

資料6 飲食店におけるダクト火災抑制方策の検討に関する実験結果

1 模擬火源設定実験

(1) 測定結果

模擬火源設定実験の測定結果を図6-1から図6-9までに示す。

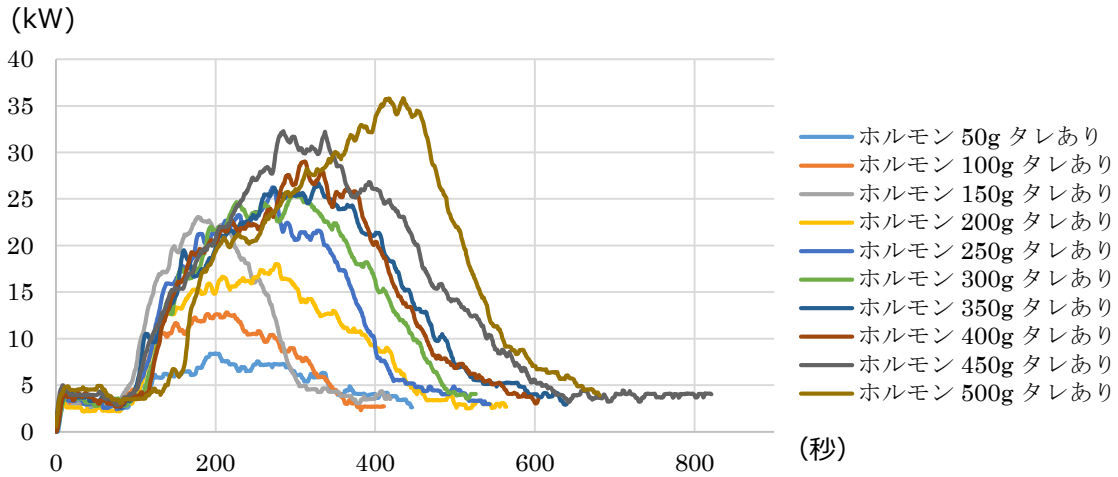


図6-1 七輪大にてホルモン（タレあり、50gから500g）を燃焼させたときの発熱速度

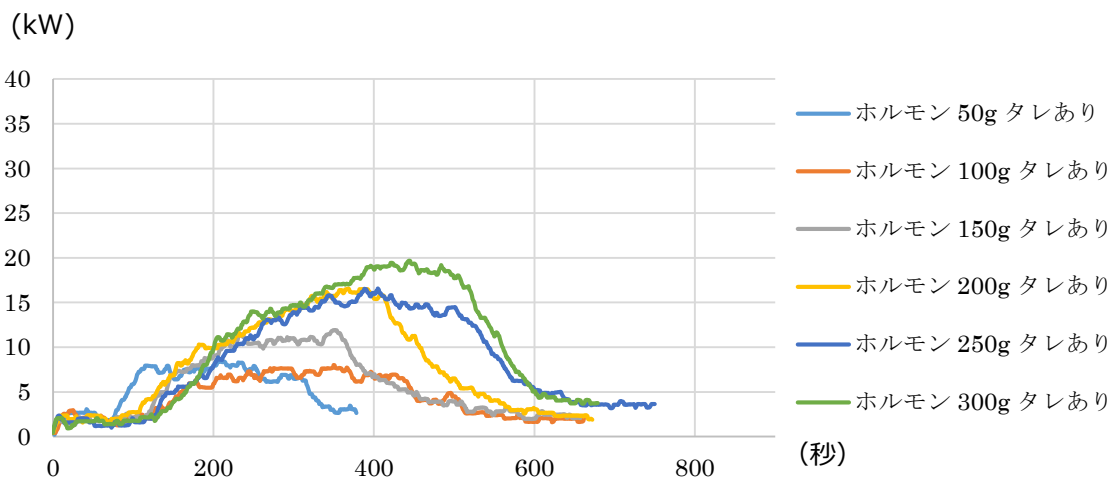


図6-2 七輪小にてホルモン（タレあり、50gから300g）を燃焼させたときの発熱速度

