

お客様訪問シリーズ No.472

全熱交換器ユニット〈ベンティエール〉 露出設置形 ご採用事例

レストラン イコブ様
(東京都千代田区)



お客様が安心できる環境で お食事を提供したい

東京都千代田区で26年間続くレストラン イコブ様。感染症対策として、日々アルコールで店内を消毒したり、各テーブルにアクリル板を設置するなど、様々な方法で、お客様に安心してお食事いただける環境づくりを行なってこられました。そして今回、店内の換気を強化するというこ



レストラン イコブ
店長 佐崎 英樹 様

換気で快適な空気が 外へ逃げてしまっていた

昨年の夏は、換気のために冷房をつけながら窓を開けていましたね。ただ、冷気がどんどん外へ逃げてしまって、そのせいで電気代も上がっていました。当時も換気機器に関心はありましたが、大工事になると思い、ずっと導入をためらっていたんです。そんな時にダイキンさんのCMを拝見して、後付けできるものがあると知って検討を始めました。また、同じタイミングで知り合いの電気屋さんから製品の紹介をされたこともあり、一気に導入へ向けて動き出しました。やっぱり室温をキープしながら換気ができるというのが一番魅力的ですね。夏でも冬でも窓を開けると、どうしても空気が外へ逃げていってしまって、快適な温度が保てないので。機械であれば、そういった心配もないので、それが一番の決め手でしたね。



換気されているという安心感にお客様も満足

導入したのは2月で、寒い日も続いてたので、窓を閉めた状態で換気できるのは非常に良かったです。暖房を入れると、ちゃんと暖かさが続いて快適でしたね。お客様も「なんだろう?」と気にしてくれる方もいらっしゃるって、ご説明すると「そういうの入れてるんだ!」と、皆さんにすごく好感を持っていただいています。それで、いつも来てくださる常連さん

には、より足を運んでいただけてたりしますね。実際に口に出す方はいないですが、入り口に換気のステッカーなどを貼っているので、それを見て入って来られるお客様もいると思います。まだまだこういう換気機器を入れている飲食店って少ないと思うので、他店との差別化と言う意味では、設置しているかしてないかは大きな違いになると思います。



事前の打ち合わせで 具体的に設置がイメージができた

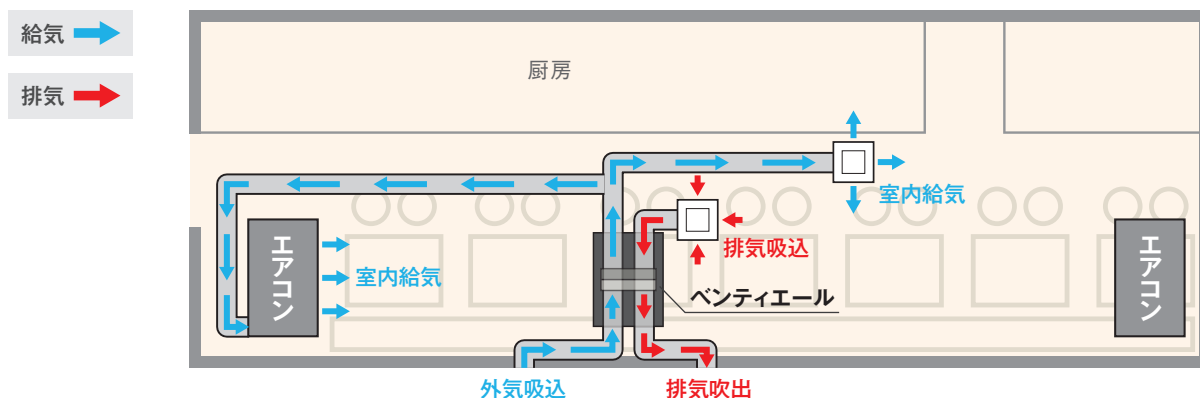
実際に導入を決めてから設置するまで、私たちとダイキンさん・工事業者さんの3者で、何度も打ち合わせを行いました。店内の景観を損ねないようにダクトの経路を検討いただき、それをイメージ図として実際に絵を起こしていただくことで、設置後のギャップもなく想像通りの仕上がりでした。また、換気機器に既存のエアコンを繋ぐというご提案もいただきました。店内の手前と奥にあるエアコンから、新鮮な空気が吹き出し、真ん中にある吸い込み口から室内の空気を外へ排出する。お店全体をサーキュレーションのように、空気が循環するような形にいただきました。工事も1日で済んだので、お店を閉じる必要もなく、非常に助かりましたね。



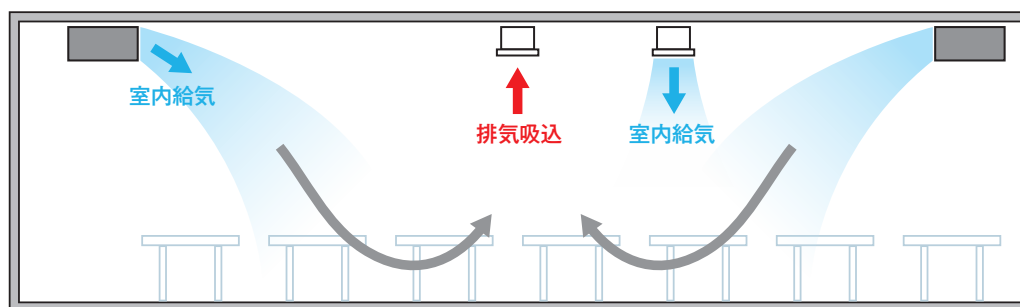
施工概要

納入機器：全熱交換器ユニット ベンティエール 露出設置形：1台（2021年2月納入）

給気・排気の流れ【平面図】



空気の流れイメージ【断面図】



お店の換気ができるエアコン

換気



全熱交換器ユニット
ベンティエール

+

空調



店舗・オフィスエアコン
スカイエア

「お店の換気ができるエアコン」は、
ベンティエールと店舗・オフィスエアコンの
組み合わせで、新鮮で快適な空気をお部屋の
すみずみまでお届けします。



「お店の換気が
できるエアコン」
サイトも公開中

ダイキン工業株式会社

本社 〒530-8323 大阪府北区中崎西二丁目4番12号 梅田センタービル
東京支社 〒108-0075 東京都港区港南二丁目18番1号 JR品川イーストビル