

Bio Fermentierung von organischen Restaurant- und Küchenabfällen

On-Board - umweltbewusst - zeitgemäß
24 h kontinuierliche Beladung möglich



Aufbereitung von organischen Abfällen auf Schiffen

Natürliche Mikroben zersetzen in der Natur organische Bestandteile in Wasser.

Wir machen uns den natürlichen Prozess zunutze, um Küchenabfälle, in unserem Bio Reaktor in Wasser und CO₂ umzuwandeln. Die Abfälle werden am Ort ihrer Entstehung wieder abgebaut.

Ideal um die, auf Schiffen anfallenden Restaurant und Küchenabfälle (roh und gekocht) öko-gerecht und kostengünstig zu entsorgen. Der Abfall muss nicht aufwändig gekühlt oder anderweitig gelagert werden, bevor er im nächsten Hafen abtransportiert wird.



Großgeräte für 20 kg bis 500 kg Tagesbedarf, wandeln die organischen Küchen- und Restaurantabfälle in Wasser und CO₂ um. Eine Zwischenlagerung zur späteren Entsorgung wird vermieden. Schlechte Gerüche gehören der Vergangenheit an.



Unser 1-Kilo-Gerät SJ 200 ist ideal geeignet die organischen Barabfälle, wie z.B. das Obst der Cocktailverzierung zu fermentieren. Die internen Aufwendungen sowie Kosten der Abfalltrennung und Entsorgung werden deutlich verringert.

Unser Motto:

- Keine Müllverbrennung • Müllbeseitigung verringern • Entsorgung vor Ort • Kosten senken • Keine Komprimierung

Unser Dokumentationsvideo finden Sie unter: www.n-ippin.com

So funktioniert es:

← 24 Stunden später →



Gemischte Beladung mit t ca. 30 kg Buffetabfällen



Fermentierung nach 24 Std. Übrig bleiben, das ca. 2 Jahre haltbare Bio - Star Microbe Housing Substrat.

Die Aufbereitungsmethode ist gegensätzlich zur klassischen „Kompostierung“. Die zu entsorgenden Speisereste werden mit Hilfe von Mikroorganismen in Wasser und Kohlendioxid aufgespalten. Es entstehen keine Reste welche nach der Aufbereitung wieder entnommen werden müssen. Das Wasser wird dem normalen Abwasser oder Klärungsprozess zugeführt.



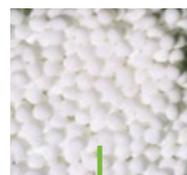
Technologie: Mit der Bio-Kraft Spaltung in Wasser und Kohlendioxid.

Speisereste und Küchenabfälle werden dank einer Mikrobemischung in Wasser und CO² gespalten. Das in das Gerät implizierte Material wird vollständig aufgelöst, so dass ein Herausnehmen von Resten oder Kompost etc. nicht nötig ist.



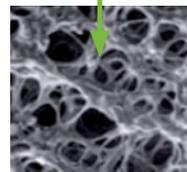
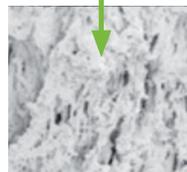
The Secrets behind

Die für die Speiseresteaufbereitung optimal gestalteten Behausungen. Durch die vielen Poren können die Mikroorganismen verdichtet leben und den Fermentierungsprozess anregen.



BIO-STAR und KURA-GEL

Die beiden Produkte BIO-STAR und KURA-GEL sind optimal für die Anwendung mit Thinkzyme R abgestimmt entwickelt worden. Die Reaktionsoberfläche mit dem Speiseabfall ist maximal vergrößert und kann so die Arbeit der Mikroorganismen unterstützen.



Das von der Fa. Kuraray entwickelte PVA besteht mit aus Harzen gefertigten kugelförmigen Gebilden (Homes) Diese besitzen besonders feine netzformartige Strukturen, so dass in einer Kugel mehrere Hundert Millionen Mikroorganismen leben können.



SINKPIA - GJ 500 (500 kg / Tag)

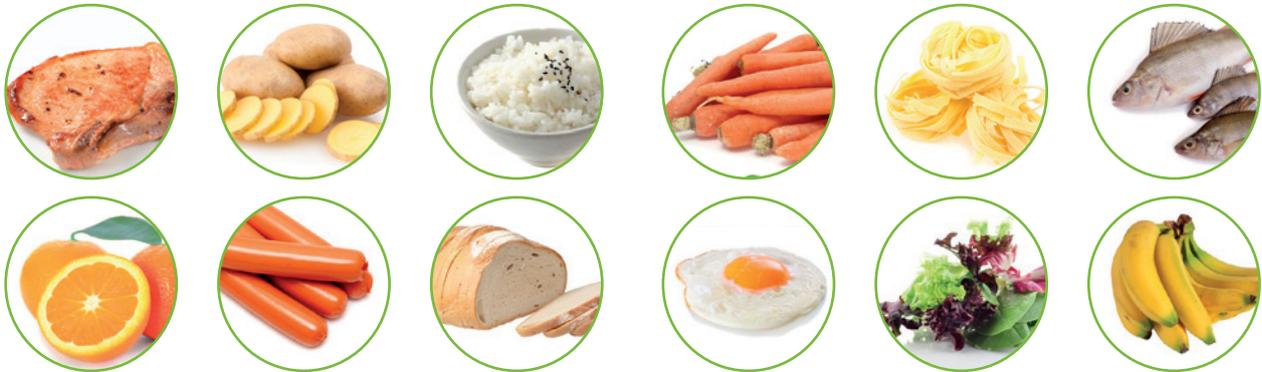
Die einzigartigen Merkmale von SINKPIA

- Biologische Fermentierung anstelle Komprimierung in Pressen, Deponie oder Verbrennung
- Niedrige Betriebskosten durch geringen Energiebedarf
- Mikroben müssen nur einmal alle 6 Monate zugesetzt werden
- Kompaktes und platzsparendes Format in 8 Varianten
- **Kein Geruchsentferner oder Abluftrohr nötig.** Die natürliche Kraft der Mikroben unterbindet die Geruchsbildung
- **Umweltfreundlich**
- Keine Verbrennung, keine Zwischenlagerung und kein Abtransport, eine Verarbeitung vor Ort entlastet die Umwelt
- Keine chemischen Zusätze
- 24 h Beladung, da kontinuierlicher Prozess
- Edelstahl-Design
- Aus der Natur gewonnene Mikroorganismen, unbedenklich für Mensch und Umwelt
- Auch gebratene Fleischware wird vollständig fermentiert



SINKPIA - GJ 50 (50 kg / Tag)

Diese Speisereste und Küchenabfälle sind mit Sinkpia fermentierbar:



Fleisch, Fleischreste (gebraten oder roh), Fisch, Salat, Gemüse, Zitrusfrüchte, Obst, Nudeln, Reis, Kartoffeln, Tofu, Brot etc.

Die komplette Lebensmittelliste sowie unser Dokumentationsvideo finden Sie unter:

www.n-ippin.com

Verfügbare Gerätetypen:

SJ 200 (1kg / Tag)	GJ 250 (250 kg / Tag)
GJ 30 (30 kg / Tag)	GJ 350 (350 kg / Tag)
GJ 50 (50 kg / Tag)	GJ 500 (500 kg / Tag)
GJ 100 (100 kg / Tag)	

Import, Vertrieb u. Service

N-Ippin GmbH
Rhabanusstr. 38
DE-65375 Oestrich-Winkel

Telefon: +49 6723 808 1111
info@n-ippin.com
www.n-ippin.com

