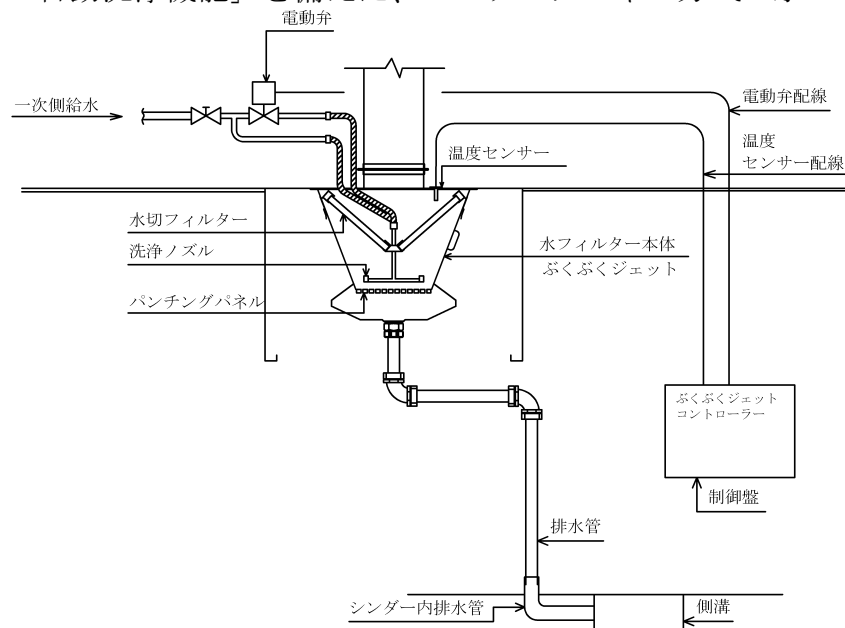


水フィルター「ぶくぶくジェット」

技術説明書

1. 設備の概要

水フィルター「ぶくぶくジェット」は 92.91%の油脂除去率で、「火災抑止機能」と「自動洗浄機能」を備えた、パンチングパネル方式の水フィルターです。



☆消防安全センター・評定品

☆日本厨房工業会・認定品

2. 特長

(1) シンプル構造

- ・ボールタップ、水位センサー、及び電動排水弁を使用しない、シンプル構造の水フィルターです。

(2) 火災抑止機能（日本消防設備安全センター・評定品）

- ・温度センサーと電動弁が連動して、水切りフィルターに水を噴射してダクト内への火炎を遮断します。
(ダクト内が 100° C で緊急給水が働きます。)

(3) 油脂除去率（日本厨房工業会認定品：グリスセパレーター）

- ・パンチングパネルの水膜を通過することにより 92.91%の高油脂除去率を実現しました。

(4) 自動洗浄

- ・タイマー設定で洗浄ノズルより水切りフィルター部を自動洗浄し、目詰まりを少なくします。

(5) 低静圧（130 p a から使用できます）

- ・空気抵抗の少ない水切りフィルターと、パンチングパネル方式で低静圧です。

(6) 臭気除去率

- ・水フィルター特有の脱臭効果により、臭気を最大 87.5%カットできます。
(日本デオドール(株)臭気測定値より)

