

一般家庭用レンジフード国内シェア No.1^{※1}のFUJIOH^{※2}

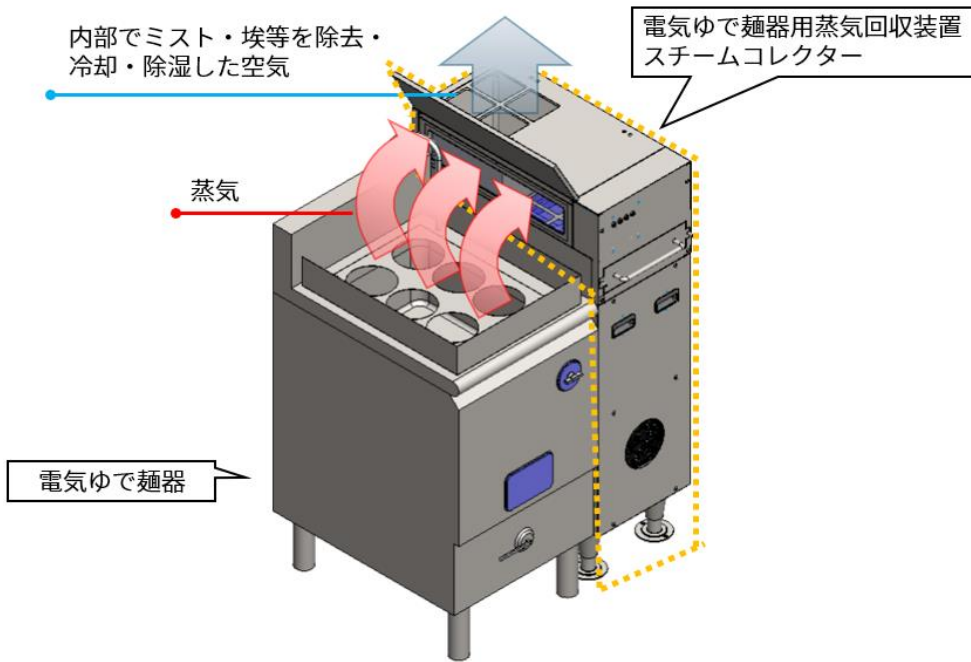
電気ゆで麺器用蒸気回収装置「スチームコレクター」を国際和食産業展で初披露

蒸気回収用の排気フード不要でダクト配管工事コスト・工期を削減

一般家庭用レンジフード供給台数において国内シェア No.1^{※1}を誇る富士工業株式会社（神奈川県相模原市／厨房機器製造・販売／代表取締役社長 柏村浩介 以下、FUJIOH）は、2024年7月30日（火）から8月1日（木）にかけて開催される、「第6回国際和食産業展」に初出展し、ゆで麺器の真横に置くだけで調理時の蒸気を回収する電気ゆで麺器用蒸気回収装置スチームコレクターを初展示します。本製品は、蒸気回収用の排気フード不要でダクト配管工事のコスト・工期を削減できます。

※1 富士工業グループは、一般家庭用レンジフード供給台数国内シェア No.1。（2021年4月東京商工リサーチ調べ ODM生産品を含む）

※2 FUJIOHは、富士工業グループの企業ブランドです。



「電気ゆで麺器用蒸気回収装置スチームコレクター」イメージ^{※3}

※3 ゆで麺器は付属していません。別途お求めが必要です。

電気ゆで麺器用蒸気回収装置スチームコレクターは、飲食店経営者や厨房設計者が抱えるゆで麺器導入時の課題に応える製品です。主に、①快適な調理環境の提供、②工事コストおよび工期の削減、③出店先の選択肢拡大を実現します。

①快適な調理環境の提供

蒸気は発生源であるゆで麺器から離れるほど空間に拡散してしまい捕集が難しくなりますが、本製品は真横から吸い込むため拡散する前に捕集。厨房内の結露の発生を抑制し、調理環境を快適に保ちます。また、設置場所の自由度が高いため厨房レイアウトの制約を軽減し動きやすい動線を確保できます。

②工事コストおよび工期の削減

蒸気回収用の排気フード設置やダクト配管工事が不要で、ゆで麺器の蒸気対策が可能です。ゆで麺器の真横に置くことで蒸気を効果的に回収し、蒸気回収用の排気フード設置時にかかる工事コスト・工期を大幅に削減します。

③出店先の選択肢拡大

幅 300mm、奥行 600mm のコンパクトサイズかつゆで麺器の左右どちら側にも置くことができるため省スペースの店舗にも最適です。ダクト配管工事が難しい場所やスペースが限られた店舗にも設置が可能となり、出店先の選択肢が広がります。

国際和食産業展でのブースでは、ゆで麺器でそばをゆでる試食デモンストレーションをおこない、実際に蒸気回収の様子をご覧いただけます。また、本製品を組み込んだ省スペースの店舗を想定したユニット厨房を展示し、実際の設置イメージも体感できます。その他、電気調理器で調理した際の油煙をダクト配管工事不要で回収する調理油煙回収ユニット オイルスマッシャー搭載クッキングオイルコレクター、スチームコンベクションオープンの真上から噴き出される蒸気を回収する電気式スチームコンベクションオープン用蒸気回収装置スチームコレクターを展示します。

