

水冷式 無煙 焼肉ロースター

商業施設の防火基準をクリア！



無煙・無臭

工事不要



特徴

- ・ 無煙無臭で商業施設の防火基準をクリア
- ・ 排煙ダクトの設置不要！工事費も不要！
- ・ 網交換/洗浄/清掃の手間とコストを軽減
- ・ 油煙が少なく臭いが衣服や髪に付かない
- ・ 余分な油脂が落ちて脂質をカット

SYSCLE

株式会社シスクル

排煙ダクトの設置は不要！コスト削減！

【それぞれの導入メリット】

経営者のメリット

- ・排煙ダクトは不要、内装へ穴を開けたりすることなく設置でき、大幅なコスト削減が可能
- ・出火リスクが低いため、商業施設の防火基準をクリアしやすく、出店場所が自由に選べる
- ・油飛び、排煙、臭いによるご近所トラブルのリスクが軽減、出店場所は自由に選択可能
- ・清掃や洗浄作業の軽減により、従業員の労働環境改善に貢献、従業員の定着率が向上
- ・高額な網洗浄機、網、木炭、七輪などが不要いため大幅なコスト削減が可能
- ・ダクト不要のため内装の自由度が高い

従業員のメリット

- ・店内に油や煙が飛ばず、べとつかないので清掃作業、衛生管理が簡単に済む
- ・焼き網は交換不要、洗浄も時間短縮可能
- ・洗浄機や炭起こし道具などのスペースは必要ないので備品管理もラクラク
- ・テーブルレイアウトが自由になるので、急なセッティング変更も柔軟に対応できる
- ・労働環境が改善され、作業効率が向上する

利用者のメリット

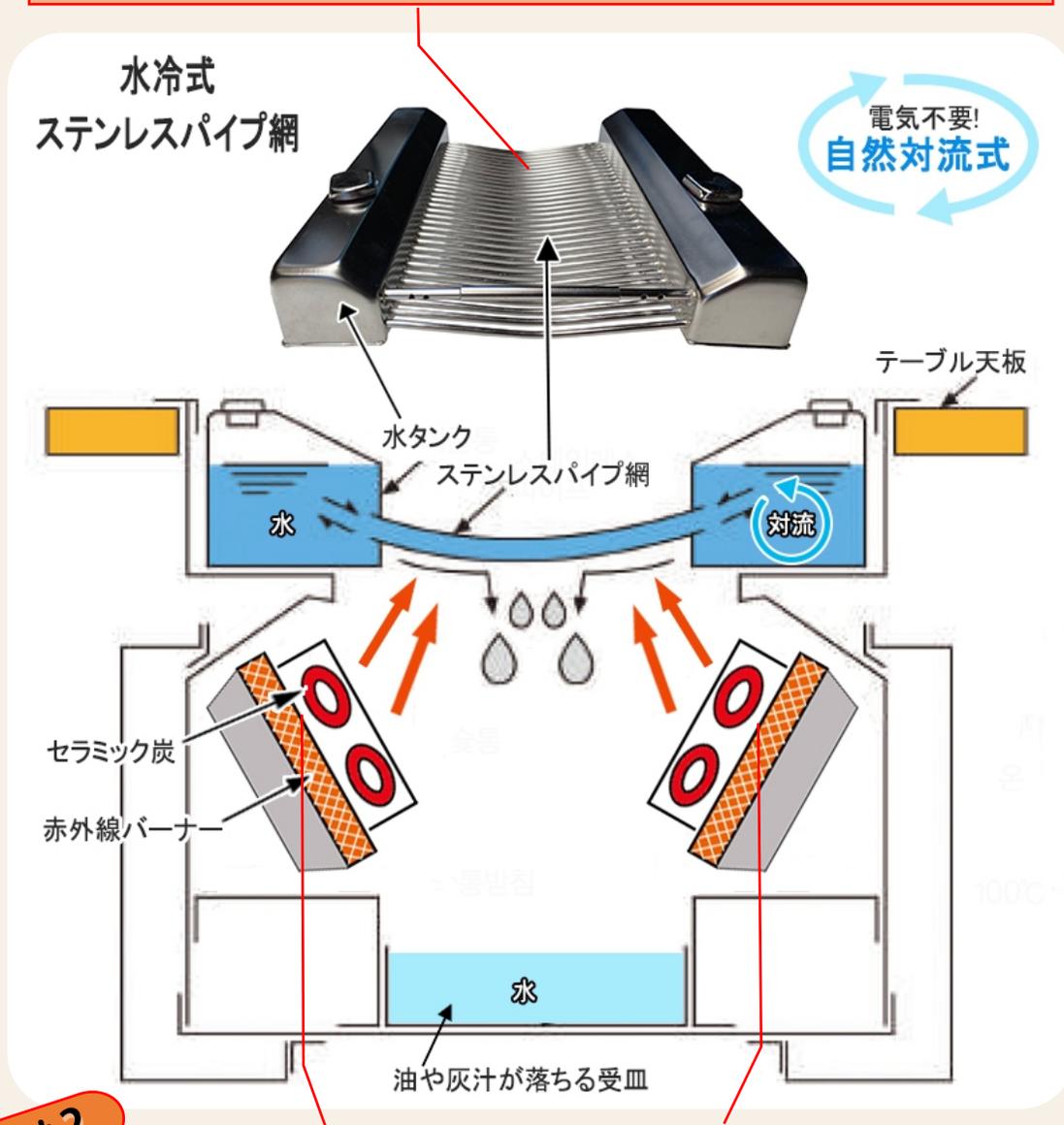
- ・無煙なので衣服や髪の毛に臭いが付かない
- ・遠赤外線であっという間にジューシーに焼きあがる
- ・食材が焦げないからゆったり食事を楽しめる
- ・肉、魚介、野菜など食材を選ばず焼きあがる
- ・焼く音が小さいので会話が聞き取りやすい
- ・脂質が落ちるので低カロリーで健康的

