調理油煙回収ユニット「クッキングオイルコレクター」

排気ダクト不要×空調ロス軽減に寄与する新しい厨房の実現。 背景/概要

調理油煙回収ユニット「クッキングオイルコレクター(循環タイプ)」は、排気ダクトの設置スペースがない場合でも電 気調理器の導入を可能にします。飲食店の出店を検討する際、①排気ダクトの配管スペースがない②排気ダクトの配 管工事費用が高額③必要換気量が確保できない等の理由で、出店をあきらめるケースがありました。「クッキングオイ ルコレクター」は、これらの問題を解決し、さらに近年の電気代高騰に対応する省エネ効果も期待できる製品です。飲 食店の電気調理器導入時の課題解決と省エネを両立できます。

The cooking oil smoke recovery unit "Cooking Oil Collector (Circulation Type)" allows you to install an electric cooker even if there is no space for installing an exhaust duct. When considering opening a restaurant, there have been cases where businesses have given up on opening a restaurant due to reasons such as 1) lack of space for exhaust duct piping, 2) high cost of exhaust duct piping work, and 3) inability to secure the required amount of ventilation. The "Cooking Oil Collector" is a product that solves these problems and is also expected to have energy-saving effects in response to the recent rise in electricity costs. This allows you to both solve problems and save energy when introducing electric cookers in restaurants.

ストアに導入 約20,000店舗

飲食店様の省エネ・働きやすさ・省人化に貢献します。



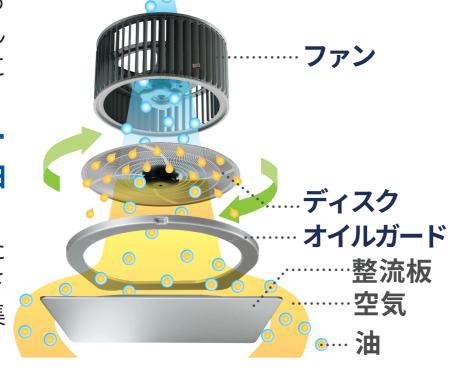
調理時に発生するにおいをキャッチする脱臭フィル ター、エアフィルターを本体に内蔵。これにより、屋外に 排気せずに汚れた空気をろ過してキレイな空気にし室 内に戻します。

2 油の捕集方法について

② O/L SMASHER オイルスマッシャーの仕組み

1分間に1500回転する ディスクが吸い込ん だ油煙を油と空気に 分離するので、

オイルスマッシャー までで約90%*の油 をキャッチします。 ディスクに付着した 油は遠心力で分離さ れオイルガードに集



※ 数値は富士工業規定の試験方法によるものであり設置環境や使用方法によって異なる場合が

・オイルスマッシャー・OIL SMASHER は富士工業(株)の登録商標または商標です。

機能性



導入店舗様にて

クッキングオイルコレクター

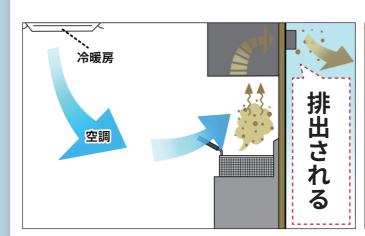
空調ロス軽減で

省エネに貢献できました。

排気フードの場合

省エネ

循環タイプの クッキングオイルコレクターの場合



冷暖房効率ダウン 空調エネルギーロス発生

冷暖房効率アップ 空調エネルギーを節約

な

排気フードの場合、運転中に冷暖房で快適に調整した室 内の空気も排出してしまいます。しかし、循環タイプの クッキングオイルコレクターであれば空調した快適な空 気を排気しないので、空調エネルギーを節約できます※。

※ 排気フードから循環タイプのクッキングオイルコレクター(COCRK-801S)に取り替えた場合。 ※ 換気設備や出入口、窓の開閉による換気の影響は考慮していません。

省人化

お手入れがカンタン。

ディスクは水で油を浮かすコーティングを採用。 サッと水洗いするだけで簡単にお手入れができます。

オイルスマッシャーのディスク 親水系コート





親水系コートイメージ

経済性

められます。

空調ロス軽減

検証結果

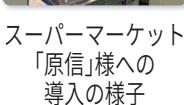
消費電力量比較(期間:2023年12月から2024年1月) クッキングオイルコレクター導入店舗と未導入店舗の消費 電力量を比較することで惣菜調理室での省エネ効果を検 証。外気温度に差があるものの、クッキングオイルコレクター 導入店舗の方が消費電力量は少ない傾向となりました。

