

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 Liste sowie unser Dokumentations-
video finden Sie unter:
www.n-ippin.com

Kontakt:

Möchten Sie mehr über die Fermentierungsanlagen von Sinkpia wissen?
Bitte kontaktieren Sie uns bitte persönlich.



Ihr Ansprechpartner:

Sönke Herbst
Vertrieb

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



Bio Fermentierung von organischen Restaurant- und Küchenabfällen



On-Board - umweltbewusst - zeitgemäß



Aufbereitung von organischen Abfällen auf Schiffen

On-Board - unkompliziert

Natürliche Mikroben zersetzen in der Natur organische Bestandteile in Wasser und CO₂.

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.

Unser Motto:

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



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.



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

Platzsparend, Energieeffizient, Ökologisch

Verfügbare Gerätetypen:

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| SJ 200 (1kg / Tag) | GJ 100 (100 kg / Tag) |
| GJ 30 (30 kg / Tag) | GJ 200 (200 kg / Tag) |
| GJ 50 (50 kg / Tag) | GJ 500 (500 kg / Tag) |

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. Wasser und CO₂ werden 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.

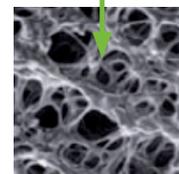
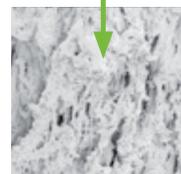


The Secrets behind

Die für die Speiserestaufbereitung 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.

Die einzigartigen Merkmale von SINKPIA

- CO₂-Reduzierung durch biologische Fermentierung statt Verbrennung oder Deponie, keine Wärmezufuhr, dadurch....
- 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.** Durch die natürliche Kraft der Mikroben wird die Geruchsbildung unterbunden.
- **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.