

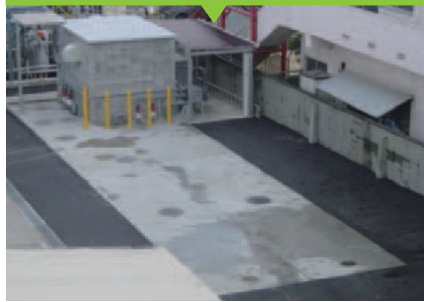
厨房排水の処理

活性汚泥、加圧浮上を使用せず、高性能散気管『アクアブラスター』による散気とバイオ点滴だけで下水放流が可能です。

■製パン工場担当者の声(完成2009年)
下水道放流基準値にも収まり、腐敗臭もなくなつた。3年半経った現在も問題なく稼働している。



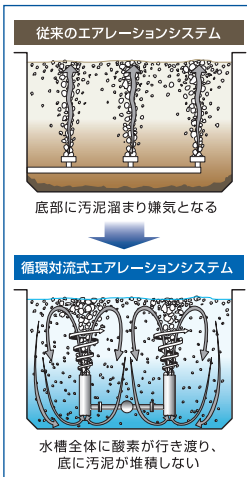
■弁当工場担当者の声(築2001年)
加圧浮上装置から発生する悪臭と汚泥処理費用に困っていたがすべて解決され5年で減価償却することができた。



■食品工場担当者の声(築2011年)
これまで排水処理には泣かされてきたが、こんな夢のような処理設備があるとは思わなかった。



ホテルの厨房排水(実際の処理現場で撮影)



アクアブラスターのしくみ

空気を送り込むことで、下から水を吸い上げ、内部で激しく気液接触させて、酸素を水中に送り込みます。詳しくはホームページの動画をご覧ください。

特 徴

- ①アクアブラスターによるエアレーションとバイオを点滴するだけで、下水放流基準値以下まで処理を行います。
- ②排水独特の腐敗臭を発生させません。
- ③加圧浮上、活性汚泥を使用しないので、どなたでも運転管理が可能です。
- ④水槽清掃の必要がほとんどありません。

年間2000万円弱の経費削減例!!

項目	既設処理	既アクアブラスター	差 額
汚泥回収費	12,000,000	0	▲12,000,000
凝集剤等薬剤費	5,840,000	0	▲5,840,000
電気消費量	1,800,000	1,950,000	150,000
夜間管理人員費	3,285,000	0	▲3,285,000
バイオ	0	1,200,000	1,200,000
定期メンテナンス	0	600,000	600,000
合 計	22,925,000	3,750,000	▲19,175,000

信頼の納入実績

主な納入先	種 別
ホテルオークラ神戸	厨房排水処理設備改造
阪急宝塚ホテル	厨房排水処理設備改造
川崎食品産業	食品加工排水処理設備新設
島津製作所瀬田工場	厨房、鉱物油排水処理設備新設
京都サンド	食品加工排水処理設備新設
島津製作所京都本社	社員食堂厨房排水処理設備新設
山崎製パン 神戸冷生地事業所	食品加工排水処理設備新設
日産テクニカルセンター	厨房排水処理設備新設
コープフーズ	総菜製造排水処理設備新設

メーカー設計の場合、腐敗臭(硫化水素や低級脂肪酸など)を発生させないことを完全保証させていただきます。



無料でポリドラム実験機の貸し出しをおこなっています。実際の現場で、効果をご確認ください。



<https://www.aience.co.jp/>
