換気装置のPioneer CLIE

環リターソフード

厨房用循環型装置

日本厨房工業会グリス除去装置認定品



燃焼ガスが発生しない電化厨房機器を 対象とした循環フード



◇リターンフード=バブルクリーンフード&システムフード



リターンフードの特徴と設置の適正

リターン(循環)仕様

※定期メンテの実施は必須です。

ガス火等を使用しない(燃焼ガスが発生しない) IH(電磁調理器)など電力で動作する調理器具(電熱気を除く)を 対象とした循環フード

このような時はCLIEのリターンフードにお任せ下さい!!

①地下街

排気制限のある地下街で飲食店を開く際にお勧めです。







②壁に穴をあけることができない

建物のオーナー様のご意向で建物に穴を開けることができず、排気処理に困った際にもリターンフードを設置して頂ければお店をオープンさせることが可能です。

③空調費を軽減をしたい

給排気によって、部屋の空気が大量に入れ替われば、 当然冷暖房費が高くなります。汚れた空気を少ない 排気量で処理することによって、厨房内を快適に保 つと共に、冷暖房費の削減につながります。





④排気ダクトをつけることができない

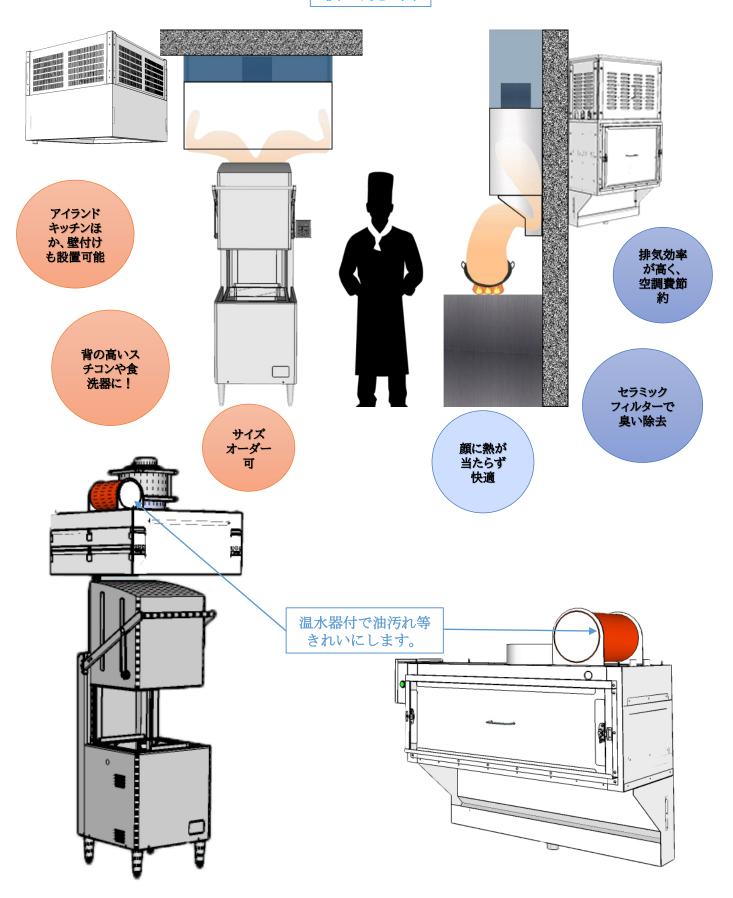
建物の構造上、排気ダクトの設置が不可能な建物でも リターンフードを設置することでお店をオープンさせること が可能です。

"設置場所から選択"

システムフード•天井吊型KBS

バブルクリーンフード・壁掛型KC5

横から見た図



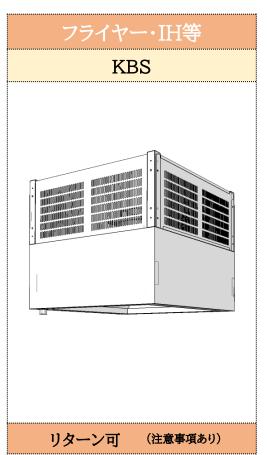
バブルクリーンフード

スチコン	フライヤー・IH等		
弱身	強臭気		
KC5-75/95S	KC5-75/95S KC5-75/95S		
- 天井が低い場合 -	- 天井が高い場合 -		
リターンロからリターン	スリットからリターン	MD リターンロ からリターン	
リター	リターン可(注意事項あり)		

