

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	Composteur 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.