

常に店内を換気しております

無煙ロースターは大換気量です。

無煙ロースター設置の焼肉店は
店内の空気を概ね**3分半**で
入れ替えています。

※一般飲食店は約 24 分

1 時間あたりの換気 (空気の入れ替え) 回数

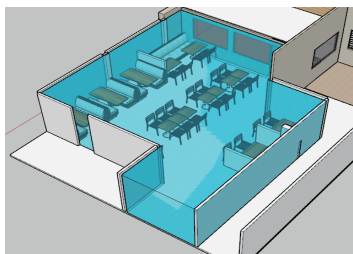
焼肉店 焼肉無煙ロースター設置店 **16.5 回**

一般飲食店
2.5 回

6.6 倍

※建築基準法による計算方法

無煙ロースター設置の焼肉店は一般の飲食店
と比べ**6.6 倍**もの空気の入れ替えをしています。



※上記計算条件
客席床面積 23 坪
天井高 2.6m
テーブル数 11 卓