

『清潔』はサービスの第一歩。

Super Clean
スーパー・クリーン

飲食店をはじめとする厨房を抱えるサービス業において「厨房からの汚水」は「悪臭・雑菌や害虫の発生」の根源として、管理事項の最重要課題です。しかしながら、その管理のコストや労力の困難さからトップマネジメントとしての悩みも多いのが現実です。

臭い!

重労働!

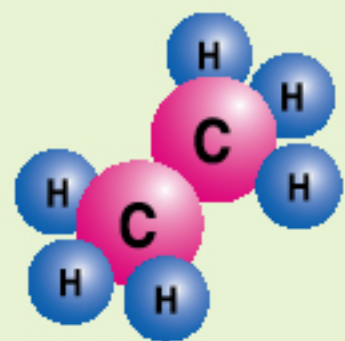
汚い!

管理コスト

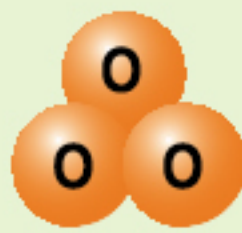
そこで、当社では
「清掃方法」でなく「汚水の水質改善」を提案。

オゾンによる油脂分解の仕組み

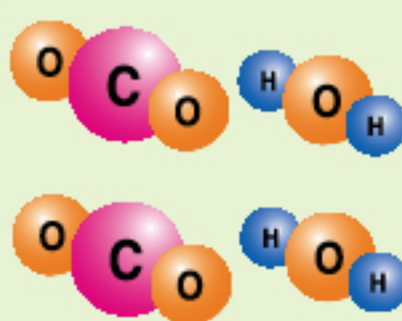
オゾンにより、グリストラップ内の「有機化合物=油脂(CH₃)」を「酸化分解(低分子化)」し、汚水の固形化を防ぎます。



酸化



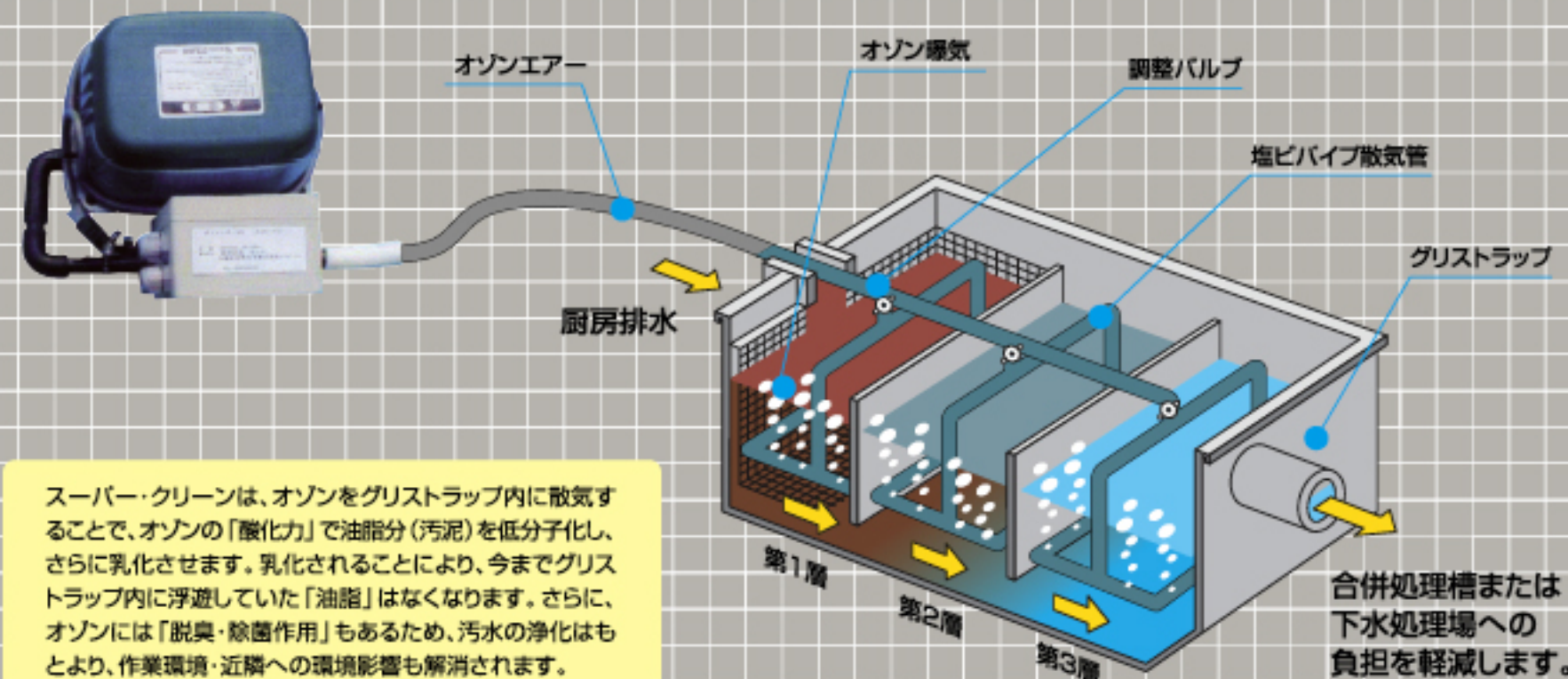
分解



オゾンは油脂などを酸化分解・イオン分子化します。オゾンのこのパワーはグリストラップ改善への最適な近道なのです。

オゾン浄化のメリット

グリストラップ内に「オゾン散気管」を定置し、スーパー・クリーンにて生成したオゾンエアをエアポンプにより送り込み油脂の分解・除菌・脱臭を促す。



スーパー・クリーンは、オゾングリストラップ内に散気することで、オゾンの「酸化力」で油脂分(汚泥)を低分子化し、さらに乳化させます。乳化されることにより、今までグリストラップ内に浮遊していた「油脂」はなくなります。さらに、オゾンには「脱臭・除菌作用」もあるため、汚水の浄化はもとより、作業環境・近隣への環境影響も解消されます。

当社施工「スーパー・クリーン」導入改善例

導入したグリストラップが改善されていく様子です。



導入前



導入3日後



導入1週間後

当社施工「スーパー・クリーン」導入後の効果

導入前と導入後ではその衛生状態の違いは一目瞭然です。

導入前



導入後

