

JMF-30

Utilisation:

Le système Geb-30 est conçu pour être utilisé dans la restauration collective et les restaurants traditionnels

Avantages:

- Traitement des déchets alimentaires sur le site de production
- Réduction de leur volume de 70 à 90% suivant leur taux d'humidité
- Utilisation simple, rapide et aisée du système par un personnel non qualifié
- Pas de ventilation
- Pas de branchement d'eau douce
- Faible maintenance
- Traitement sans micro-organismes, enzymes ou additifs
- Le produit transformé est sec et stérile. Il a les propriétés d'un engrais organique de qualité
- Aucun effet sur l'environnement

Le procédé:

- Par déshydratation thermique en utilisant l'énergie électrique et en automatisant les processus de contrôle. Le système est équipé d'une technologie de recyclage de l'eau qui utilise la condensation et qui contrôle l'humidité dans la chambre de traitement au cours du processus
- Le temps de traitement varie en fonction de la quantité de déchets et de leur taux d'humidité, il est déterminé automatiquement. Le système s'arrête, et se met en attente de déchargement quand le taux d'humidité résiduel est atteint
- La durée moyenne d'un cycle de traitement varie entre 6 et 8 heures

Descriptions techniques:

La Chambre de stockage des déchets est équipée d'un agitateur mécanique et d'une double paroi isolée contenant de l'huile thermique. Les portes d'entrée et de sortie sont étanches afin de confiner les odeurs et de minimiser la consommation énergétique. Le système est équipé d'un dispositif de gestion des flux d'air et de neutralisation des odeurs. Seuls un raccordement électrique et une conduite de vidange des condensats sont nécessaires

Finition:

Toutes les surfaces extérieures sont en acier inoxydable poli



Méthode de transformation:	Déshydratation thermique
Configuration:	Autonome, déplaçable
Capacité de charge:	15-30 kg
Réduction moyenne:	70-90%
Temps de traitement:	6-10 hr
Branchement électrique:	Triphasé, 20 Amp / AC 380V *50Hz
Consommation électrique:	1.5 kWh
Dimensions (L*I*H) cm:	80 x 80 x 85 (180 kg)
Matériel:	Acier inoxydable
Équipement de sécurité:	Arrêt du malaxeur en cas d'ouverture de porte
Méthode de séchage:	Indirecte à recirculation d'air
Contrôle automatisé:	Panneau de contrôle tactile intelligent qui automatise la détection et le contrôle des processus de déshydratation. Arrêt automatique en fin de cycle avec indication visuelle.
Traitement des odeurs:	Désodorisation intégrée et contrôle total des odeurs
Denrées traitées:	Déchets alimentaires et organiques
Denrées non traitées:	Métal, plastique, verre, déchets pétrochimiques...
Garantie:	1 année de garantie