

薪を完全燃焼する二次燃焼装置付きの調理釜戸

**概要・品質・性能**

薪を完全燃焼することでLPガスは不要となり、燃料の節減になる調理釜戸。釜戸には一次燃焼室と二次燃焼室〔完全燃焼〕が設けられている。一次燃焼室では間伐材や解体材を薪にする。薪の燃焼ガスを生成する。生成された燃焼ガスは二次燃焼室に送られ、ファンから送られる空気供給孔から注入される余熱空気により完全燃焼をする。木材燃焼の炭酸ガスの放出はなし〔CO<sub>2</sub>ゼロ〕環境問題をクリア。二次燃焼室の上部に給湯設備を設置する。二次燃焼の外部放熱を防ぎ、その熱で給湯し炊事等に使用する。料理店等の業務用は給湯部を高く容量大きくしてシャワー等も可能である。釜戸の構造外部は鉄板、内部はキャスト張りにして安全性と耐久性に重点を置く。山林地域の給食、郊外レストラン、ガスを多く使用する企業。森林の間伐材の利用を促進し、地域の振興に繋がる。薪燃料は世の中で一番安い国内産のエネルギーである。

**薪、二次燃焼（完全燃焼装置）調理釜戸**

- 薪で石化燃料LPガス不要、完全燃焼装置で（薪燃焼改良）CO<sub>2</sub>ゼロ
- 薪は乾燥材を使用、二次燃焼完全燃焼装置付で環境の問題解決
- 間伐材、解体材でガス等の三分の一で燃料費は大幅節減、
- 薪燃料で効率の良い生活、森林資源を守り地域振興に貢献
- 森林はエネルギーの宝庫この設備で、これまでの薪燃焼改良CO<sub>2</sub>ゼロ

安全面に配慮、外部鉄板に内部耐火キャスト張り、煙突外部防火材付き

**用途**

- ① 山林地域における一般家庭用及び業務用釜戸
- ② 地域の郊外レストラン、道の駅、給食設備
- ③ 薪釜戸を地域に普及し、森林の密林化している間伐材の利用で森林再生と地域の振興に貢献。

**技術形態** 特許実施権供与、共同研究開発、生産委託

**相手先** 重油を100ℓ/h使用する企業及び築炉関連企業

**地域** 国内・海外どちらでもよい

**実用化・情報**

[試作・実験] 完了

[製造・販売実績] 無し

[技術情報の提供] 技術資料、特許公報等、サンプル、その他

[情報提供者] HARADA  
代表者 原田 勝吉

[連絡先] りそな中小企業振興財団  
TEL 03-3444-9541 FAX 03-3444-9546

**特許等**

実用新案登録  
実案登録番号：実用新案登録第3174493号  
登録日：平成24年2月29日  
実用新案権者：原田 勝吉  
考案の名称：燃焼装置