

## Bio Fermentierung von organischen Restaurant- und Küchenabfällen

vor-Ort - umweltbewusst - zeitgemäß  
24 h kontinuierliche Beladung möglich



### Aufbereitung von organischen Abfällen in Restaurants und Gaststätten

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 CO<sub>2</sub> umzuwandeln. Die Abfälle werden am Ort ihrer Entstehung wieder abgebaut.

Ideal um die in Restaurant und Gaststätten anfallenden Speisereste und Küchenabfälle (roh und gekocht) öko-gerecht und kostengünstig zu entsorgen. Der Abfall muss nicht aufwändig gekühlt oder anderweitig gelagert werden.

Großgeräte für 20 kg bis 500 kg Tagesbedarf, wandeln die organischen Küchen- und Restaurantabfälle in Wasser und CO<sub>2</sub> um. Eine Zwischenlagerung zur späteren Entsorgung wird vermieden. Schlechte Gerüche gehören der Vergangenheit an.



#### Unser Motto:

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

Unser Dokumentationsvideo finden Sie unter: [www.n-ippin.com](http://www.n-ippin.com)

## Es bleibt immer etwas übrig ...

Trotz der heutzutage notwendigen genauen Disponierung von Lebensmitteleinkäufen.....es bleibt immer etwas übrig.....ob Küchenabfälle aus der Vor- und Zubereitung von Speisen, oder eben das, was die Gäste auf dem Teller lassen....nicht zu reden von den Buffeta-bfällen.



Lieber so.....?

Und nun? Weg damit in die Tonne, den Plastikbeutel oder den Container! Vor allem aber weit weg aus dem Blick- und Geruchsfeld der Gäste. Sie müssen bis zur nächsten Abholung vielleicht sogar kühlen?



.....oder so ....?

>>Das alles können Sie auf ein Minimum, wie z.B. Knochen, reduzieren. (Lebensmittelliste: [www.n-ippin.com](http://www.n-ippin.com))

Geruchsneutral - Sauber - Leise - Unauffällig - der Umwelt zu Liebe



SINKPIA - GJ-50 (50 kg / Tag)

## ... und so funktioniert es:

← 24 Stunden später →

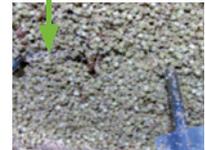


Die Aufbereitungsmethode ist gegensätzlich zur klassischen „Kompostierung“. Die zu entsorgenden Speisereste werden mit Hilfe von Mikroorganismen in Wasser und Kohlendioxid aufgespalten. Es entstehen keine Reste welche nach der Aufbereitung wieder entnommen werden müssen. Das Wasser wird dem normalen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



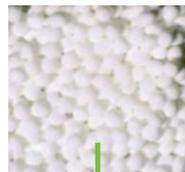
**Technologie:**  
**Mit der Bio-Kraft Spaltung in Wasser und Kohlendioxid.**

Speisereste und Küchenabfälle werden dank einer Mikrobemischung in Wasser und CO<sup>2</sup> gespalten. Das in das Gerät implizierte Material wird vollständig aufgelöst, so dass ein Herausnehmen von Resten oder Kompost etc. nicht nötig ist.



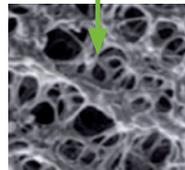
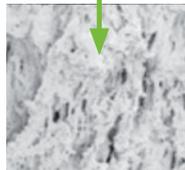
## The Secrets behind

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-100 (100 kg / Tag)

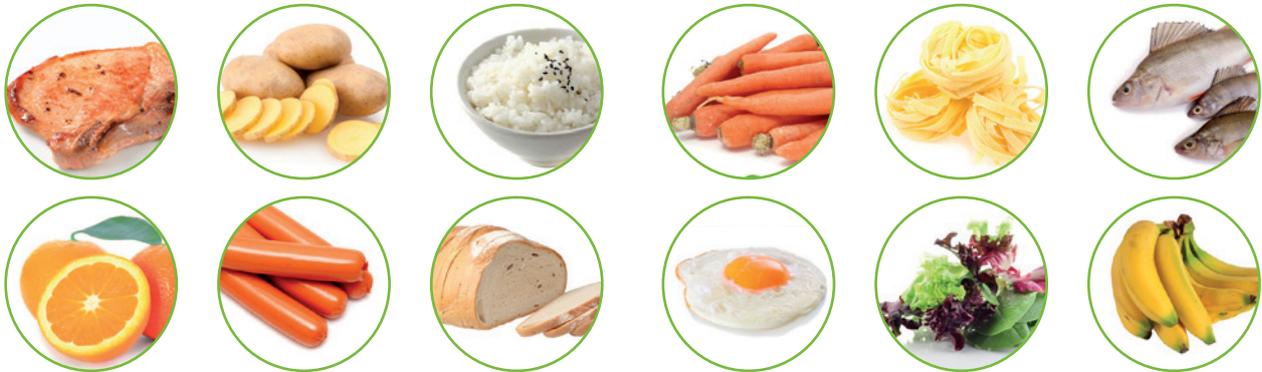
## Die einzigartigen Merkmale von SINKPIA

- 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 500 (500 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](http://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

