

2018年11月1日

お客様各位

服部工業株式会社

ガス回転釜「揚げ物調理」の安全に関するお知らせ

拝啓

皆様におかれましてはますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
平素は、弊社製品をご愛顧いただき厚くお礼申し上げます。

表題の件につきまして、給食調理場でのガス回転釜における揚げ物調理での火災事例が全国的にここ数年で多発しております。

火災の原因は油を回転釜に投入、着火加熱中に回転釜から離れるなど油の加熱放置による出火が大半です。

揚げ物火災は初期消火が遅れた事で延焼拡大し、甚大なる損害になった事例も多く、今後も同様の事例が発生する恐れが御座います。

ガス回転釜で揚げ物調理する際は、安全装置(過熱防止装置、温度コントロール装置)を装備することが、ガス機器検査協会において義務化されており、また、多くの自治体の消防条例でも過熱防止装置を設けることが義務化及び推奨されております。

その為、各市町村においては計画的に安全装置を装備したガス回転釜の導入が進められており、弊社では、安全で安心してご使用いただくために揚げ物調理を行う際は、下記のガス回転釜を推奨しております。

現在、ご使用のガス回転釜の使用状況をご確認の上、ご不明な点やご不安な事がございましたらお気軽にお問合せ頂きますようお願い申し上げます。

敬具

《記》

1. 対象・・・フライヤー仕様(煮炊き兼用ガス回転釜)
2. 型式・・・GHSFE-23～35、GHSFE II 23～35、HF-110～180、HF II -110～180

今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう重ねてお願い申し上げます。
ご不明な点等ございましたら弊社担当者までご連絡頂きますよう宜しくお願い申し上げます。

以上



〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

服部工業株式会社

フリーダイヤル: 0120-181-249 E-mail: info@hattorikogyo.com

フリーFAX: 0120-842-860 <http://www.hattorikogyo.com/>