

## CLEAN DIGEST 100

2 brevets industriels  
8 enzymes brevetées



### UTILISATION

Collectivités  
Restaurants

### AVANTAGES

Traitement des déchets sur le site de production  
Réduction du volume de 90%  
Réduction du coût de collecte  
Elimination des nuisances olfactives  
Apport d'une hygiène totale en cuisine

### QUE TRAITE-T-IL ?

Légumes et fines herbes  
Fruits et épiluchures  
Viandes Volailles et Poissons  
Déchets végétaux  
Œufs et coquilles  
Pain, pattes, biscottes  
Crustacés sans coquille

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Type de produit	Digesteur électromécanique
Capacité de traitement	90 kg-120 kg / jour
Performance	30/50 kg en 6/9 heures
Méthode de décomposition	Enzymes digestives
Taux de réduction moyenne	90% à 95%
Système de filtration d'air	Oui, avec infrarouges
Largeur en mm	2050
Hauteur en mm	1450
Profondeur en mm	1100
Poids matériel en kg	1200
Contenance cuve	1000 L
Système de déplacement	Fixe ou sur roues
Matériel intérieur	Acier inoxydable SUS 204
Matériel extérieur	Panneau époxy
Trappe d'évacuation	Arrière ou par le haut
Branchement électrique	Triphasé
Tension	380 volts
Consommation électrique	FAIBLE – 7 Kw / jr
Classement au feu	Oui
Puissance moteur	2 kw
Température de chauffage	50 à 70 C°

## PROCEDE TECHNIQUE

Les déchets sont insérés en rythme continu dans la cuve, jusqu'à la capacité journalière indiquée (niveau maxi de chargement).  
Tout au long de chaque processus de traitement, 6 à 9 heures, les déchets organiques sont digérés par les enzymes et ainsi ils diminuent leur volume de 90% tout en conservant les micro-organismes de digestion.

## PRESENTATION

L'installation du CLEAN DIGEST ne nécessite qu'un branchement électrique et éventuellement une évacuation d'air.  
Il ne consomme pas d'eau, ne rejette aucune eau grise  
Et fonctionne automatiquement.