画期的な「無煙」「無臭」焼肉ロースター

【無煙・無臭の秘密】

Point 1

水冷式ステンレスパイプ網を搭載。
網の温度が一定に保たれて焦げ付きません。



Point 2

両サイドにセラミック炭を搭載。落ちた油が直接熱源に当たらないので油煙がでません。

今まで焼肉店の悩みの種となっていた

- ・排煙ダクトの設置、運用に伴う費用
- ・ダクトの不具合による火災のリスク
- ・網の交換/洗浄/清掃作業等の人件費

諸々の悩みを一気に解決!

クリーンで省エネ、安全設計

一酸化炭素が出ないセラミック炭火

環境にも配慮されたクリーン素材であるリング状の「セラミック炭」を左右に12個ずつ24個配置することで、遠赤外線効果が強く、食材の芯まで「**遠火の強火**」をしっかりと通すことができます。食材を焦がさず、煙も出ず、**安全**に美味しく焼けるのがセラミック炭の特徴です。



焦げ付かない、煙が出ない、じゅうじゅう音がしない網



パイプ網は中央が凹んだ形になっており、食材から流れた油は、**飛び散ることなく**網を伝って真下の油受け皿へ流れ落ちます。内部の熱源の炎は両側にあるので、油が落ちず燃え移らないため**煙が出ない**ようになっています。

パイプ状の網の内部は空洞になっており、水が流れ込んでいます。高温になると100°Cに達した水は蒸気となって排出され、パイプ網は冷却効果を得ることができます。そのため**音も小さく、焦げ付かない**のです。



両側から遠赤外線の**遠火の強火**が届くので、どんな食材もしっかり火を通して、素材の旨味を逃さない焼き上がりとなります。食材が焦げ付かないので、すぐに裏返すことなく**じっくり焼いてから裏返す**と綺麗に焼きあがります。

