

CLEAN DIGEST 200

2 brevets industriels
8 enzymes brevetées



UTILISATION

Collectivités
Restaurants

AVANTAGES

Traitement déchets sur site de production
Traitement en CONTINU
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 ?



PROCEDE TECHNIQUE

Grace à un élévateur de container 120 litres, les déchets sont insérés en toute sécurité dans la cuve toute la journée, dans la limite de la capacité de la machine.

Tout au long du processus de traitement d'environ 6 à 9 heures, sous l'effet d'un brassage mécanique et d'une élévation de température, les déchets organiques sont digérés par les enzymes et ainsi ils diminuent leur volume de 90% tout en conservant les micro-organismes de digestion.

Un apport en oxygène contribue au bon fonctionnement de l'activité biologique grâce à une ventilation contrôlée.

L'air, traité par infrarouge pour détruire les odeurs, est introduit dans un système de filtration avant son évacuation à l'extérieur.

Périodiquement, et avant introduction de biodéchets, la machine est à vider partiellement. Les enzymes se renouvellent journalièrement jusqu'à perdre de leur capacité au bout de quelques mois.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Type de produit	Composteur électromécanique
Capacité de traitement	200 kg jour
Performance	80/100 kg en 6/9 heures
Méthode de décomposition	Enzymes digestives
Taux de réduction moyenne	90% à 95%
Système de filtration d'air	Oui
Désodorisation	Traitement avec infrarouges
Largeur en mm	2400
Hauteur en mm	1900
Profondeur en mm	1100
Poids matériel en kg	1450
Contenance cuve	2000 L
Modèle bacs compatibles	80 L /120 L
Capacité élévatrice de bacs	80 kg
Système de déplacement	Sur pieds réglables
Matériel intérieur	Acier inoxydable SUS 204
Matériel extérieur	Panneau peinture époxy et acier inoxydable
Trappe d'évacuation	Arrière
Branchement électrique	Triphasé
Tension	380 volts
Consommation électrique	FAIBLE –15 Kw / jr
Puissance moteur	6 kw
Température de chauffage	50 à 80 C°
Conformité	CE