3. その他のやさしい機能

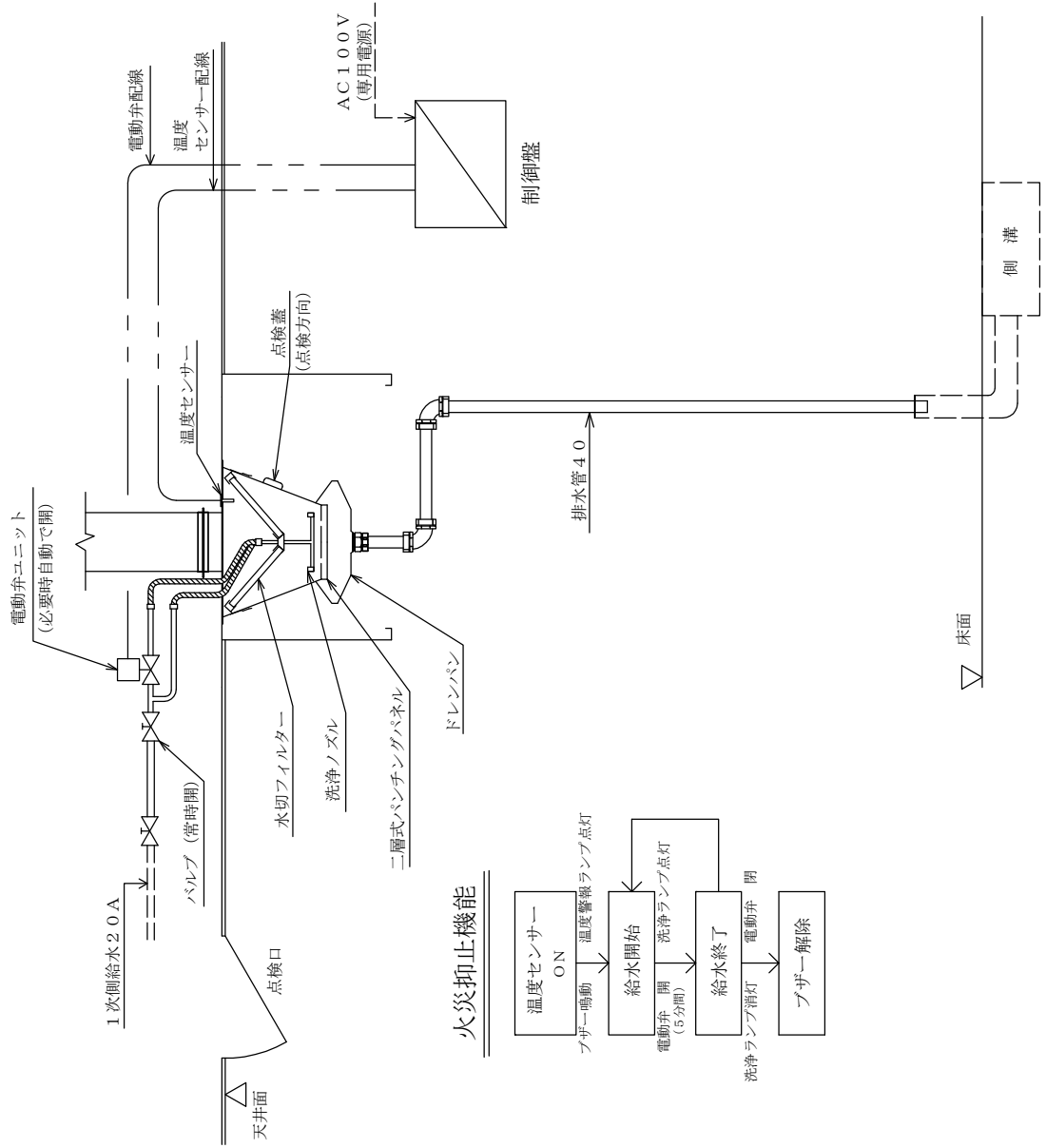
(1) ウィークリータイマー付

- ・休日の無駄な水は使いません。

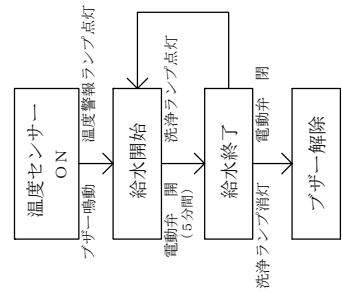
(2) フード点検口 (オプション)