フライヤー・IH等	回転窯等			
強臭気	強臭気·油脂			
KC5-75/95S + C-Box	KC5-75/95S + C-Box	KC5-75/95F		
C-Box MD リターンロからリターン	C-Box 屋外排気	屋外排気 MD		
	熱源としてガスや炭火を使用し白煙及び燃烧	Hガスの発生する調理器具からの排気フード		
リターン可(注意事項あり)	屋外排気仕様			

システムフード

KBS+C-Box



活性炭脱臭装置 C-Box

より臭気除去したい場合におすすめです

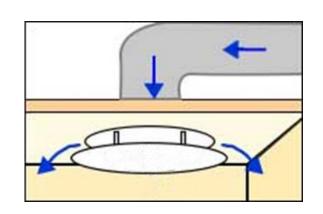
ダクト接続用 リターンロ

<某FC店様>

◆ダクト接続用丸型 TM-60



(仕様により変更有)



<某飲食店様>

外形寸法 (mm)	開口寸法 (mm)	通過風量 (㎡/h)	本体 焼付塗装	材質	製品重量 (kg)	標準付属品
Ф400 х Н65	Ф200	550	白(W), 黒(B)	SPCC	1.8	フィルター付

水を噴霧することにより、空気中の油脂成分を凝固!

プレートの孔を通過する際、衝突・圧縮により油脂成分等を吸着し 脱臭用セラミックフィルターでニオイ成分及び微粒子を吸着し除去! きれいな空気を室内へ戻すことにより、外気負荷の軽減へと繋がり

地球温暖化に貢献できます。(冷暖房機能はついておりません) *水量は0.15Mp基準

リターンフード設置例





ランニングコスト KC5設置の場合

1 水道料金「基本料金を除く」東京都水道局

- ★ 水使用量 約0.2L/min 1日7時間 30日営業とする 「自動洗浄6L/1回」
 - 0.2L/min×60min×7h+6L×30日=2,700L/月 一か月当たりの使用量 2.7㎡
- ☀ 水道料金 :0円~1,212円(呼び径による)
- ☀ 下水道料金:0㎡~8㎡まで一律560円
- ★ 一か月当たりの上下水道料金 560~1,772円/月

2 セラミックフィルター交換・KC5-F型

- ★ 10年に1回・KC5-75/95F型を交換した場合 KC75は105,000円/1回 KC95は130,000円/1回
- 噴霧ノズルは消耗品です。使用するにつれて噴霧口が磨耗し大きくなります。そのままご使用を続けられますと給水使用量が増し、不要な上下水道料金がかかるおそれがあります。