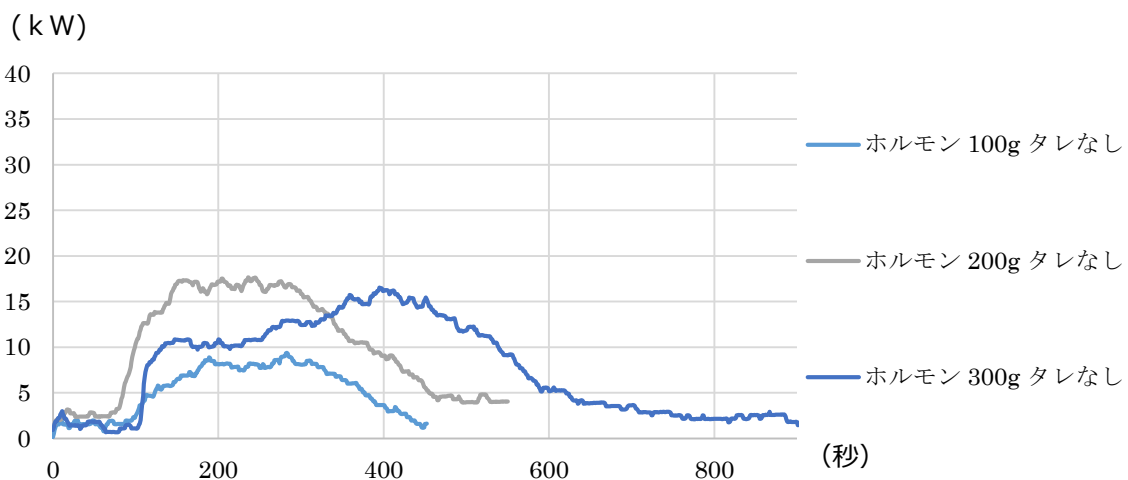


図6-3 七輪小にてホルモン（タレなし、100gから300g）を燃焼させたときの発熱速度

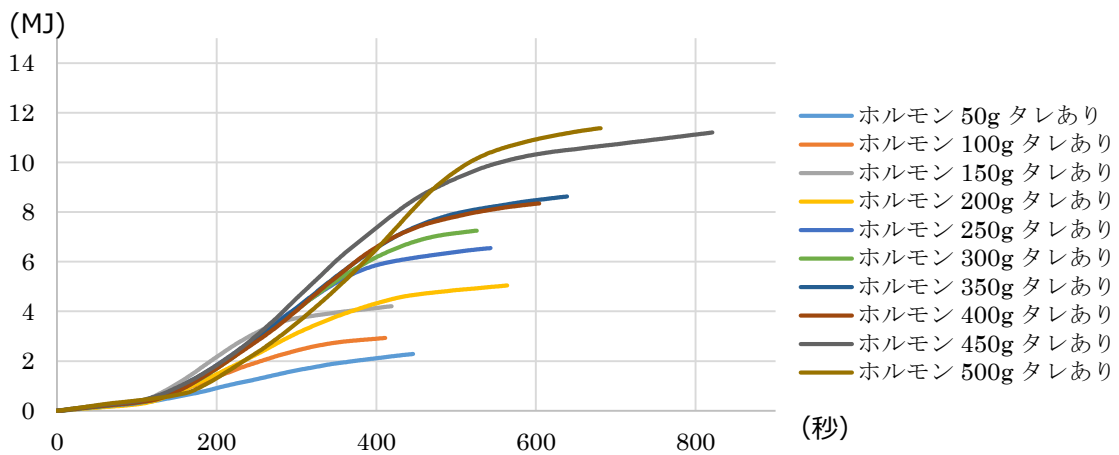


図 6-4 七輪大にてホルモン（タレあり、50g から 500g）を燃焼させたときの総発熱量

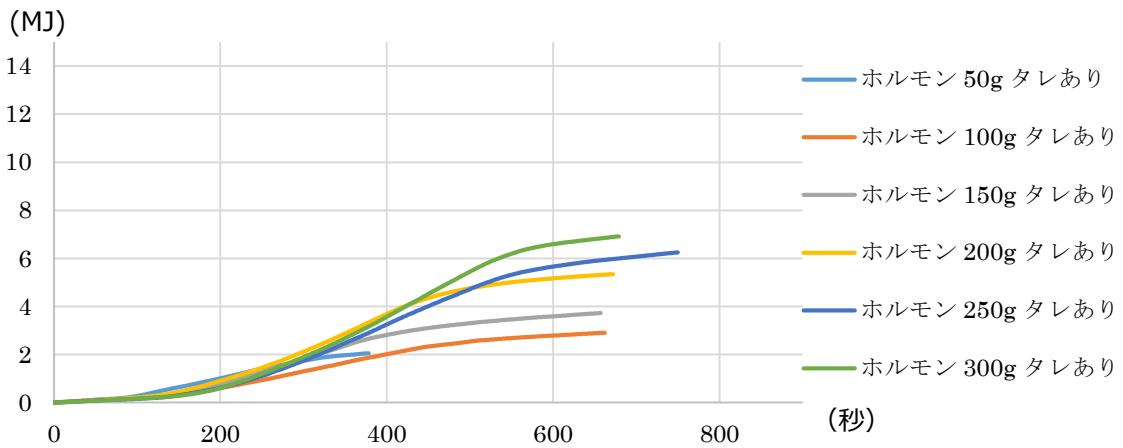


図 6-5 七輪小にてホルモン（タレあり、50g から 300g）を燃焼させたときの総発熱量

