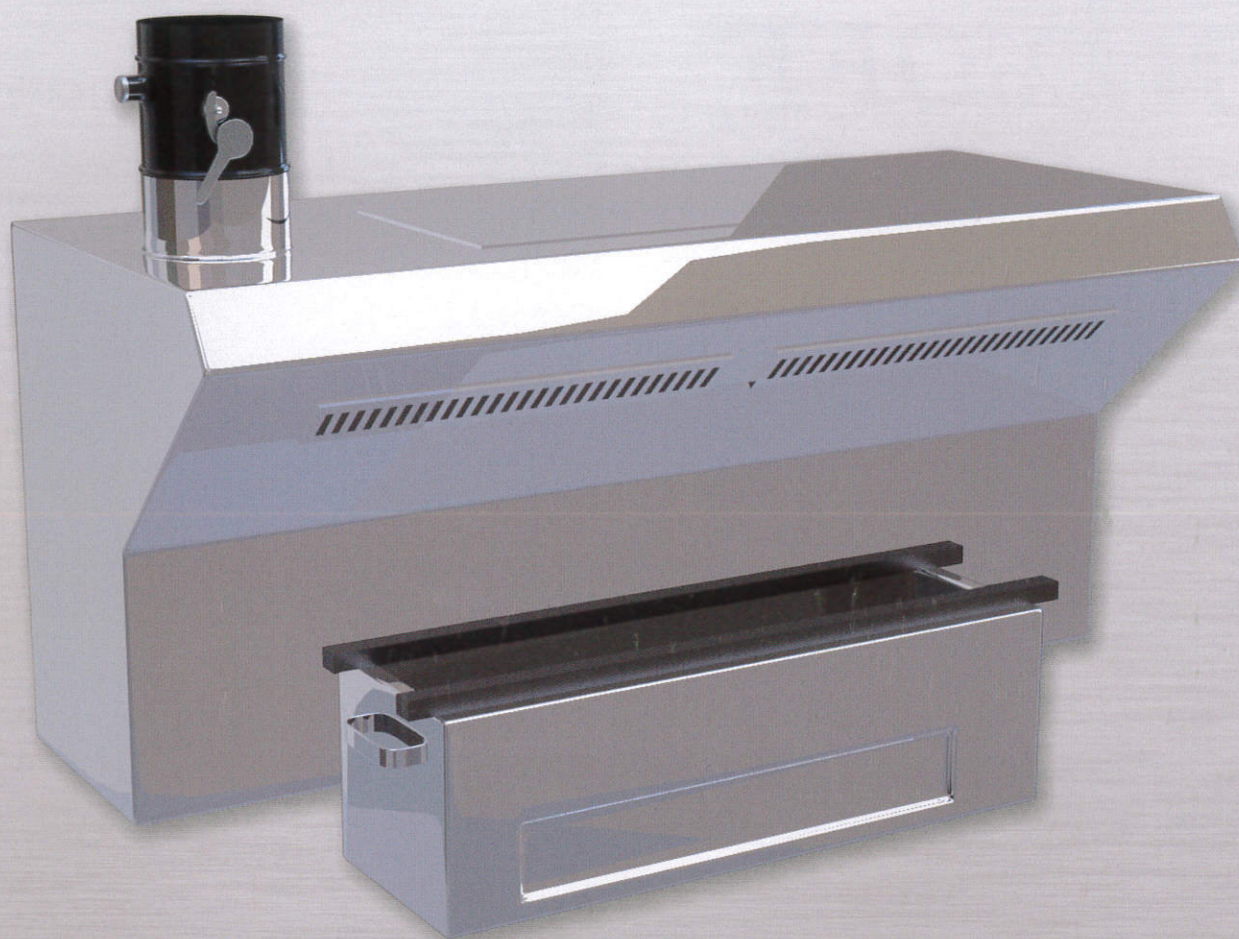


# 焼鳥 SKYフード

カウンター設置排煙ダクト



**視界を  
クリアー**

カウンター設置により  
スッキリ スリム

**冷暖房効果を  
クリアー**

カウンター排煙ダクトは  
排煙量60%OFF

**繁盛店の  
心得**

お客様と会話しながら  
作業ができる

**健康に  
配慮**

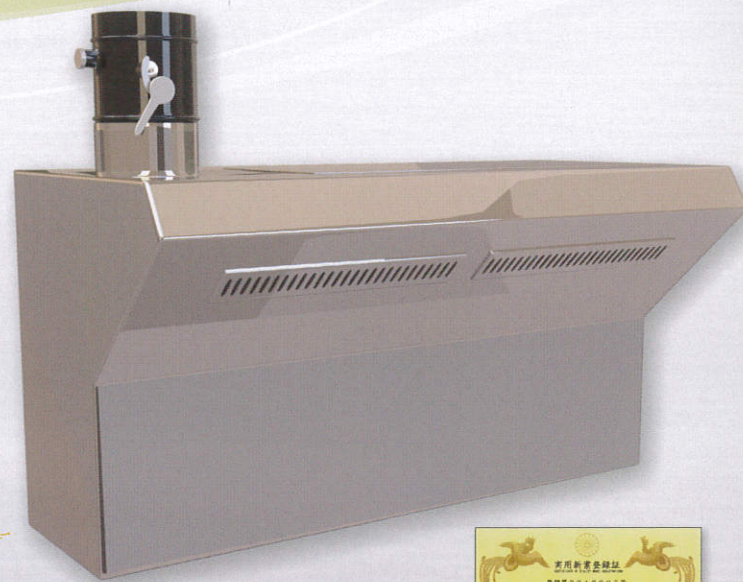
煙を吸い込まずに  
作業ができる

# 黒煙被害をシャットアウト

超省エネ 天蓋フードの

## 60%OFF

お客様と会話をしながら  
**調理ができる!**



※画像は SKY-120型です。



品名	サイズ	FDサイズ
SKY-120	W1200mm	φ200mm
SKY-150	W1500mm	φ225mm

●SKYフードはオーダーメイドです。製作周期は2週間かかります。



### 製作アラカルト

- SKYフードは注文後の製作のため、吹出ダクトは上引・横引・下引・後引ができます。
- SKYフードのグリスフィルターは別途有料となります。

## 煙、臭いによる近隣対策。

焼き鳥屋さん、焼肉屋さんなどが抱える永遠の問題、「煙・臭い」。  
この問題を解決すべく、野田ハッピーがおすすめするのは  
「油扇分離機」と、環境に優しい「電気集塵機」と「消臭機」を連動させた  
独自の排煙消臭システムです。

油扇  
分離機

集塵機

消臭機

### 組合せパターンアラカルト

よくある煙や臭いに関する問題を解決するために、  
お客様のお店の現状に当てはまるパターンをお選びいただき、ご相談ください。  
その問題、野田ハッピーが解決します!!

