

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 420m² 以上の飲食店
 - ・総床面積 630m² 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 360m² 以上の弁当製造業
 - ・総床面積 500m² 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。

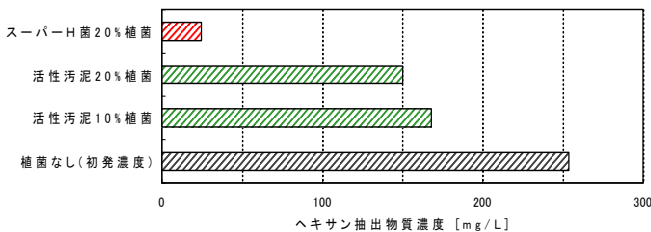
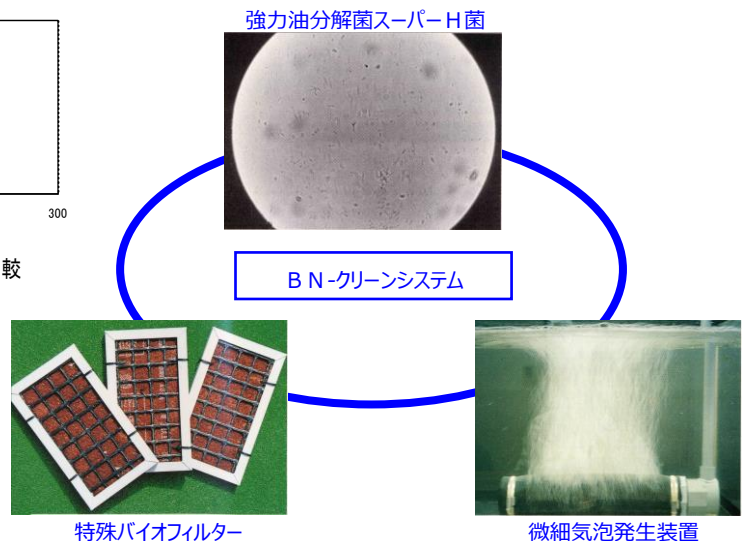


図. スーパーH菌と活性汚泥の油分解能の比較



<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

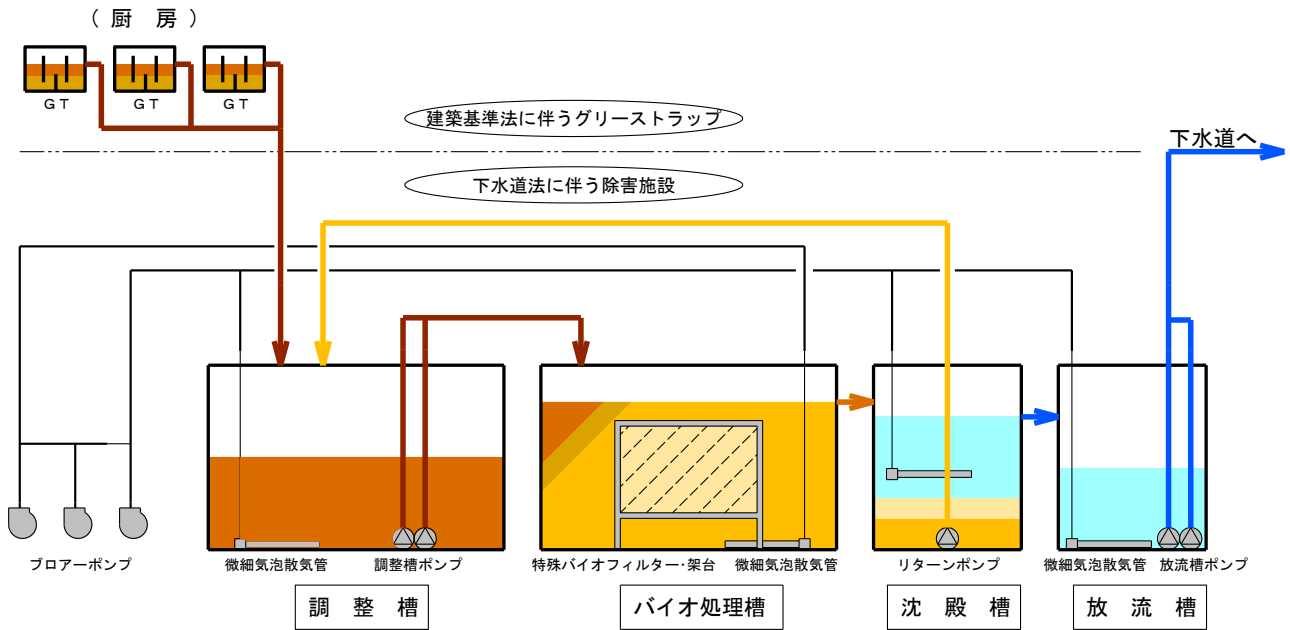


調整槽
微細気泡発生装置 他



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) | フロアーポンプ・制御盤の設置 | フロアーポンプ 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
 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