

[奨励賞] 空調口を半減させる調理排気装置



代表取締役社長
金谷 嘉明 氏

ウインドナビ 株式会社

〒606-0005 京都府京都市左京区岩倉南池田町72-1

TEL. 075 (706) 6611

<http://www.windnavi.com/>



下方からの誘導気流によって天井の換気扇へ汚れた空気や熱を導き、効率的に換気する調理排気装置「エレノーズ」。建築基準法に関するガス厨房の従来標準の法定換気量を約半分に減らせる大臣認定を国内で初めて取得した。業務厨房の90%以上を占めるガス厨房で、以前から専門家からのニーズが強い「給排気送風機とダクトの縮小」、「階高抑制とコストダウン」、「天井高とデザイン性確保」を阻む要因だった調理換気量の削減を可能にした。原理は調理火源近くから排気口に向けた強制誘導気流をつくることで、発生した汚染空気は誘導気流に巻き込まれて拡散が抑制されながら排気口に届けられ、濃度が高いまま排出される。エレノーズは必要な新鮮空気（酸素）量を確保したまま、汚れた空気の排出性能を落とさずに排気量を減らせるため、空調外気負荷を減らせることから省エネルギー・運用コストの低減・二酸化炭素の排出量削減も図れる。