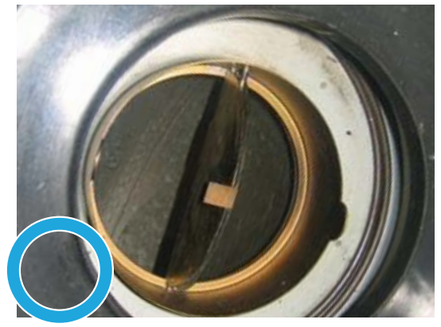
無煙ロースター危機管理

お店を守る火災防止の４つのキーポイント

1 FD（ファイヤー・ダンパー）の清掃

ダクトへの火の侵入を止める安全装置①



1 週間に 1 度 必ず清掃!!

清掃方法は別でご用意しております。
FD 清掃要項を参照の上、実施してください。

2 ドレインパン（水受け）の水補充

1 回転毎に水補充。3 回転毎に必ず水の入替え!!

推奨 1 回転毎に水を入替え、油の浮いていないきれいな状態にする。

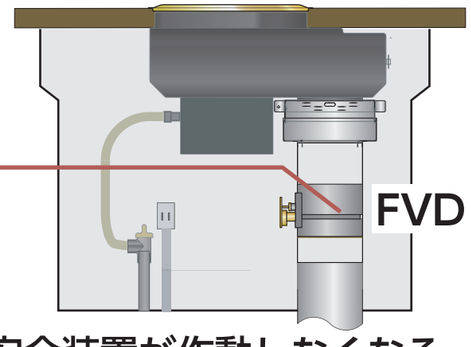
3 お客様へお肉の焼き方案内の徹底

油の多いホルモン等を同時に
大量に焼くと炎が上がり危険です。

お客様への焼き方案内の参考資料（焼肉道）を弊社ホームページにご用意しております。 ご利用ください。

4 FVD（ファイヤー・ボリューム・ダンパー）の点検・清掃

ダクトへの火の侵入を止める安全装置②



数年使用すると油が固着し安全装置が作動しなくなる。

推奨 1 年に 1 度 点検実施!!

FVD 及びダクト内点検 ・ 清掃はシンポにご依頼ください。

SHINPO®