下部BOX形状



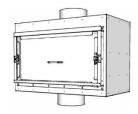
A:フライヤー



B:スチーム コンベクション



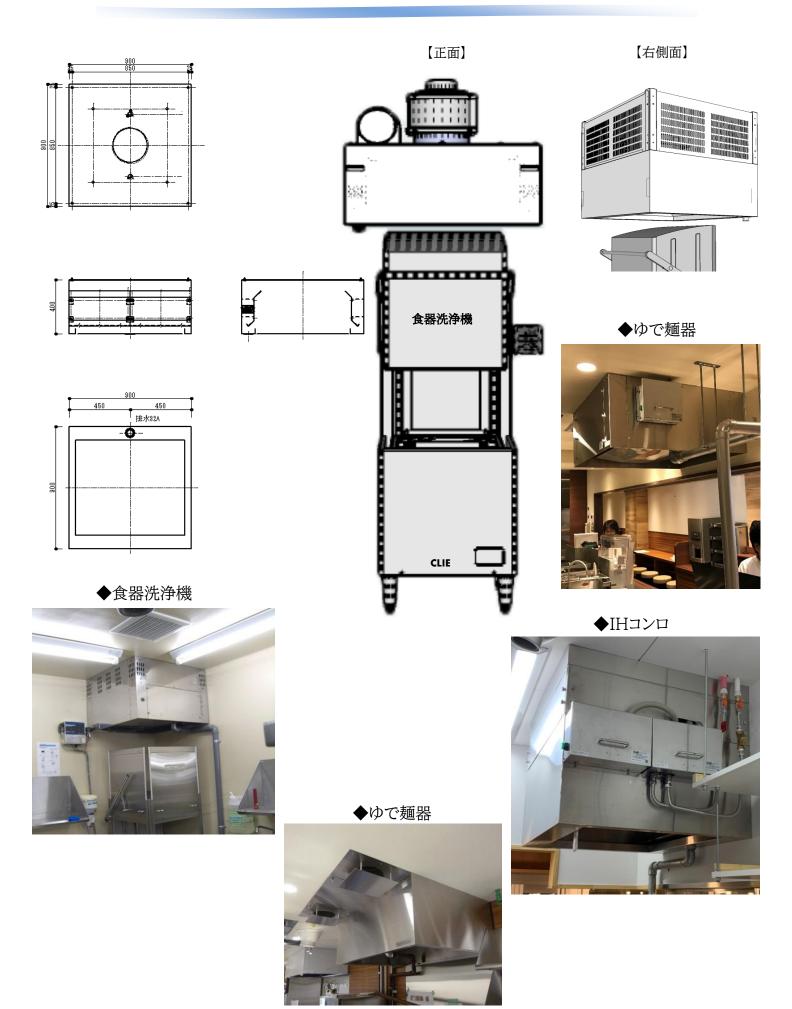
C:薪火グリル



D:ダイレクト (エアークリーン 採用時)



システムフード天井吊型KB型・外形図/設置例



×使用不可 △応相談



白煙の出る調理 例:燻製(電気も含む)・回転釜 餃子調理 など



臭気の強い調理 例:香辛料や動物系スープなど



油脂の多い食材の調理 例:うなぎ・豚バラ肉 鶏肉焼き など



片栗粉をまぶして揚げる 調理 例:竜田揚げなど



燃焼ガスが発生する調理 例:ガス・薪・炭などの使用



電熱器 周囲の温度を著しく上げるため



リターンフードの下で、強度油汚 れ除去剤を熱い鉄板などに直 接かけての掃除



小麦粉をまぶして揚げる調理 常温凝固油(ラード ヘッドバター) 例:唐揚げ、ドーナツなど 基本外部排気

仕 様

		システムフード			
型式	KC5-75F	KC5-95F	KC5-75S KC5-95S		KBS KBF
外形寸法(mm)	750×400×900H	950×400×900H	750×400×700H 950×400×700H		750~X750~ X400、600H
処理風量(m³/h)	600	900	600	900	700~
処理風量(m/min)	10	15	10	15	
運転水量(L/min)	0.14	0.14	0.14	0.14	0.28
洗浄水(湯)(L/min)	6	6	6	6	4
運転給水口径(A)	15	15	15	15	15
洗浄水(湯)口径(A)	15	15	15	15	15
排水口径(A)	32	32	32	32	32
出口接続口径(mm)	Φ200	Φ250	Φ200	Ф250	Ф200~250
製品重量(Kg)	68	82	37	43	

※Fはセラミックフィルター付・Sはセラミックフィルター無

CLIE株式会社クリエ

本 社: 〒434-0038 静岡県浜松市浜名区貴布袮3000 Ta:053-401-5881 Fax:053-401-5882

工 場: 〒932-0836 富山県小矢部市埴生2793

Tm:0766-67-4898 Fax:0766-67-4988

北海道:〒003-0801 北海道札幌市白石区菊水一条 1丁目3-34ライザ菊水C

関 東: 〒350-0206 埼玉県坂戸市中小坂860



施工・代理店