

新コンセプトの店内麦酒醸造に一役 脱臭装置で近隣対策も万全



客先: 東京都 スプリングバレーブルワリー東京店様
業種: 飲食店(ビアパブ)

設置時期: 2015.2

設置機種: 触媒燃焼式脱臭装置 CU-7EH型

処理風量: 7Nm³/min

処理ガス: 麦酒醸造臭

総炭化水素濃度: — ※臭気指数にて

装置入口臭気濃度/臭気指数: 25,000 / 44

装置出口臭気濃度/臭気指数: 25 / 14

大手麦酒会社様の新しいコンセプトに基づき、店内醸造したビールが提供されるビアパブが都内のオシャレな街に出店される事になりました。

出店場所は住宅街の真っ直中の為、店内醸造により発生される臭気が近隣に及ぼす影響が懸念されておりましたが、弊社触媒式脱臭装置を設置頂くことで近隣への臭気対策もバッチリ。現在、スプリングバレーブルワリー東京店様は連日予約で一杯。美味しいビールの店内醸造に弊社も一役買うことが出来ました。