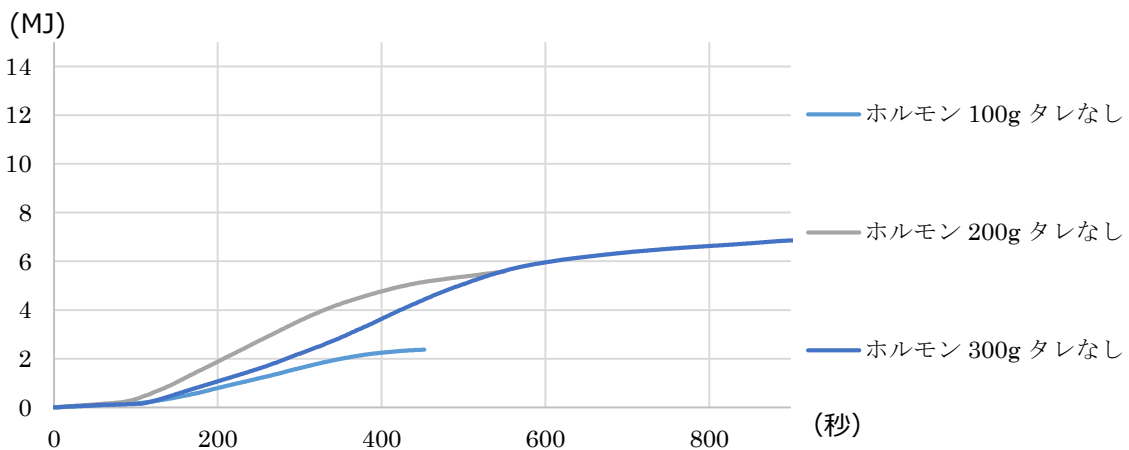


図 6-6 七輪小にてホルモン（タレなし、100g から 300g）を燃焼させたときの総発熱量

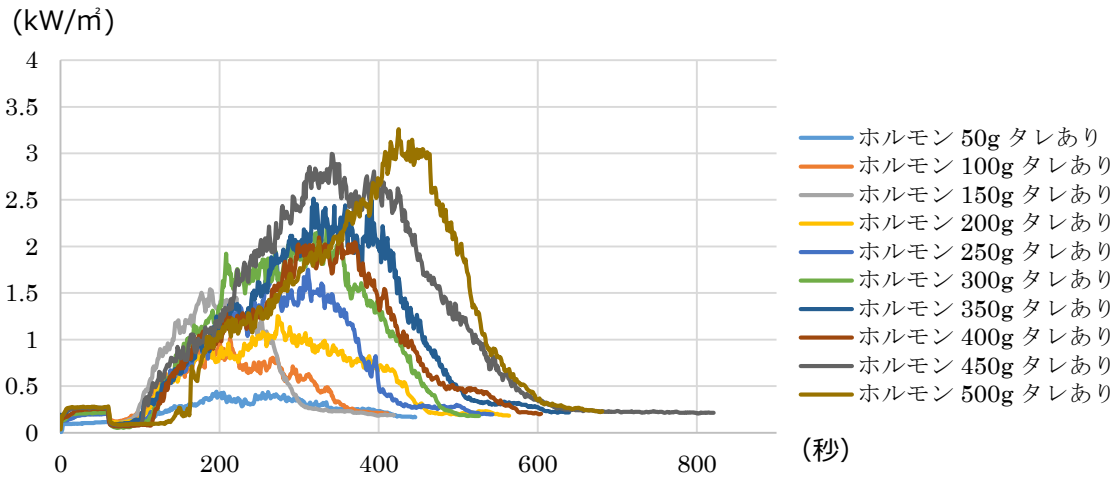


図 6-7 七輪大にてホルモン（タレあり、50g から 500g）を燃焼させたときの熱流束

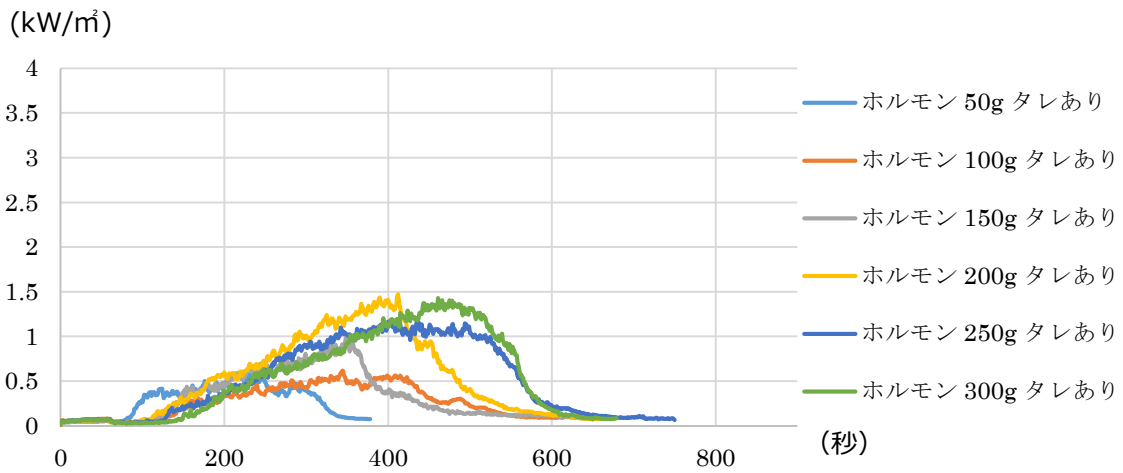