#### パターンA

煙だけを  
なんとかしたい。

集塵機

#### パターンB

煙と臭いを  
なんとかしたい。

集塵機+消臭機

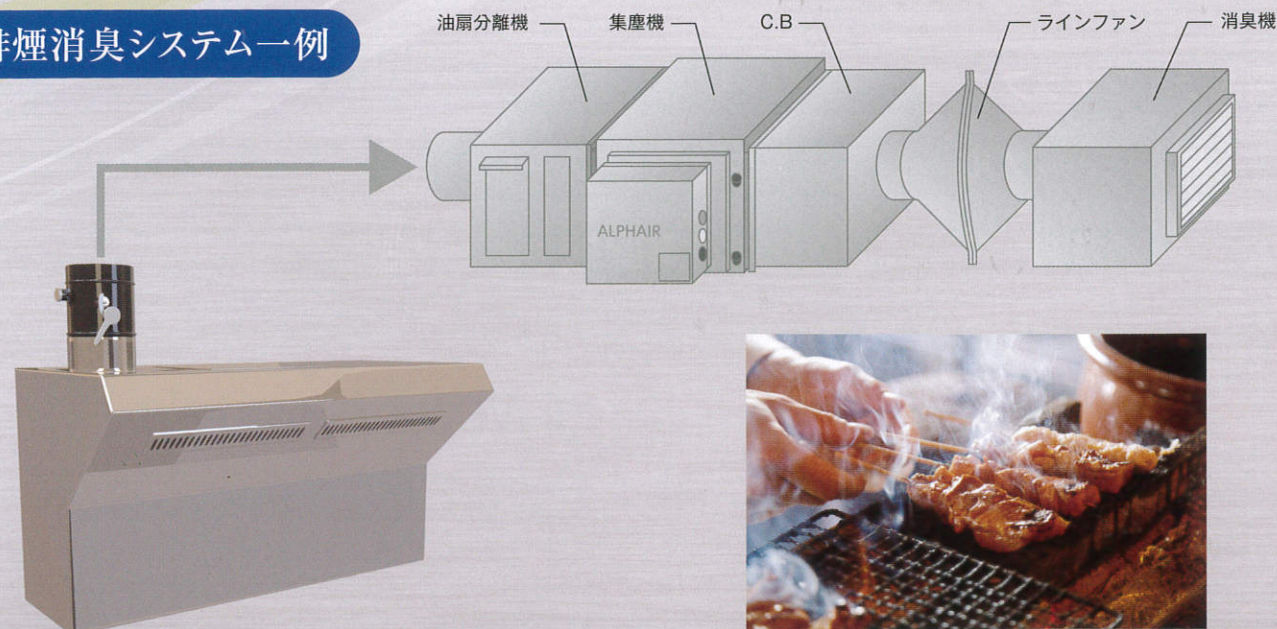
#### パターンC

清掃コストダウンを  
したい。

油扇分離機+  
集塵機+消臭機



### 排煙消臭システム一例



油扇分離機・集塵機・消臭機等の詳しい製品情報は、弊社HPをご覧ください。 <http://www.nodahappy.co.jp>

## 実際に効果を実感された お客様の声!!



とり匠 駒込店

**観光地だからこそ、  
煙から景観を守り  
お客とのコミュニケーションを  
こだわりたい。**

観光地に店を構える焼き肉店では、いつも店内に籠る煙に煩わされていました。

それがカウンター設置型の排煙ダクトに切り替えることで、煙が手元で抑えられ視界がとてもクリアーに。

店内から漏れていた煙から景観を守り、かつ目線に煙が籠らない事で、お客とのコミュニケーションの機会を増やす事ができました。

観光地の焼き肉店

**排煙量60%OFF。  
煙と匂いを防ぎ、  
まわりからの苦情が激減!**

食欲を刺激する焼き鳥の匂いも、人によっては不快に感じる事もあります。

駅の近くで焼き鳥屋を経営するBさんは、近隣の住人からの苦情にいつも悩まされていました。

通常天井ダクトでは上部に蔓延して広がっていた煙が、カウンター設置に切り替える事で排煙量が60%OFFになり、近隣からの苦情が激減しました。

駅近くの焼き鳥屋

**製品ラインナップ** その他の製品も多数取り揃えております。お気軽にお問い合わせください。

無煙テーブル

クリアーフード

炭 炉

網洗機

集塵機

消臭機