ローヤルクリーン フィルターユニットの清掃方法

ローヤルクリーンの消煙用のフィルターユニットは焙煎中に出てくる 煙を吸着させ煙を見えないようにしてくれるのですが、煙の成分が フィルターの表面にまんべんなく吸着してしまうと煙がそのまま通過 してしまい煙がダクトから出てきてしまいます。

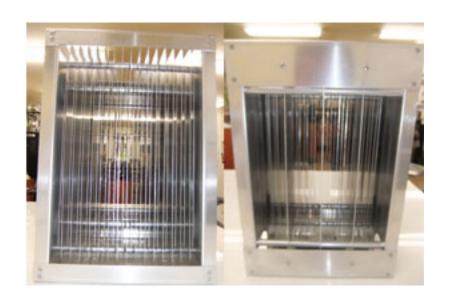
したがって、フィルターユニットは定期的に清掃してやる必要があります。

フィルターユニット

フィルターユニットは355mm(W)×240mm(D)205mm(H)の大きさからなる部品で、これがローヤルクリーンに3つ内蔵されています。

フィルターユニットは下の写真のように何枚ものアルミの板で構成されています。

この板の表面にフィルター内部を通過する煙の成分を吸着させるのです。



フィルターユニットの清掃時期は焙煎量や焙煎の濃さで変わってきます。 フィルターユニットに吸着したコーヒーの煙の成分は主に油脂分で、 茶色をしているのでフィルターの汚れ具合はひと目でわかります

フィルターの漬け置き

フィルターユニットの汚れは油脂成分が主なので、洗剤と水 (お湯の方が好ましい)で洗浄してやります。

油分を浮かせる目的で、下の写真のようにシンクやそれに変わる容器に水(お湯)を溜めて専用洗剤(弱アルカリ性洗剤)を入れて漬け置きをしておきます。

汚れの程度で異なりますが、1時間程度は漬けて置くことを薦めています。 専用洗剤は30倍に薄めて使用してください。

ただし汚れがひどい場合は濃くする必要があります。

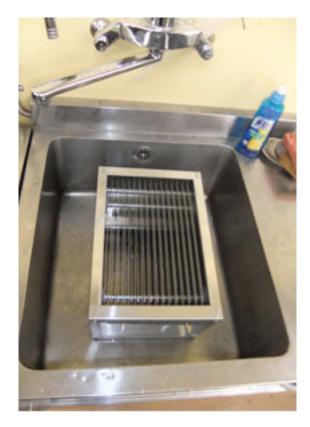
フィルターの清掃

漬け置きしたフィルターユニットの中の板の表面に着いた汚れを薄いヘラのようなものにボロ布を被せて丁寧に擦り取って下さい。

あとはよく清水で洗い流して洗剤分を取り除きます。

洗い終わったフィルターユニットはよく水分を取り除いてから再び使用が 可能になります。

濡れたフィルターユニットを使用しますと故障の原因になります



450mm×500mm×225mm (D) のシンクに入れたフィルターユニット

注意点

フィルターユニットには4本の細いピアノ線が張られています。 清掃時にこのピアノ線を引っ掛けて切らないように注意してください。 ピアノ線はフィルターを使用していくうちに自然に切れる事があります。 消耗品として考えてください。



フィルター内部のアルミの板はあまり無理をすると曲がったりします。 アルミの板どうしがくっつくと消煙効果が得られなくなる事があります。

運用にあたり

フィルターユニットは3段になっており、一番下のフィルターユニットから汚れて行きますので一番下が一番汚れます。

一番下のフィルターユニットを清掃する場合は、2番目を一番下に、最上部のユニットを2番目にローテーションを行い、予備のフィルターユニットを最上部に差し込んで運用していきます。