- ・厨房器具の上に登らず、フードの外側から服を汚さず容易に点検できます。

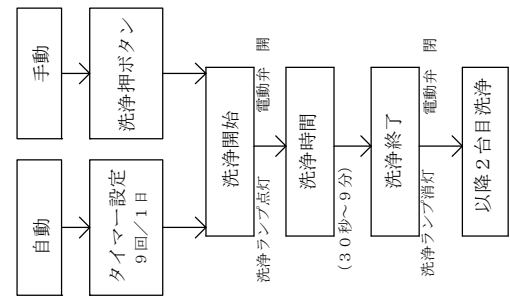
4. ぶくぶくジェット全体のシステム図及びフローチャート



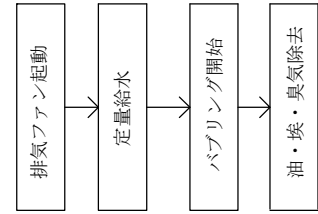
火災抑止機能



メドレー洗浄フロー



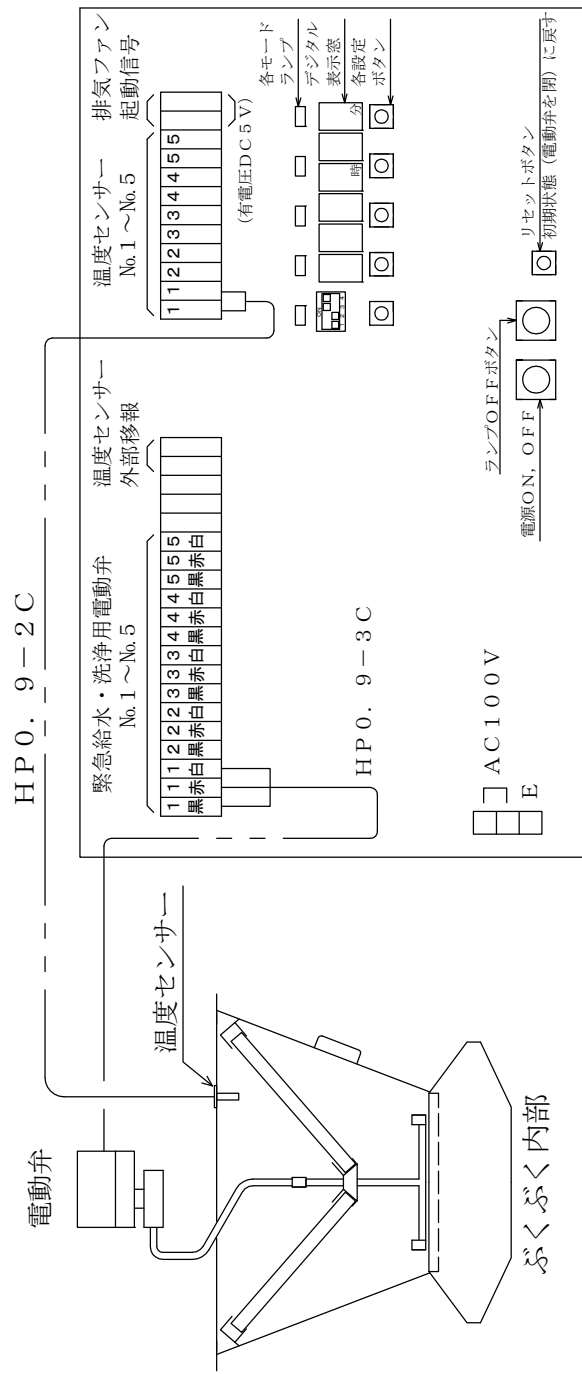
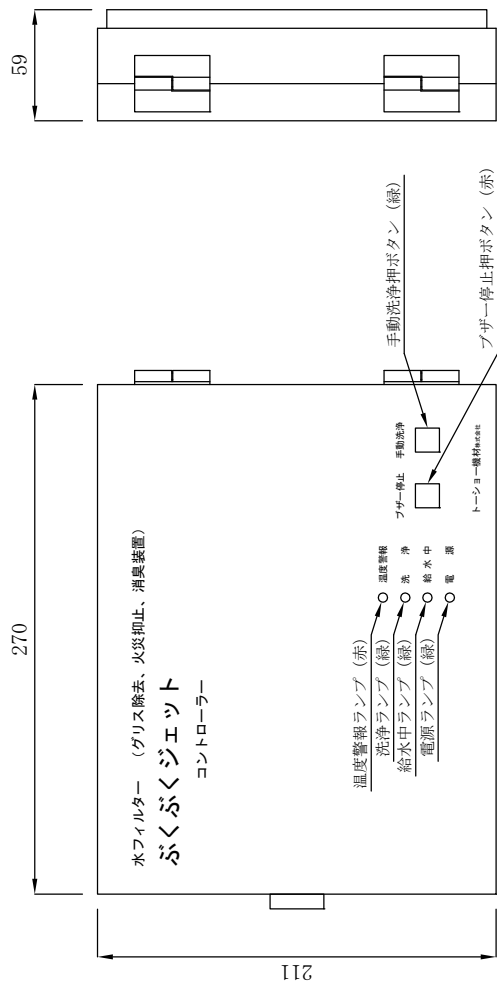
通常動作フロー



5. 制御盤と結線図

仕様

外形	275W×215H×60D
材質	鋼板製 1.0t
重量	約3kg
使用電力	AC100V 50/60Hz 单相
消費電力	200W
タイマー	入力方式 洗浄時刻 9回/1日 洗浄時間 30秒~9分
塗装	マンセル5.17GY8.43/0.59 メラミン焼付塗装
制御台数	BKJ本体 5台まで制御



制御盤内部配線図

6. 日常点検のお願い

点検時期	点検要領	点検者	点検部位	処置
日常 毎日使用後	外部・目視	USER	1. ぶくぶく本体の外側 2. フードの内側	汚れは拭き掃除

7. メンテナンスのご案内（お気軽にメーカーにご相談ください）

定期保守契約のお願い

ぶくぶくジェットは清掃が簡単な水フィルターです。日々のフィルター交換は必要ありませんが、汚れは徐々に蓄積していずれ排気性能が維持できなくなります。ぶくぶくジェットの性能維持の為、定期保守契約をお願い申し上げます。

