

厨房排気設備 清掃

建物内における厨房設備・厨房区域は火災発生の危険性が最も高い部分と言えます。
 私たちは、厨房排気設備全般の清掃整備を専門的に実施し、予防保全に努めています。
 防火的観点・機能的観点・衛生的観点・経済的観点から

株式会社空調保全工業

池袋・城南・多摩・城東

厨房排気設備清掃実施手順

| | | |
|------------------------|---|--|
| <p>使用資機材</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・電動工具 ハンドドリル/ドリルドライバ ニブラ/ストレートシャー ・スクレーパー（油脂剥離用） | <ul style="list-style-type: none"> ・清掃用薬品（アルカリ性・中性・中和剤） ・ウェス類 ・保護具（マスク・ゴーグル・手袋・長靴等） ・各種養生材（0.06mm^ホ リットなど） |
| <p>現場養生施工</p> | <p>各種養生材により厨房機材・食器等に汚損防止の為の養生を施工します。 （0.06mm^ホ リット） 必要に応じて足場板などにより保護を行います。</p> |  |
| <p>排気フード 清掃(1)</p> | <ol style="list-style-type: none"> ①排気フード表面に専用薬品を噴霧し、油脂分を溶解します。 ②ウェスなどで油脂分を拭き取ります。 |  |
| <p>排気フード 清掃(2)</p> | <ol style="list-style-type: none"> ③排気フード内面の油脂付着が激しい場合はステンレス束子・スクレーパーによる剥離作業を実施します。 （右写真はフード内面） |  |
| <p>Vバンク 清掃</p> | <p>Vバンク（GFケース）は取り外し・分解後、薬品による油脂分溶解除去を行います。</p> |  |
| <p>グリフィルター 清掃</p> | <p>グリフィルターはアルカリ性薬品に漬け置きし、付着油脂分を溶解します。廃液は専用中和剤により中和し、PH値を確認後に排水します。</p> |  |
| <p>F・V・S 点検清掃</p> | <p>グリフィルターはアルカリ性薬品に漬け置きし、付着油脂分を溶解します。温度ヒューズの確認・作動の確認等の点検を実施します。</p> |  |

| | | | |
|---------------------------------|--|--|---|
| <p>ダクト清掃口 開口</p> | <p>①ホールソー（φ20mm）により、ダクトに孔を開きます。 ②開口した孔より、ダクトを切断します。（ストレートシャー・ニブラ使用） ③適切な開口サイズを選定します。</p> |  |  |
| <p>ダクト内部 清掃</p> | <p>ダクト内部の付着油脂分をスクレーパーにより剥離し、除去排出します。</p> |  |  |
| <p>ダクト内部 清掃前後比較 (1)</p> | <p>ダクト清掃実施の前後比較（右写真）</p> |  |  |
| <p>ダクト内部 清掃前後比較 (2)</p> | <p>ダクト清掃実施の前後比較（右写真）</p> |  |  |
| <p>ダクト清掃口 復旧・補修 (1)</p> | <p>①ダクト開口部にコーキング材を塗布します。（エアリーク防止） ②復旧用鉄板（ダクト同類同厚）をビス止め固定します。（100mm間隔以下）</p> |  |  |
| <p>ダクト清掃口 復旧・補修 (2)</p> | <p>③復旧箇所の周囲をアルミテープでシールします。 ④保温材の補修を実施します。</p> |  |  |
| <p>排気ファン 清掃</p> | <p>①羽根車（ランナー）の付着油脂分をスクレーパーにより、除去します。 必要により、高圧洗浄を実施します。 ②小型排気ファンは機器を分解し、ファンローターの薬液洗浄を実施します。</p> |  |  |
| <p>排気ファン 清掃前後比較</p> | <p>排気ファン清掃実施の前後比較（右写真）</p> |  |  |
| <p>厨房内 清掃確認</p> | <p>厨房排気設備清掃工事完了後に厨房内の清掃を実施します。 移動物品の確認を行います。 （デジカメ撮影を事前に行います。）</p> |  |  |