図 6-8 七輪小にてホルモン（タレあり、50g から 300g）を燃焼させたときの熱流束

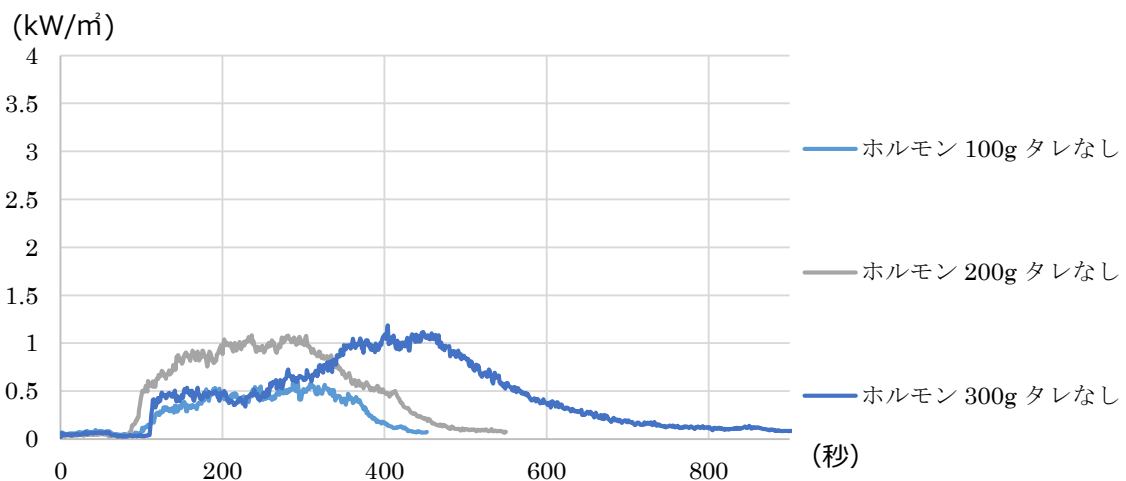


図 6-9 七輪小にてホルモン（タレなし、100g から 300g）を燃焼させたときの熱流束

- (2) 実験状況
実験状況を写真6-1から写真6-45までに示す。



図6-1 2m 排気フード



図6-2 二酸化炭素濃度測定器



図6-3 七輪大 炭 約 1307g



図6-4 七輪小 炭 約 904g



図6-5 七輪設置 (1分間)



