

業務用生ごみ処理機 LFCのご導入に際して

㈱二樹エレクトロニクスでは、お客さまの実際の用途に即した機種選定及び使用方法をご提案するため、以下のプロセスをお願いしています。

食材の種類により、微生物による分解速度はまちまちです。(株)二樹エレクトロニクスの試験センターにて、お客様が実際に使用されます食材生ごみの分解速度等を定量的に測定することで、導入前に処理効果を予測し、設置直後からご満足いただける体制を実現するよう最大限の努力を致します。

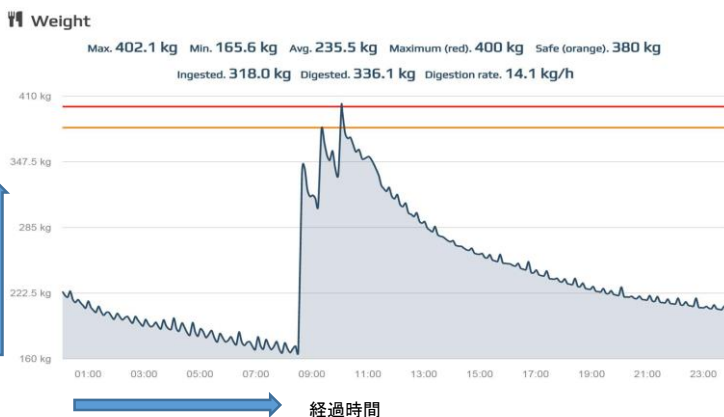
ご導入までのプロセス

1) ご希望条件のヒアリング

- 投入される食材(生ごみ)について : 1日の量(重量と体積)、臭気の有無と対策の必要性、投入回数と投入毎の量
- 設置環境 : 場所、給水、排水場所、給湯設備、空調ファン(法令準拠)、他

2) 試験センターでの確認

- 実際の食材による分解処理実験 : 最低10Kgの実際に投入されます食材を頂きます。発送の為に専用の保冷ボックスもご用意致します。最低2日分の連続試験ができる量の食材をお送り頂きます。微生物による初期の消化速度と、難消化物の消化速度を検出します。試験結果は直ちに、お客様へフィードバックさせて頂きます。
- 対象機種の選定 : ご提供頂きます食材の重量・高密度の概算から、最適と思われるサイズの機種をご提案致します。機種を選定と併せ、ご導入後の想定ランニングコストをご報告致します。

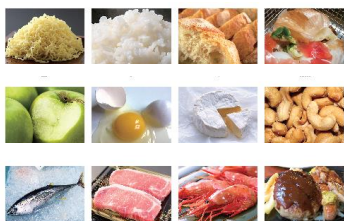


3) 使用方法・保守についてのご相談

ご使用になられる方、工務担当の有無により長年に亘り、どのようにLFCをご活用いただくか、ご相談させて頂きます。弊社により長期保守契約、若しくは工務ご担当者様への技術指導によるシステム運営等、お客様の組織・ご希望により最適の手順をご提案致します。

システム管理者の選定をお願いします。使用中に万が一エラーが発生した場合には、警告のメッセージを自動配信にてお知らせすることも可能です。

参考) 消滅型生ごみ処理機は、乾燥型と異なり高温処理は致しませんが、経産省より受託の財団法人廃棄物研究財団『加熱を伴う業務用ごみ処理機における安全対策指針』により管理者の指定が義務付けられています。



微生物による分解が容易な食材



熱湯・冷凍品、繊維質、無機質等

分解困難、または不適切な食材



株式会社二樹エレクトロニクス 環境事業部

〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9

TEL 045-450-4147 (シゴトヨイナ) Fax. 045-450-4148

<http://www.namagomi.biz/> e-mail: LFC@namagomi.biz