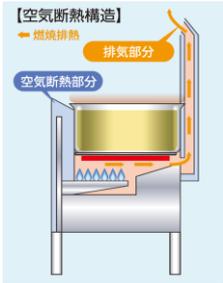
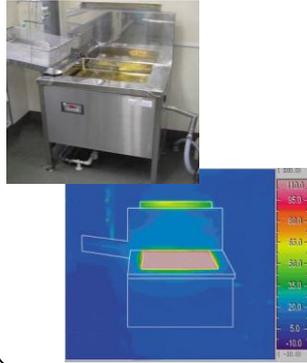
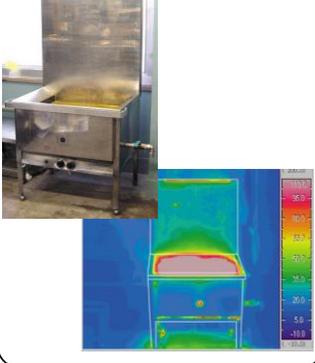


製品名 (告示品名)	低放射型ガス厨房機器 (高効率業務用厨房機器の一種)
---------------	-------------------------------

告示対象条項	低炭素投資促進法告示 2項13号
--------	---------------------

条文	業務の用に供する厨房機器のうち、 □ 低放射型ガス厨房機器( 燃焼式の厨房機器のうち、空気断熱構造を有するものに限る。)
----	---

低放射ガス厨房機器とは	 <p>低放射や集中排気などの構造を有し、例えば、つまみの温度が50℃以下、機器前面の表面温度が65℃以下、側面・後面の機器表面温度が75℃以下であることなどの機能を備えたもの。 機種例として、こんろ・オープン・フライヤ・グリドル・炊飯器・フライヤ・ゆで麺機・煮炊釜・食器洗浄機・食器消毒保管庫等。</p>
-------------	--

しくみ メリット・特長	 <p>【空気断熱構造】 ← 燃焼排熱 排気部分 空気断熱部分</p> <p>自然な通気を有効利用した気流冷却構造で機器からの放射熱を低減し、ガスの燃焼排気を集めて</p>	<p>低放射ガス厨房機器</p> 	<p>従来機器</p> 
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 空調負荷を押えます 厨房機器からの放射熱が低くなり、従来よりも空調負荷を低減することができます。</li> <li>2. 簡単に清掃できます</li> </ol>		

--	--	--	--

種類(例)	 <p>炊飯器</p>			 <p>煮炊釜</p>	
	 <p>麺茹機</p>	 <p>麺茹機</p>	 <p>食器洗浄</p>	 <p>食器消毒保管庫</p>	
	 <p>炊飯器</p>	 <p>煮炊釜</p>	 <p>オープン</p>	 <p>グリドル</p>	

