

「お客様の安全」と「お店の信用」を守るために 設備の清掃、定期点検を おすすめします!

最近、焼肉店の火災が急増しています。消防庁・NHKでも大きく取り上げられました。突然の発火や発煙にあわてる前に、当社にご相談ください。

こんなに汚れています!!

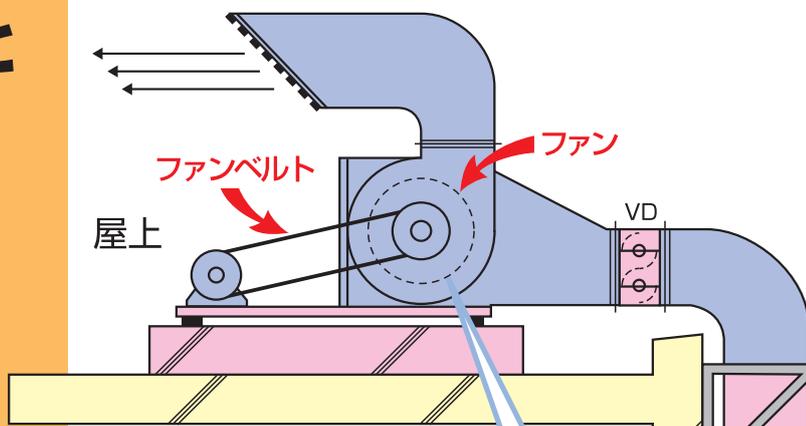
点検・お見積り無料

24時間電話受付

☎03-3694-6392

24時間メンテナンス体制

ロースターのオーバーホール、ダクト洗淨のクレジットも取り扱っています。

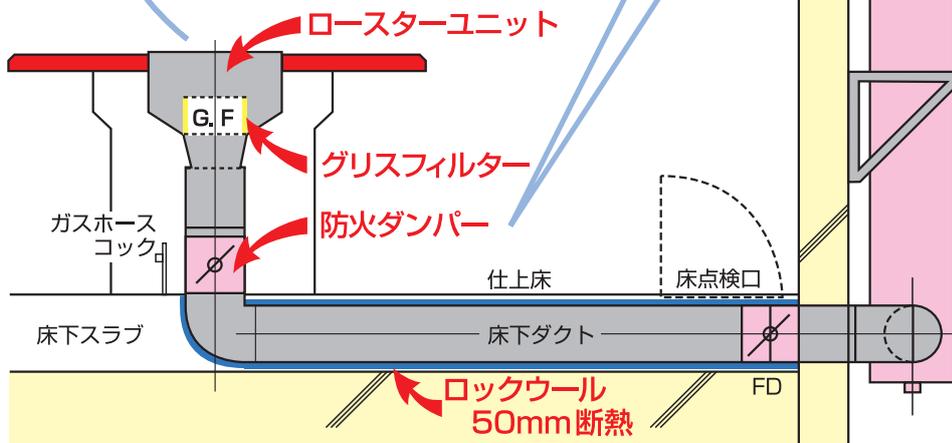


外部ダクト

焼肉店によくある**トラブル**

- ロースター・上引フードユニット清掃不良による店内への煙発生。
- 防火ダンパー清掃不良、タオル詰まりによる火災発生時の防火ダンパー不作動。
- ファン清掃不良による吸込み量不足。
- ファン内ベアリングの摩耗による異音。
- ファンベルトの劣化による断裂やファンの停止。 etc...

国際ホテルレストラン・ショー出展



無煙ロースター空調システムのパイオニア
総合業務用厨房、空調設備設計施工 業務用脱臭・集塵装置/環境改善機器



東, 産業株式会社

URL <http://www.8929.co.jp> E-mail info@8929.co.jp

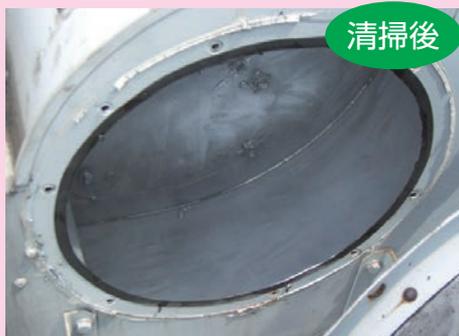
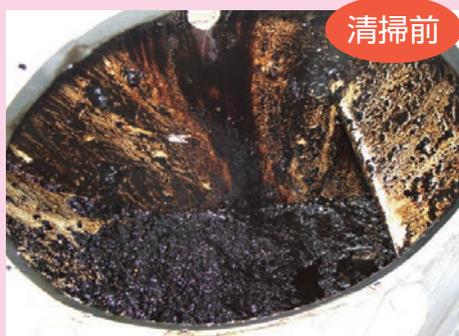
本 社
〒124-0011 東京都葛飾区四つ木3-7-12
TEL 03(3694)6392(代)・FAX 03(3694)6720(代)
福岡営業所
〒812-0006 福岡県福岡市博多区上牟田1-16-26
第2山本ビル 1号室
TEL 092(409)0663・FAX 092(409)0665

お客様にクリーンな環境と安心を提供します!

【店舗内養生】



【ファン】



【防火ダンパー】



【ロースターユニット】

