



ダクト工事不要&低コストで簡単設置!

無煙ロースター内蔵型ダイニングテーブル Nシリーズ

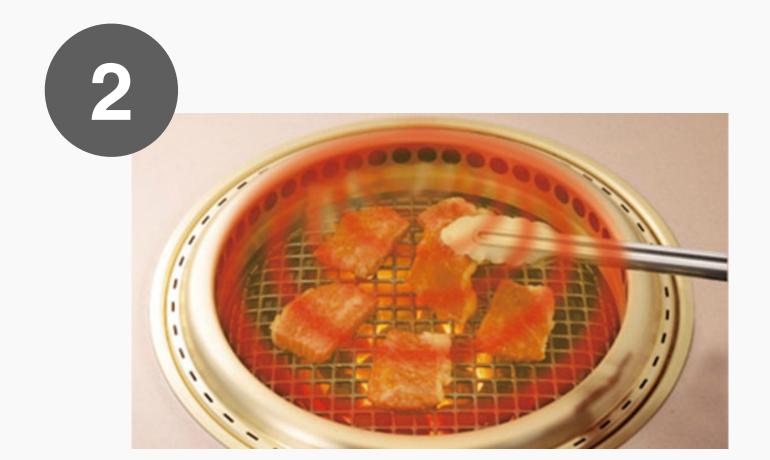
無煙ロースター内蔵型ダイニングテーブル Nシリーズとは?

"けむり" "におい" とは無縁の無煙ロースター内蔵型ダイニングテーブル

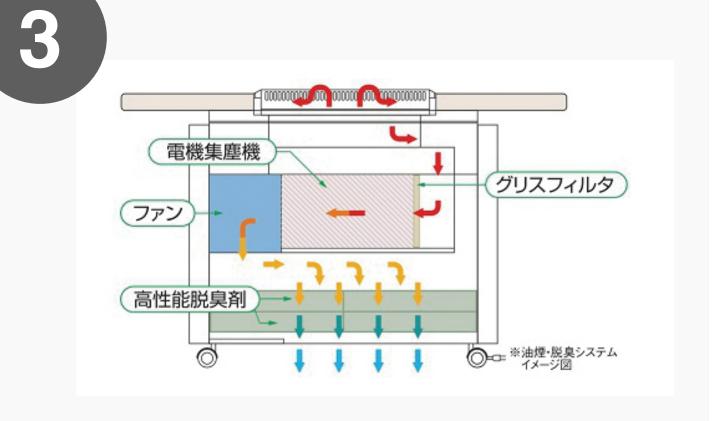
脱煙、脱臭システムユニットが内蔵されたダイニングテーブル。ノンダクトタイプのためダクト工事は一切必要ありません。



約3000kcal/hの高火力での 直火焼きだからふっくら焼ける



素材を熱い空気で包む "おいしさ"を追求したロースター



煙とは無縁な 脱煙、脱臭システム内蔵

無煙ロースター内蔵型ダイニングテーブル Nシリーズの特徴

特徴サマリー

無煙ロースター内蔵型ダイニングテーブルには、焼肉店の新規開業者様に様々なメリットをご提供いたします。

特徴

01

排煙ダクト工事が不要な為 コストダウンが可能!

通常、ダクト工事には高額な設置コストがかかります。当社のノンダクト無煙ロースターには脱煙、脱臭システムが内蔵されているため、工事は一切必要ありません。

特徴

02

煙や匂いによる 近隣トラブルが皆無!

焼肉の店舗と切っても切り離せないのが、近隣住宅や店舗とのトラブル。ノンダクト無煙ロースターは煙や匂いを店外に排出する必要なく、不要なトラブルを招きません。

特徴

03

ダクト火災の 危険性が無く安心安全!

ダクト内に堆積した油が原因で起こるダクト 火災。ノンダクト無煙ロースターにはダクト 自体が存在しない為、引火する危険性が無 く、火災のリスクがありません。

無煙ロースター内蔵型ダイニングテーブル Nシリーズの特徴

特徴サマリー

無煙ロースター内蔵型ダイニングテーブルには、焼肉店の新規開業者様に様々なメリットをご提供いたします。

特徴

04

テーブルの配置が 自由自在に移動可能!

ダクト型の店舗では、ダクトの位置によって テーブルの配置を決定し、一度決めたら移動 は困難。ノンダクト無煙ロースターは店内ど こにでも設置できることに加え、キャスター によって移動も簡単に行えます。 特徴

05

重飲食不可の物件でも借りやすい!

焼肉店の排煙は物件のオーナー様に嫌がられることが多々あります。焼肉というだけでNGを出されてしまうことも。ノンダクト無煙ロースターは排煙がないため、通常よりも物件が借りやすくなります。