水冷式 無煙 焼肉ロースター

<製品仕様詳細>



水冷式無煙ロースター	
本体サイズ	W560×D365×H310mm
焼き網サイズ	W380×D325mm
使用ガス	都市ガス(13A) / LPガス
ガス接続口	9.5mmゴム管口
ガス消費量	5.7kw(4,900kcal/h)
安全装置	立消え安全装置(熱電対式)
点火方法	圧電点火方式
重量	約16kg
テーブル開口	W540×340mm

テーブル設置例



交換パーツ

替え網 29,700円(税込)



油受け皿 4,400円(税込)



テーブル仕様



テーブル開口 横540mm×縦340mm に合わせた穴を開けて
グリル本体を落とし込む形になります。
現在ご使用のテーブルを加工して使用することも出来ますので
お気軽にご相談くださいませ。

天板カラーサンプル



この他、オーダーメイドでのご注文もお受けしております。
お気軽にご相談くださいませ。

初期費用・ランニングコストを大幅削減！

<他社製品導入との比較>

	他社製品	当社製品
初期費用 [本体10台分の金額は含まず]	<ul style="list-style-type: none"> ・排煙ダクト設備一式 ↳10台で約100万円 ・配管工事 約60万円 ・脱臭装置 約50万円 ・網洗浄機 約80万円 など 合計約 290万円	<ul style="list-style-type: none"> ・設備費用は必要なし <p style="text-align: center;">0円</p>
メンテナンス(年間) [ランニングコスト]	<ul style="list-style-type: none"> ・ダクト清掃 専門業者 ↳20㎡試算約80万円 ・ダクト稼働電気代 ↳10台分約80万円 ・ロースター洗浄 ↳10台分約30万円 ・油煙除去/脱臭器清掃 ↳約30万円 ・網洗浄維持費、洗剤 ↳約40万円 など年間 合計約 260万円	<ul style="list-style-type: none"> ・通常の備品/消耗品の購入経費のみ ダクト清掃費用など、大きな負担は不要、洗剤やペーパーなど 年間約 12万円 (試算) のみで済みます！
清掃人件費(年間) [ランニングコスト] ※時給1,000円計算	<ul style="list-style-type: none"> ・営業時間内の清掃 ↳網、器具など約5時間 ・営業時間外の清掃 ↳店内/厨房/店外など約3時間 年間 合計約 292万円	<ul style="list-style-type: none"> ・営業時間内の清掃 ↳ほぼ不要 ・営業時間外の清掃 ↳店内/厨房/店外など約2時間 年間 約 73万円
開店から1年間でかかる費用総額	総計約 842万円	年間 約 85万円

水冷式 無煙 焼肉ロースター

を導入すれば、初期費用+ランニングコストは

約 **757万円**ものコストカット

が実現できます！

導入事例

焼肉食べ放題 298(にくや) 福島店様



JR大阪環状線福島駅から徒歩2分の高架下へ出店した新店舗



化粧板テーブルヘセッティング ロースターを使用している様子

298 福島店様では、当社製品を9台導入されました。
こちらの店舗では、鉄道の高架下ということで特に店舗からの出火事故など安全面の配慮から、
・火気や油煙の影響を極力抑えたい
とのご要望と、
・設備投資を極力抑えたい・内装をシンプルにしたい
とのご要望を満たす、当社製品にご決定頂きました。
従来このテナントでは、出火リスクが大きい焼肉店は出店できませんでしたが、当社製品の導入により出店条件をクリア、無事出店することが決定しました。

焼き肉食べ放題 298 福島店 HOT PEPPER hotpepper.jp/strJ003324900/

住所：〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島6-1-39

電話：06-6451-0298

営業時間：11:30～23:00

お問い合わせ

水冷式 **無煙** 焼肉ロースター

についてのお問い合わせは

株式会社シスクル

電話 : 06-6971-0120

FAX : 06-6971-0127

MAIL : info@syscle.co.jp

へお願い致します。

SYSCLE