FUJIOH は空気環境改善に取り組むブランドとして、これからも「空気を変え、環境を変え、明日を豊かに変えていく」というビジョンの実現に向け、業務用厨房業界をサポートする製品をお届けできるよう挑戦し続けてまいります。

■その他の展示製品

1.ユニット厨房

[製品概要]

最小内寸法[間口 1,700mm × 奥行 1,800mm]の空間があれば出店可能なコンパクトタイプの厨房です。電気ゆで麺器用蒸気回収装置スチームコレクターを中心に、冷蔵庫／冷凍庫、手洗いシンク、食材用／器具洗浄用の 2 槽シンク、扉付き収納など、食品衛生面にも配慮した設備機器をパッケージ化^{※5}。省スペースでも「この一式があれば出店が可能」というコンセプトで、工期短縮を実現します。

※5 業種・業態により必要な設備・器具が異なります。詳細はお問い合わせください。

※ 画像は、ユニット厨房にゆで麺器用蒸気回収装置スチームコレクターを組み込んだものです。



製品詳細: <https://www.fujioh.com/unitkitchen/index.html>

2.調理油煙回収ユニット オイルスマッシャー搭載クッキングオイルコレクター(循環タイプ)

[製品概要]

循環タイプの場合、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、エアフィルターが本体に内蔵されているのでダクト配管工事が不要です。そのため、ダクト配管工事にかかるコストを削減。また、空調された快適な空気を排気しないので、空調エネルギーを削減でき、省エネ効果が見込めます^{※6}。

※6 排気フードから COCRK-801S に取り替えた場合。

※6 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。

※ 画像は、COCRK-801S に COC-RKB-801S(パネルセット・自立用)、COC-MS-8350S(幕板セット)、KDI-801S(架台)を取り付けたものです。

※ フライヤー、IHコンロや餃子焼成器、グリドル(鉄板)などの電気調理器に対応。ガス調理器具には対応できません。調理器の詳細はお問い合わせください。



製品詳細: <https://www.fujioh.com/cookingoilcollector/index.html>

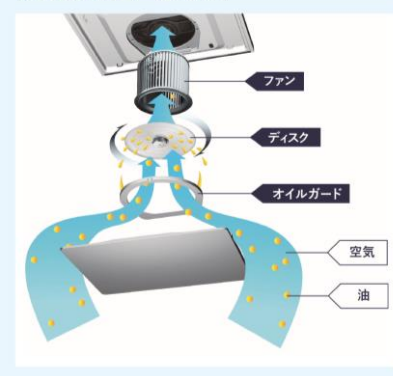
【オイルスマッシャーについて】

オイルスマッシャーは、FUJIOH 独自の特許技術です^{※7}。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ためオイルスマッシャーまでで約 90%^{※8}の油をキャッチ。これにより、内部への油の侵入をブロックすることでお手入れの負担を軽減します。

※7 特許第 5631860 号

※8 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あります。

【オイルスマッシャーの仕組み】



3.電気式スチームコンベクションオープン用蒸気回収装置

スチームコレクター

[製品概要]

スチームコンベクションオープン(以下、スチコン)の真上から噴き出す蒸気を回収することで、結露によるカビの発生、天井や壁の腐食の対策につながります。蒸気対策用の排気フードが設置できない場所でもスチコンの導入が可能となり、レイアウトの自由度が広がり、動きやすい動線の厨房を実現しやすくなります。

※ 画像は、電気式スチームコンベクションオープンに電気式スチームコンベクションオープン用蒸気回収装置スチームコレクター「SCS-501SHRS」を取り付けたものです。



製品詳細: <https://www.fujioh.com/steamcollector/index.html>

■「第 6 回国際和食産業展」FUJIOH 出展概要

会期:2024 年 7 月 30 日(火)~8 月 1 日(木)10:00~17:00

会場:東京ビッグサイト 東展示棟 5・6 ホール 東京都江東区有明 3-11-1(ブース:E6-12-9)

※イベントの詳細については、<https://riceexpo.jp/> をご参照ください。

【富士工業グループ会社概要】

事業概要：一般家庭用/業務用厨房機器の企画・開発設計・生産・販売・アフターサービス、空気環境改善に関するソリューションの提案・提供

代表者：代表取締役社長 柏村浩介

創立：1941年12月

所在地：神奈川県相模原市中央区淵野辺2丁目1番9号

従業員数：951名(国内法人のみ)

グループ会社：富士ホールディングス株式会社

富士工業株式会社

富士工業販売株式会社

フジテックメンテナンス株式会社

株式会社ヒートアンドクール

Fujioh International Trading Pte. Ltd.

芙子帝風商貿(上海)有限公司 (Fujioh Trading Shanghai Co.,Ltd.)

Fujioh Marketing Malaysia Sdn. Bhd.

台灣富士皇股份有限公司 (Fujioh Marketing Taiwan Co., Ltd.)

[関連会社]アリアフィーナ株式会社

公式WEB：<https://www.fujioh.com>