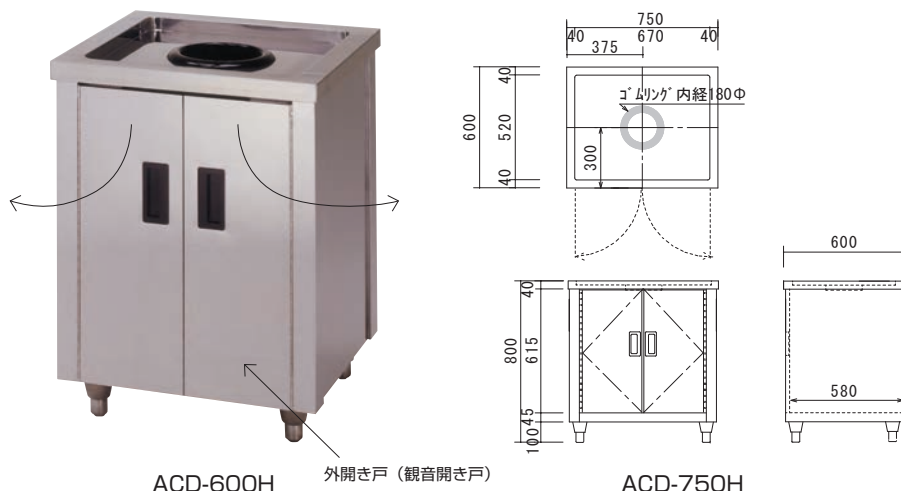


- キャビネットには食器や調味料が収納でき、作業効率が一段とアップ。
- 好みのレイアウトにお応えできますよう、機種を豊富に取りそろえております。
- アジャスト調整幅 +30mm

ダストキャビネット

Waste disposal Cabinet



タイプ	品番	寸法 (mm)			備考
		間口	奥行	高さ	
K タイプ	ACD- 600K	600	450	800	開き戸
	ACD- 750K	750	450	800	開き戸
	ACD- 900K	900	450	800	引き違い戸
	ACD-1200K	1200	450	800	引き違い戸
H タイプ	ACD- 600H	600	600	800	開き戸
	ACD- 750H	750	600	800	開き戸
	ACD- 900H	900	600	800	引き違い戸
	ACD-1200H	1200	600	800	引き違い戸

- 内径φ 180mmゴムリング付
- 天板の穴はφ 210mm
- 別注でダストリング外径φ 150・φ 180・φ 240mmも製作いたします。

業務用と家庭用の厨房機器はどのように違うのですか？

●業務用厨房機器とは：

弊社の商品は特に湿式厨房での使用を想定して設計しております。

●湿式厨房とは：

調理場の床はセメント、タイル等で構成され、調理、洗浄等で生じた排水等は一度床に流され排水溝へと流されます。そのため働く人が調理用長靴や調理靴を履く事を前提とした床の仕上げです。また業務終了後には毎回、タワシ、ブラシ、スポンジなどで洗剤を用い擦り洗いを行い、水をかけて洗い流します。それらの乾燥を早め湿気を防ぎ、脚元からのサビを遠ざける為、衛生環境向上の観点から、弊社商品の脚先は錆びない樹脂部品を使用し、脚先形状もより接地面を少なくするために球状のデザインにしています。天板や側面も2BやNo.4仕上げと呼ばれる、ステンレスを少し曇らせた仕上げにしております。ステンレスは塗装やメッキ処理はされておられません故、食器や調理道具の通常使用に於いても擦り傷、打痕が付きますが、これらは使い込む事によって、キズ同士が重なり合い目立たなくさせる設計となっております。

●家庭用厨房とは：

一般的に、戸建て住宅やマンションの台所でみられるように、長靴や靴を履かず、スリッパや素足でもご利用可能な乾式厨房の仕上げとなっております。天板や側面の仕上げはインテリアとしての見せる要素も備え、シボ加工や梨地加工によりキズが付きにくく目立ちにくくした仕上げとなっております。

- 当社の業務用厨房製品は飲食店の厨房や工場施設での使用を目的とした必要な機能のみに絞り込み、価格を抑えた設計を行っております。当社製品を戸建住宅やマンション等、居室内でのご使用をご検討の場合は、上記をご理解の上、設置場所、使用目的等を判断して安全に注意して、正しくお使いください。

裏表紙の **sus430 ステンレスについて** や **ステンレス製品のお手入れ** も参考にして下さい。