理臭、排気风量、脱臭能力、設置スペース、ユニット材質に応じてカスタマイズが可能ですので、お気軽にご相談ください。
- 対象物件の立地場所の悪臭防止基準値も算出いたします。



T グリスフィルター外観写真

### ■ 用途

・商業施設の飲食店 ・社員食堂 ・老人福祉施設 ・給食センター ・焼肉店  
 ・中華レストラン ・イタリアンレストラン ・とんかつ屋 ・うなぎ店 ・カレーレストラン  
 ・ファミリーレストラン ・スーパーマーケット ・各種食品工場 など  
 (脱臭テスト機もごございますのでお気軽にご相談ください。)



不燃性試験証明書