図6-6 七輪へ肉網設置



图 6-7 肉 51 g



图 6-8 肉 51 g



图 6-9 肉 100 g



图 6-10 肉 100 g

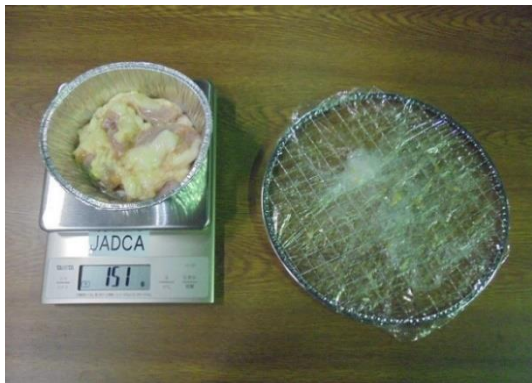


图 6-11 肉 151 g



图 6-12 肉 151 g

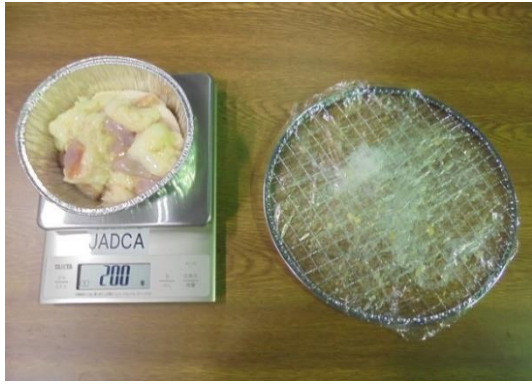


图 6-13 肉 200 g

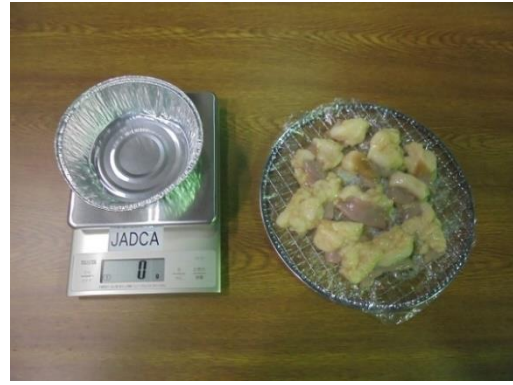


图 6-14 肉 200 g



图 6-15 肉 250 g



图 6-16 肉 250 g



图 6-17 肉 299 g



图 6-18 肉 299 g



图 6-19 肉 349 g



图 6-20 肉 349 g



图 6-21 肉 398 g



图 6-22 肉 398 g



图 6-23 肉 448 g



图 6-24 肉 448 g



図 6 - 25 肉 500 g



図 6 - 26 肉 500 g



図 6 - 27 七輪大 タレ付き肉 50g



図 6 - 28 七輪大 タレ付き肉 100g



