

## ダクト洗浄工事に関する Q&A

	質問と回答
1	<p>ダクト洗浄工事とは？</p> <p>無煙ロースター・上引きフードとダクトの接続部より、おおよそ1メートルほどのダクト内部と排気ファンを、工具、器具、洗剤等を使用して洗浄する作業です。</p>
2	<p>ダクト洗浄工事のメリットは？</p> <p>各店舗による日常的なメンテナンスでは、洗浄困難なダクト部分の洗浄を行うことにより、ダクト火災発生リスクを軽減させるものであり、火災発生リスクを100%抑止できるものではありません。</p>
3	<p>ダクト洗浄工事をすればロースターの清掃は不要なの？</p> <p>無煙ロースターユニット及び上引きフード本体の清掃、グリスフィルターの清掃と管理など日常にお客様にて行うメンテナンスは必要不可欠です。</p>
4	<p>どんな作業をするのですか？</p> <p>ご使用の機器（無煙ロースターテーブル・上引きフード・排気ファンなど）を一旦取り外し、ダクトとファンを洗浄後、再度取り付けを行います。</p>
5	<p>ダクト洗浄にどの程度時間が掛かりますか？</p> <p>作業所要時間はダクトの汚れ、洗浄範囲の違いにより特定できませんので、弊社担当よりご提案とお打ち合わせをさせていただきます。</p>
6	<p>洗浄できない所はありますか？</p> <p>工具、器具の届かない場所、造作床下、天井内など、隠れているダクトについては洗浄できませんのでご了承ください。</p>
7	<p>ダクト洗浄工事はどの程度のサイクルにて行うのですか？</p> <p>洗浄のサイクルは各店舗様の使用頻度、焼く食材等でも変わりますので、火災発生リスクを軽減するためには定期的に行うことを推奨致します。</p>