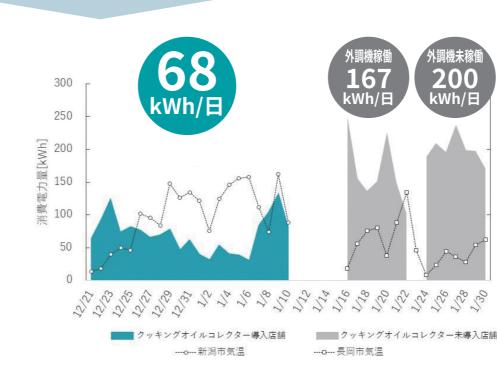
※ 導入時点の名称は製品名称変更前の「オイルスマッシャー搭載電気フライヤー用フード」

フィルター交換目安:6ヶ月に1回程度※。

※ 使用状況によって異なります。電気調理器の使用頻度が高い場合には、交換が早くなる可能性 があります。







※各地域の外気温度は気象庁 HP から引用

外調機稼働約68%削減 期間内効果金額 約¥567,110

クッキングオイルコレクター導入店舗 クッキングオイルコレクター未導入店舗 外調機稼働 ※電気料金単価¥28.28/kWh (東北電力 よりそうB総合高稼働プラン 2024年2月16日時点) 暖房期間の効果予測 ※外気温度は気象庁 HP から引用

環境・設備デザイン評価表

_										
	□評価項目		□特に重 視したデ ザインの 視点	□評価項目に対する設計者のデザイン意図			□自己評価欄			
				(従前のデザインに比較し、優れている部分、卓越している部分に関して具体的に記述してください。)	普通	優れて いる	卓越し ている	小計		
					0	+ 1	+ 2			
	A .感性軸(造形) Form	01審美感		耐久性の高いステンレス素材を全面に使用し、スタイリッシュなデザインとなっている		0		1		
		02調和性		設置場や使用者の要望に合わせて、自立式や天吊り式など選択できる		0		1		
		03独創性	☆	従来の換気設備とは異なり、油を捕集する特許取得フィルターを搭載したことによる循環型システムであること			0	2		
		04象徴性		家庭用レンジフードで使用されている弊社特許技術のオイルスマッシャーを、業務用製品として、異なる市場にも発信することができた。		0		1		
		05完成度		業務用製品では少ない、清掃性にも特化したフードを実現した。		0		1		
	B.機能軸(技術) Technology	06機能性	☆	飲食店様やコンビニエンスストア様など実店舗での使用を確認			0	2		
		07効率性	☆	油煙の捕集率・フィルターの清掃のしやすさ			0	2		
		08利便性	☆	従来のグリスフィルターに比べ、当社特許技術のオイルスマッシャーによる清掃のしやすさ			0	2		
		09安全性		運転中に整流板にあけると自動的にオイルスマッシャーの回転が止まる安全機能/ 清掃箇所はヘミング加工などによる安全性		0		1		
		10先導性		従来の四角いフィルターとは異なり、円状の回転するフィルターによる油捕集機能			0	2		
		A .感性軸(造形) Form B .機能軸(技術)	A.感性軸(造形) Form O1審美感 O2調和性 O3独創性 O4象徴性 O5完成度 O6機能性 O7効率性 O8利便性 O9安全性	□評価項目 視したデザインの 視点	□評価項目	□評価項目	□評価項目	□評価項目		

	11環境負荷	☆	室内循環型にのため、CO2排出量を削減		0	2
	12資源消費		オイルスマッシャーの高い油捕集により、脱臭フィルターの汚れ付着を軽減	0		1
C.社会軸(環境) Environment	13地域環境性	☆	地域への排気臭を軽減		0	2
LITVITOTITICITE	141二八 一サル性		運転ボタンと風量切り替えボタンのシンプルな操作方法	0		1
	15先進性	☆	従来の排気フードとは異なる油煙回収方法		0	2
	16イニシャルコスト		当社の主流製品である家庭用レンジフードの部材と標準化することで、イニシャルコストの低減が可能	0		1
	17ランニング コスト	☆	DCモーター搭載のため、高効率なモーター稼働が可能		0	2
D.経済軸(LCC) Life Cycle Cost	18維持管理		オイルスマッシャーの高い油捕集により、脱臭フィルターの汚れ付着を軽減するため、ランニングコスト軽減の効果を期待	0		1
ine cycle cost	19耐久性	☆	ステンレス板を使用した丈夫な作り		0	2
	20 L C C		エネルギーコストを減らすことで、トータルのLCCも下げることが可能	0		1

