

BN-クリーンシステム 廚房除害施設

<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 – 廚房施設に係るものに限る、水質汚濁防止法より）

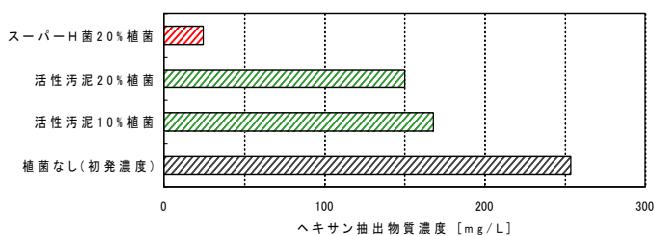
- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| ・総床面積 420m ² 以上の飲食店 | ・総床面積 360m ² 以上の弁当製造業 |
| ・総床面積 630m ² 以上のそば店、喫茶店 | ・総床面積 500m ² 以上の共同調理場 |
| ・病床数 300 床以上の病院の厨房 | 等 |

<処理方式>

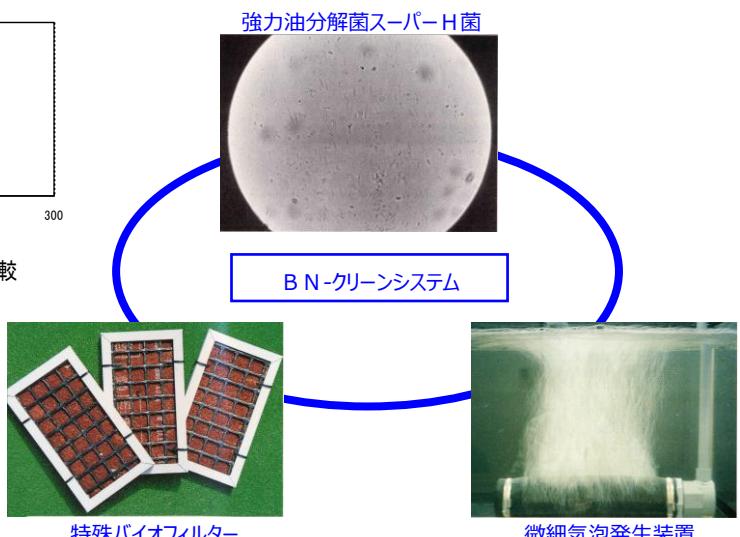
強力油分解菌スーパーH菌、特殊バイオフィルター、及び微細気泡発生装置を利用した固定床式接触曝気処理（BN-クリーンシステム）

（BN-クリーンシステムとは）

BN-クリーンシステムとは、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

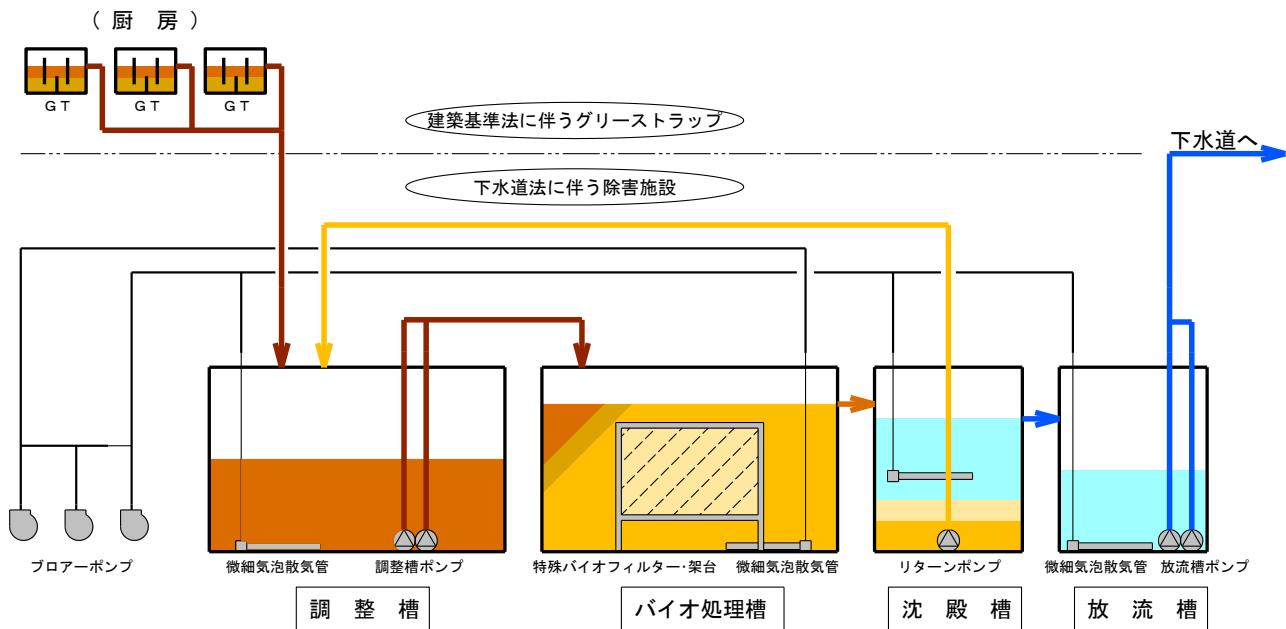


調整槽
微細気泡発生装置 他



機械室
プロアーポンプ 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プー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)	プロアーポンプ・制御盤の設置	プロアーポンプ 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
 T N C 放送会館 シーホークホテル&リゾート リバレイント博多座 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