図 6 - 29 七輪大 タレ付き肉 150g

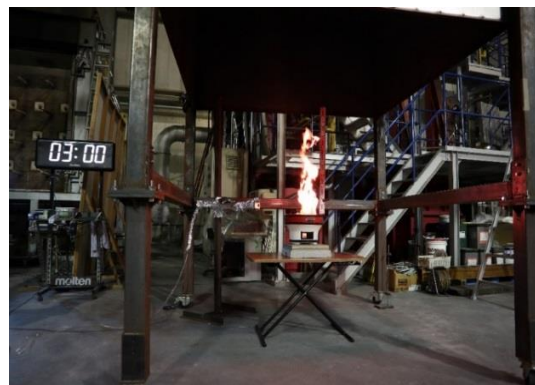


図 6 - 30 七輪大 タレ付き肉 200g



図 6-31 七輪大 タレ付き肉 250g

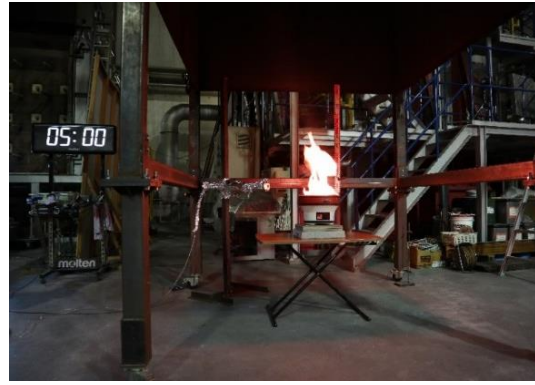


図 6-32 七輪大 タレ付き肉 300g



図 6-33 七輪大 タレ付き肉 350g



図 6-34 七輪大 タレ付き肉 400g



図 6-35 七輪大 タレ付き肉 450g



図 6-36 七輪大 タレ付き肉 500g



図 6-37 七輪小 タレ付き肉 50g

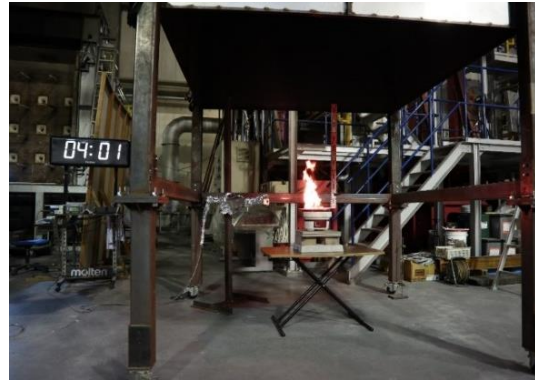


図 6-38 七輪小 タレ付き肉 100g



図 6-39 七輪小 タレ付き肉 150g



図 6-40 七輪小 タレ付き肉 200g



図 6-41 七輪小 タレ付き肉 250g



図 6-42 七輪小 タレ付き肉 300g



図 6-43 七輪小 タレ無し 100g



図 6-44 七輪小 タレ無し 200g



図 6-45 七輪小 タレ無し 300g