特徴

06

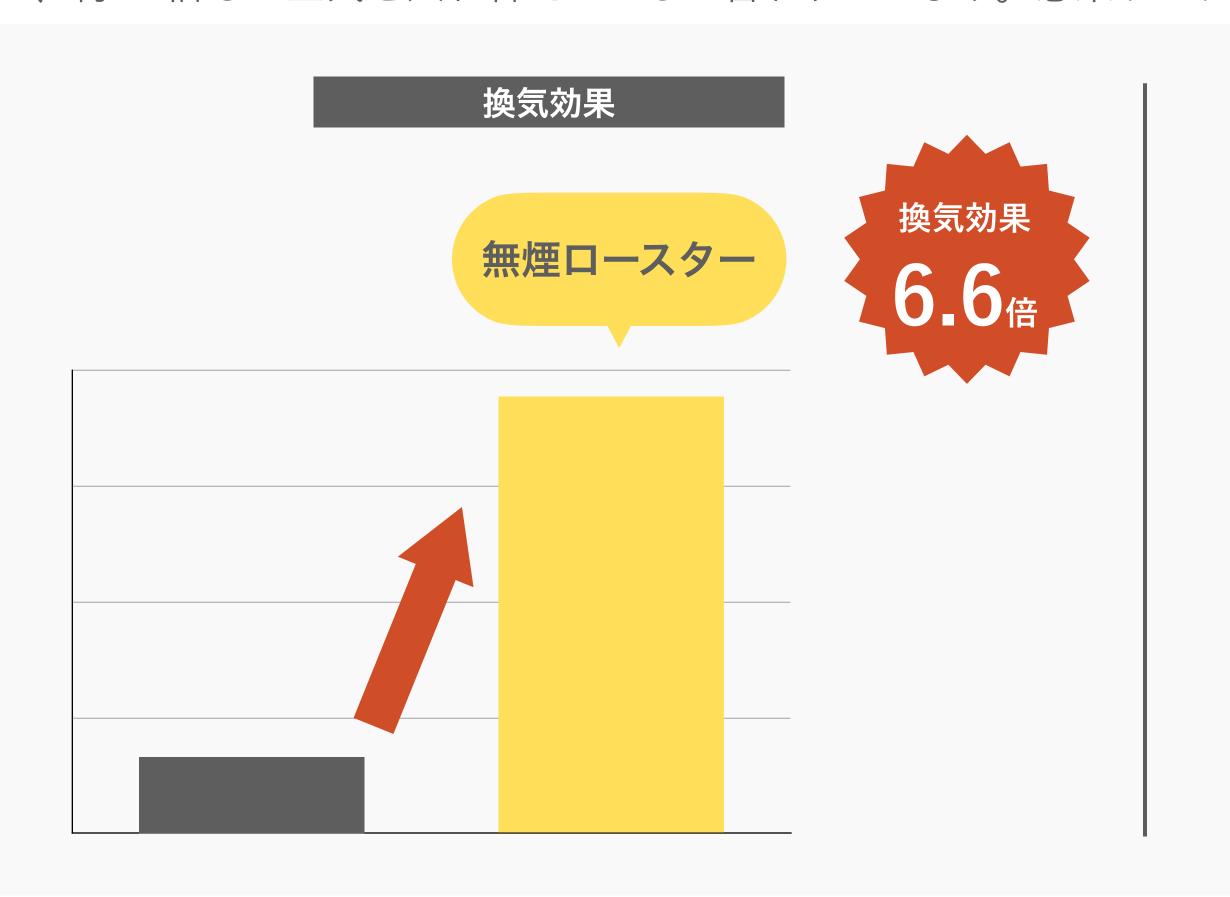
テーブル本体に資産価値がある為売却も可能!

何らかの理由で店舗を閉めることになってしまった場合でも、ノンダクト無煙ロースターには資産価値があるため売却することができます。

ノンダクト無煙ロースターの換気効果

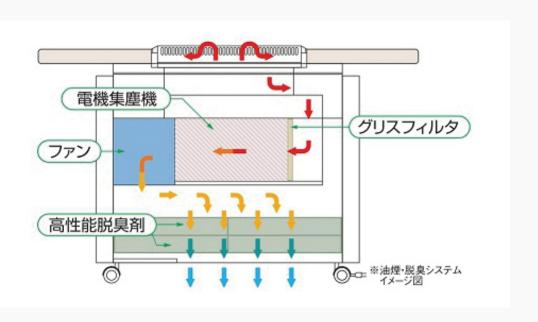
焼肉店でのノンダクト無煙ロースターは「換気の悪い密閉空間」の改善に好適!

客席50席ほどの店舗を比較した場合、ノンダクト無煙ロースターを設置した焼肉店は、標準的な排気・換気設備を設置した飲食店に 比べ、約6.6倍もの空気を入れ替えていると言われています。感染リスクを抑えることで、お客様に安心してご来店いただけます。



機材構造





天板のカスタマイズ

テーブル(天板)はお店の雰囲気に合わせ自由自在にオーダーが可能!

テーブルは完全オーダーメイドでご提供いたします。お店の雰囲気に合わせ、様々なタイプのデザインが可能となっております。



販売価格

リースを活用で初期費用0円!

機材をリースでご購入いただくことで、初期費用0円でのご導入が可能です。物件費用や施工費用など、初期費用が高くなりがちな 焼肉店の強い味方となります。

導入費用例 6台(30席)の場合

項目	単価	個数	合計
一括で購入した場合	¥700,000	6台	¥4,200,000/1回
リースを活用した場合			¥88,200/60回

※運賃、備品類は別途お見積もりとなります。

注文から受け渡しまでの流れ

注文から受け渡しまでは簡単3ステップ

無料でお見積もり後、ご発注いただけましたら4~5週間でご希望の配送先にお届け致します。







ダクト工事不要&低コストで簡単設置!

無煙ロースター内蔵型ダイニングテーブル Nシリーズ