(1) メンテナンス契約

専門業者が実施する清掃メンテナンスです。

項目	内容
清掃作業項目	・水切フィルター清掃 ・パンチングパネル清掃 ・ドレンパン内外 ・点検蓋内外
点検項目	・制御盤 ・温度センサー ・電動弁
実施日数	・年1～4回（使用頻度により異なります） ・中華料理、焼肉店は4回実施してください

(2) お客様でメンテナンスをされる場合

- ・別紙メンテナンス手順書に従い実施してください。
- ・尚、食品工場様のメンテナンス方法は直接メーカーにお問い合わせください。

(3) テレフォンサポートサービス

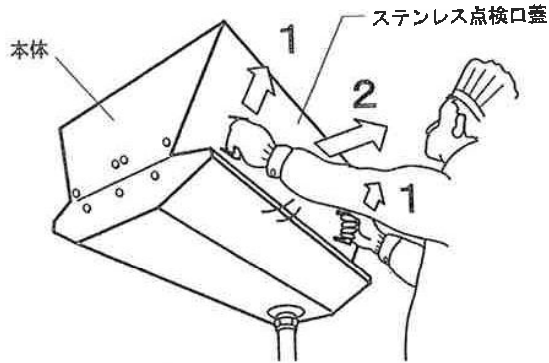
目詰まりした水切フィルターを電話注文によりお届けするサービスです。

（メーカーにご相談ください。）

ぶくぶくジェット洗浄方法

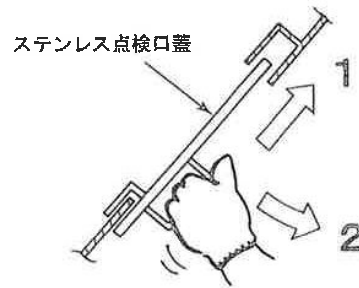
[お客様で清掃メンテナンスを実施する場合]

- ① ぶくぶくジェットの点検口蓋を外します。



1. 上に持ち上げる 2. 手前に引く

- ② 1. 2 の手順で蓋を外します。(側面図)

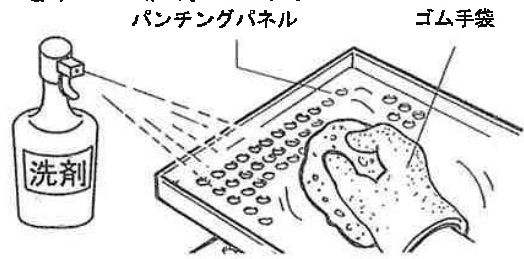


1. 上に持ち上げる 2. 手前に引く

- ③ パンチングパネルをガイドレールより引き出します。



- ④ パンチングパネルを油分解洗剤等できれいに洗浄します。



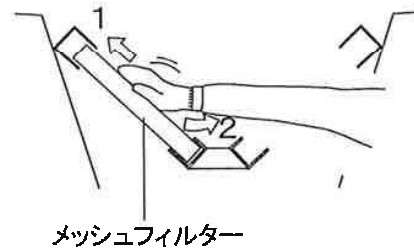
- ⚠ 注意
- 洗浄時には、目に洗剤が入らないようにゴーグル等を着用して下さい。

- ⑤ 手前のメッシュフィルターを外します。



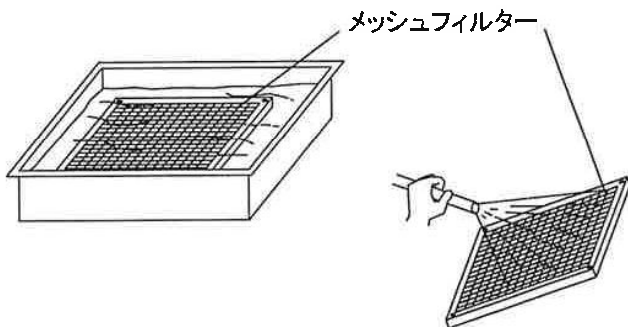
1. 上に持ち上げる 2. 手前に引く

- ⑥ 奥のメッシュフィルターを外します。



1. 上に持ち上げる 2. 手前に引く

- ⑦ 洗剤等に浸し、汚れを洗い流してください。



- ⑧ ドレンパンの内側をブラシ、ヘラ等できれいに洗浄します。汚れた油カス等は排水管へ流します。

