

業務用厨房でのCO中毒事故を防止するために

つけて、より安心!! 業務用換気警報器!!

近年、業務用厨房でCO中毒事故が多く発生しています。
商業施設内の厨房での事故はお店の方だけでなく、
一般のお客様を巻き込み、
被害が拡大することがあり特に注意が必要です。



CO中毒事故を防ぐために

Point
1

必ず換気(給気と排気)

ガス機器を使う時には必ず換気。密閉空間で排気設備のみの使用は厳禁。

Point
2

日々のお手入れ

ガス機器や換気設備を長時間稼働するため、日々のお手入れ・定期的なメンテナンスが必要です。特に油や粉を多く使用する厨房では、短期間で給排気口等が閉塞しやすく、換気状況が悪化するおそれがあります。

Point
3

業務用換気警報器の設置

万一の備えに、COの発生を検知して正確に警報します。

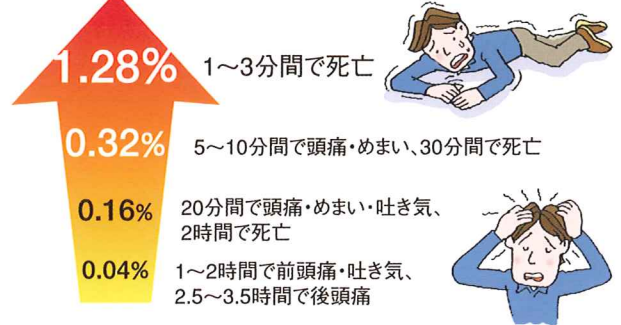
こわいCO(一酸化炭素)中毒について



無色・無臭。
つまり、見えない、臭わない。
気が付いたときは動けなくなります。

COが人体に及ぼす影響

<空気中の一酸化炭素濃度と吸入時間による中毒症状>



業務用換気警報器のご紹介

《お問合せはお近くのガス販売店、またはガスサービスショップで》

重大事故に
至る前に
正確に
警報します



電池式
100v電源が不要、最適位置に設置

音声警報
わかりやすい音声でお知らせ

安定したセンサー性能
温度、湿度、CO以外のガスなどに
影響を受けにくく性能が長時間安定

安心の声・体験談

換気扇を作動させずにオーブンを
使用していたら、業務用換気
警報器が鳴り出しました。慌てて
換気して、無事助かりました。
(H.Mさん)



ガス警報器工業会

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1丁目16番4号 アーバン虎ノ門ビル4階
TEL:03-5157-4777 FAX:03-3597-2717

後援：経済産業省