

グリストラップの浄化

グリストラップの悪臭を抑え、清潔な環境とコストダウンをご提供します。



大阪市内フライドチキン店舗



現在の状況

●担当者の話

グリストラップの悪臭が、客席に流れるという大問題がありました。グリストレーター導入後は、臭いはなくなり、水もきれいになりました。開店中は、油分流出を防ぐため装置は止めており、多少のオイルボールは発生しますが、すくいやすく、臭いもないので、店員も嫌がらずに受けカゴを清掃してくれるようになりました。



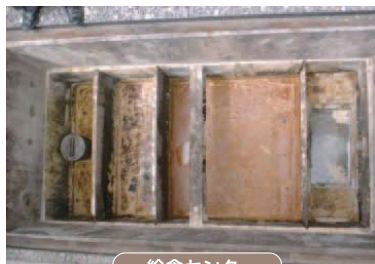
小樽市内レストラン



現在の状況

●担当者の話

某国立大学で開発した油脂分解菌の浄化設備を導入していましたが、糸状菌が発生し、悪臭と汚泥（糸状菌）でお客様からクレームがでておりました。グリストレーターシステムを導入してからは、その問題は解消し、その違いに驚きました。分解菌だけではうまくいかないことが、実感できました。



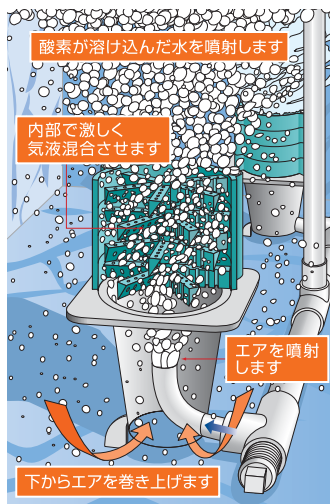
給食センター



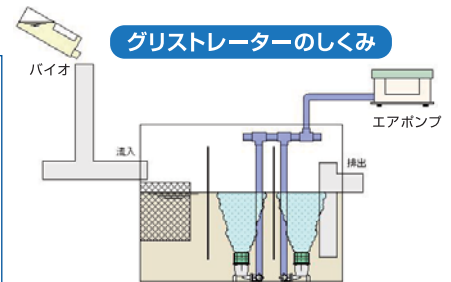
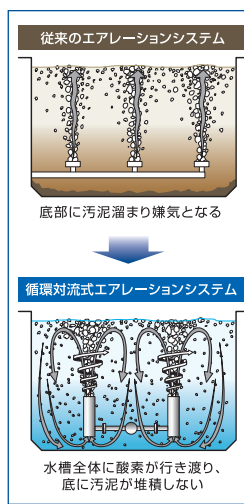
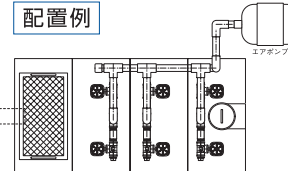
現在の状況

●担当者の話

隣接する学校の渡り廊下の横にあり、学生共々ひどい臭いに悩まされておりましたが、設置後は、臭いもなくなり、清掃も非常に楽になりました。→この成功例をきっかけに、同県の給食センター2箇所にご推薦いただき、納入させていただきました。



配置例



システムの目的

- ① 悪臭を防ぐこと
お客様に嫌な思いをさせずリピート率を高める。
- ② 清掃の手間を省くこと
従業員の煩わしい思いや手間を省く。
- ③ 害虫の発生を防止すること
害虫駆除費用の削減とHACCPにも対応。
- ④ PHの低下を防ぐこと
公共下水道の劣化や悪臭発生を防ぐ。

【自信のメーカー保証つき】お約束の効果が発揮できない場合には、返品をお受けいたします。＊類似品にご注意ください。

製造元



販売代理店

関西オートメ機器株式会社
〒520-2152 滋賀県大津市月輪2-18-60
TEL : 077-545-6851 FAX : 077-543-0584
URL : <http://www.tec-kak.co.jp>
E-mail : info@tec-kak.co.jp



無料でポリドラム実験機の貸し出しをおこなっています。実際の現場で、効果をご確認ください。