

新しい幸せを、わかすこと。



News Release#

2022年2月25日

ノーリツ、業界初^{※1}の84℃出湯可能な高効率業務用ガス給湯器発売 熱効率95%の製品で業務用給湯分野の低炭素化を促進

～HACCP^{※2}に基づく殺菌洗浄の需要に対応、ボイラーからの取替え可能でCO₂削減へ～

湯まわり設備メーカーの(株)ノーリツ(本社:神戸市、代表取締役社長:腹巻知、資本金:201億円、東証一部上場)は、80℃以上の高温のお湯を必要とする飲食店や食品加工工場などの業務用市場に向けて、業界初の84℃出湯を可能にした屋外壁掛形の高効率32号業務用ガス給湯器「GQ-C3223WZ ユコア PRO エコジョーズ」を2022年4月1日(金)に発売します。

当製品は排気熱を利用して熱交換することで、ガスのエネルギーを効率よく活用してお湯をつくり、熱効率95%を達成しています。ガスの消費量が多い業務用給湯の分野においてボイラーからの取り替えを促し、CO₂排出量の削減による低炭素化促進に貢献します。

ユコアPRO
ECOジョーズ



高効率32号業務用ガス給湯器
GQ-C3223WZ【屋外壁掛形】

高効率32号業務用ガス給湯器 GQ-C3223WZ の機能特長

- ① **業界初^{※1}の84℃出湯**
HACCP^{※2}に基づく殺菌洗浄が必要な施設などで、ボイラーからの取替えでCO₂削減に貢献
- ② **マルチ設置で、施設に合わせた給湯能力の確保が可能**
1台から最大24台までの連結設置により、施設の大小に関わらず飲食店から給湯能力を多く必要とする食品加工工場まで柔軟に対応
- ③ **安心の“遠隔監視システム”に対応**
遠隔監視付きアフターサポートプラン(保守・保証延長)を契約すると遠隔監視が可能に。有線LAN、無線LAN 共に対応

■業界初^{※1}の84℃出湯

従来のガス給湯器では80℃出湯が上限だったものを、高温出湯に適した各機能部品の制御変更と安全装置の見直しにより84℃出湯を可能としました。^{※3}

2021年6月から、全ての食品加工事業者には「HACCP^{※2}」に沿った衛生管理が制度化されました。一部の食品加工施設では調理器具の80℃以上の殺菌洗浄が求められており、衛生管理とCO₂排出量削減の両立が求められています。

■マルチ設置で施設に合わせた給湯能力の確保が可能

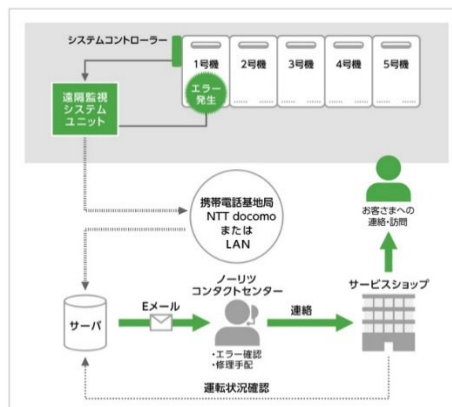
当製品は業務用マルチシステムを採用し、給湯ニーズに合わせて、1台から最大24台まで連結(マルチ)設置、運用が可能です。過剰設備を回避できるほか拡張性に優れています。また給湯器をローテーション運転させることによって使用機器の偏りが少なくなり、システムとしての耐久性が向上します。万が一、1台が故障した場合も他の給湯器がすぐにバックアップ稼働し、給湯器の故障による業務停止の影響を軽減します。

■ “遠隔監視システム” の導入で、アフターサービスが迅速に

当社の遠隔監視システムを導入すると、故障発生時にノーリツコンタクトセンターにエラー情報を送信し、必要に応じてサービスマンがお客さまへ連絡・訪問、点検・修理を行います。

通信にはお客さまの有線 LAN、無線 LAN どちらかを利用します。

※ご利用の際は、遠隔監視付きアフターサポートプランにご契約いただく必要があります。



※1 2022年2月時点

※2 HACCP(ハサップ):Hazard, Analysis, Critical, Control, Point の頭文字をとった、食品製造の安全性管理手法

※3 配管条件によっては、先栓で 80°C 以上の出湯ができない場合があります。

■ 価格・発売予定日

商品名	給湯能力	ガス種	希望小売価格(税・工事費別)
GQ-C3223WZ	32号	LPG、12A・13A	350,000円
本体サイズ・質量	高さ 615mm × 幅 464mm × 奥行 240mm		35kg
発売予定日	2022年4月1日(金)		