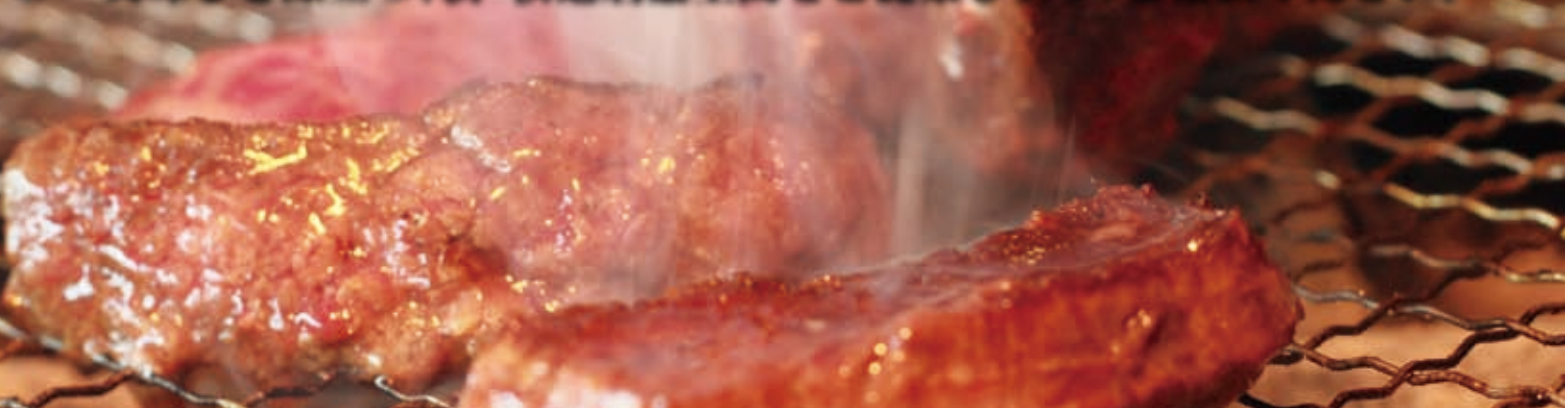


わ け 焼肉が美味しくなる理由。

美味しさ際立つ、新・快適店舗空間をご提案します。ご相談ください。



お肉が美味しく焼けない？ 排煙がうまくできない？ 火災が心配？ ……当社が解決します。
適切な商品と設備工事をしなければ、お肉は美味しく焼けません。

— 快適な環境づくりを目指す東,産業の焼肉店排煙・脱臭・洗浄システム —

焼く美味しさ、省エネ、
安全性をさらに向上させた
新型無煙ロースター

昔懐かしい囲炉裏で
本格的な炭火炙り焼き・
串焼きを!

ホルモン焼きに最適!
有煙ならではの
美味しさを提案!

飲食店の排気から
あらゆる悪臭を
一気に解消!

焼肉機器専用の洗浄
システムでクリーン環境を
簡単に実現!



一般飲食店向け排煙システム
新型無煙ロースター



一般飲食店向け排煙システム
囲炉裏風排煙装置



一般飲食店向け排煙システム
ワンショットフード



一般飲食店向け脱臭装置
脱臭くん



焼肉機器専用洗浄システム
アライマン/ハイクリーナーA

東ロースター

検索

または <http://www.8929.co.jp>

無煙ロースター

URLは不要。アドレスバーに
「無煙ロースター」でも簡単アクセス!



無煙ロースター・しちりんフードのバイオニア●業務用厨房・空調・脱臭・集塵設備設計施工

東,産業株式会社

〒124-0011 東京都葛飾区四ツ木3-7-12
Tel.03 (3694) 6392(代) Fax.03 (3694) 6720(代)

焼肉店をめぐる様々な環境問題に、「公害防止管理資格者」の資格を持つ専門スタッフがご相談に応じています。



火災防止ムービー
公開中!



アライマン
商品説明
ムービー
公開中

