

# BN-Cleanシステム 厨房除害施設

## <必要性>

事業所が特定施設を有する場合には、除害施設を設置し、下水道放流基準の遵守が必要（下水道法より）。

（特定施設の種類 - 厨房施設に係るものに限る、水質汚濁防止法より）

- ・総床面積 420m<sup>2</sup> 以上の飲食店
  - ・総床面積 630m<sup>2</sup> 以上のそば店、喫茶店
  - ・病床数 300 床以上の病院の厨房
  - ・総床面積 360m<sup>2</sup> 以上の弁当製造業
  - ・総床面積 500m<sup>2</sup> 以上の共同調理場
- 等

## <処理方式>

**強力油分解菌スーパーH菌**、**特殊バイオフィルター**、及び**微細気泡発生装置**を利用した固定床式接触曝気処理（BN-Cleanシステム）

（BN-Cleanシステムとは）

BN-Cleanシステムとは、当社が培養開発に成功した強力油分解菌であるスーパーH菌と特殊バイオフィルターを利用し、システム内で油脂分を分解処理する装置です。

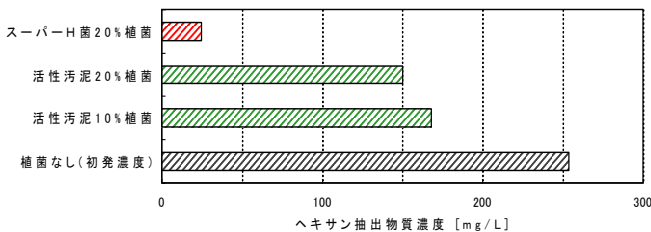
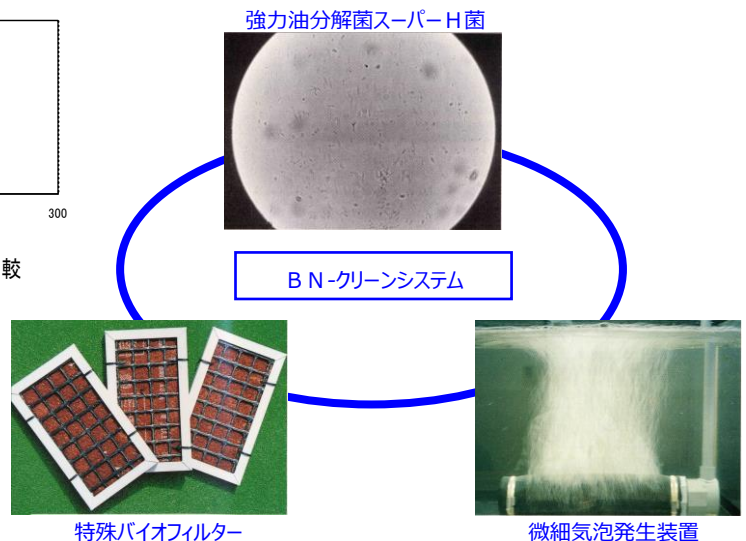


図. スーパーH菌と活性汚泥の油分解能の比較



## <型式・仕様>

排水条件、設置場所等に応じた個別設計



バイオ処理槽  
特殊バイオフィルター 他

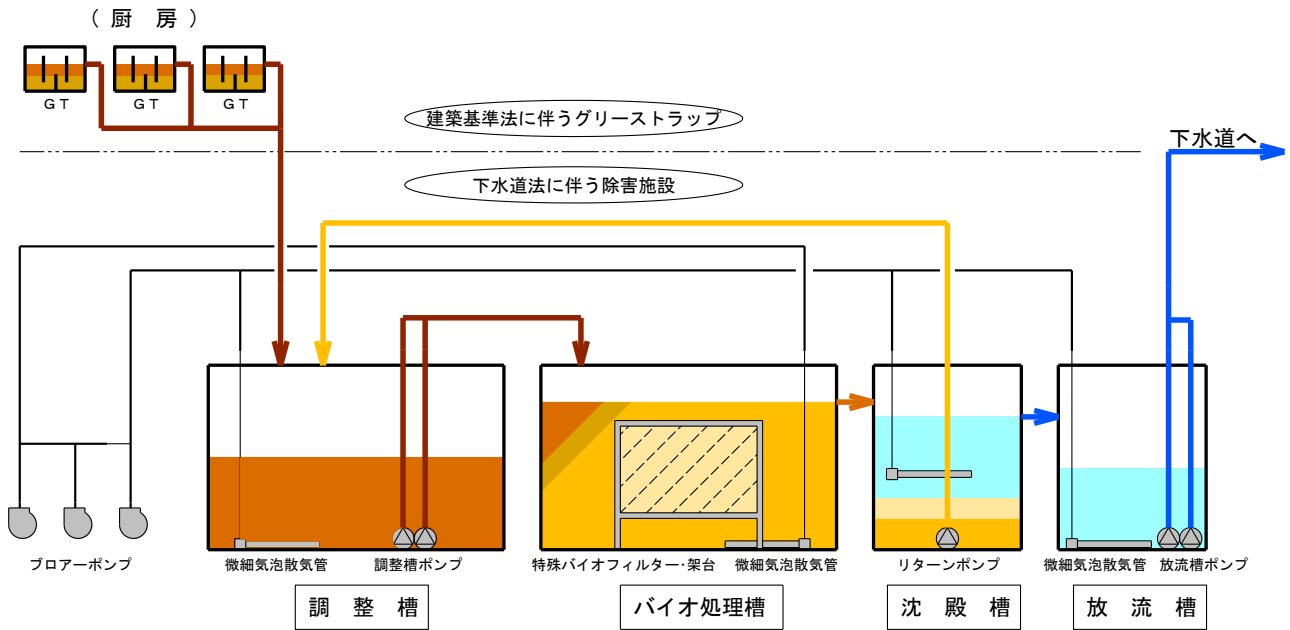


調整槽  
微細気泡発生装置 他



機械室  
フロアーポンプ 他

<処理フロー>



処理槽	機能	システム内容
調整槽	厨房からの排水の流量変動を調整	エアレーション装置 調整ポンプ
バイオ処理槽	特殊バイオフィルターに付着しているスーパーH菌によって排水中の汚濁物質を分解処理	エアレーション装置 特殊バイオフィルター・架台
沈殿槽	処理水中のスーパーH菌の浮遊菌を分離、回収	エアレーション装置 リターンポンプ
放流槽	処理水の放流	エアレーション装置 放流ポンプ
(機械室)	フロアポンプ・制御盤の設置	フロアポンプ 制御盤

<特長>

- ・下水道放流基準を容易にクリア
- ・排水条件・設置場所に応じた個別設計が可能
- ・余剰汚泥の処分が不要
- ・低水深での地下ピットの利用も可能
- ・維持管理が容易で低ランニングコスト
- ・環境省環境技術実証モデル事業にて実証済み
- ・臭気が非常に少ない

等

<主な実績>

阪急西宮ガーデンズ 大津プリンスホテル 宝ヶ池プリンスホテル クロスウェーブ梅田  
 大阪国際会議場 関西エアポートワシントンホテル 堂島アバンザ ニッセイ新大阪  
 TNC放送会館 シーホークホテル&リゾート リバレイン博多座 等  
 (同システムを用いた大型バイオグリーストラップは、全国の高速道路 SA・PA にて約 98%のシェア)

コンドーFRP工業株式会社

大阪市北区本庄西 3-9-15

TEL06-6376-0810 FAX06-6376-0819