



Inledning

System för det enskilda mindre köket t ex äldreboenden/skolor samt mellanstora verksamheter som t ex Scandic hotell. En soprumslösning. Finns med många referenser över hela landet.

I detta system kvarnar matavfallet ned och förvaras slutet i tankar. Hämtning sker genom att en slamsugbil tömmer lagringstanken och åker till t ex en biogasanläggning.

Systemet skapar en bättre arbetsmiljö samt hygien i restaurangernas kök och diskutrymmen. De tar även bort luktproblematik samt eventuella skadedjursproblem i soputrymmet.

Matavfall från restaurangerna omvandlas till att bli en resurs.



Från matavfall till biogas



Kontakt på Envac Scandinavia AB:

Dick Ekendahl Mobil 073-377 99 92 eller 0142-185 07, dick.ekendahl@envac.se

NANOVAC



NanoVac som effektiv hanteringslösning i soputrymme. Hantering från kök sker i t ex 10 liters hinkar eller med kantiner.



- Enkel att installera, låg energiförbrukning och driftsäker
- Tar bort luktproblematik, kladdiga golv etc.
- Står ofta i ej kylta utrymmen



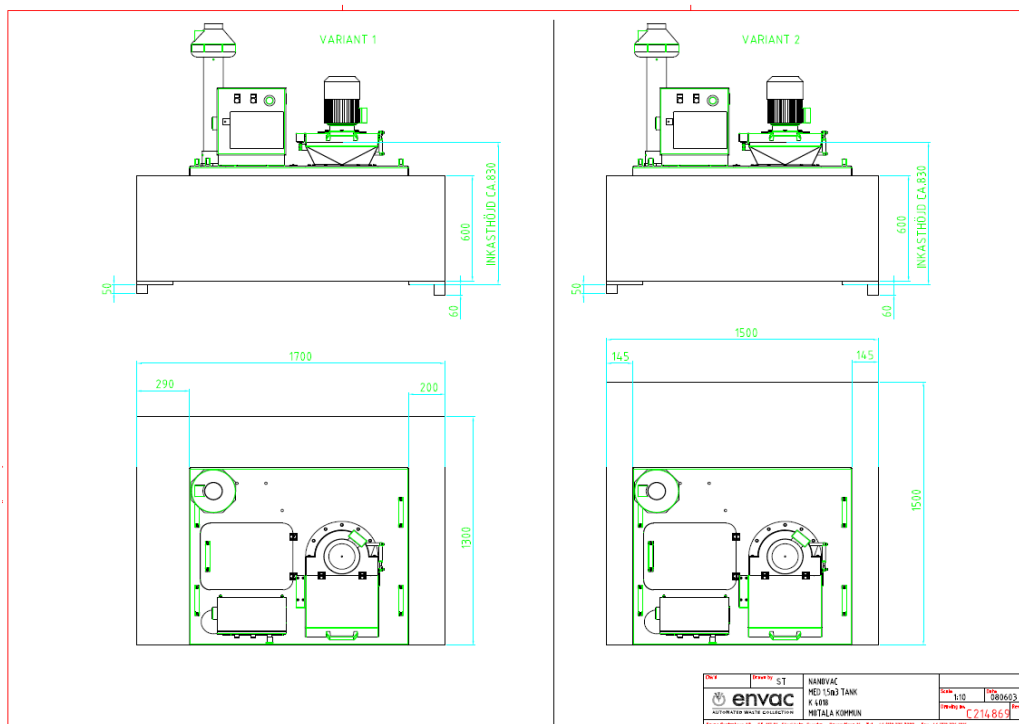
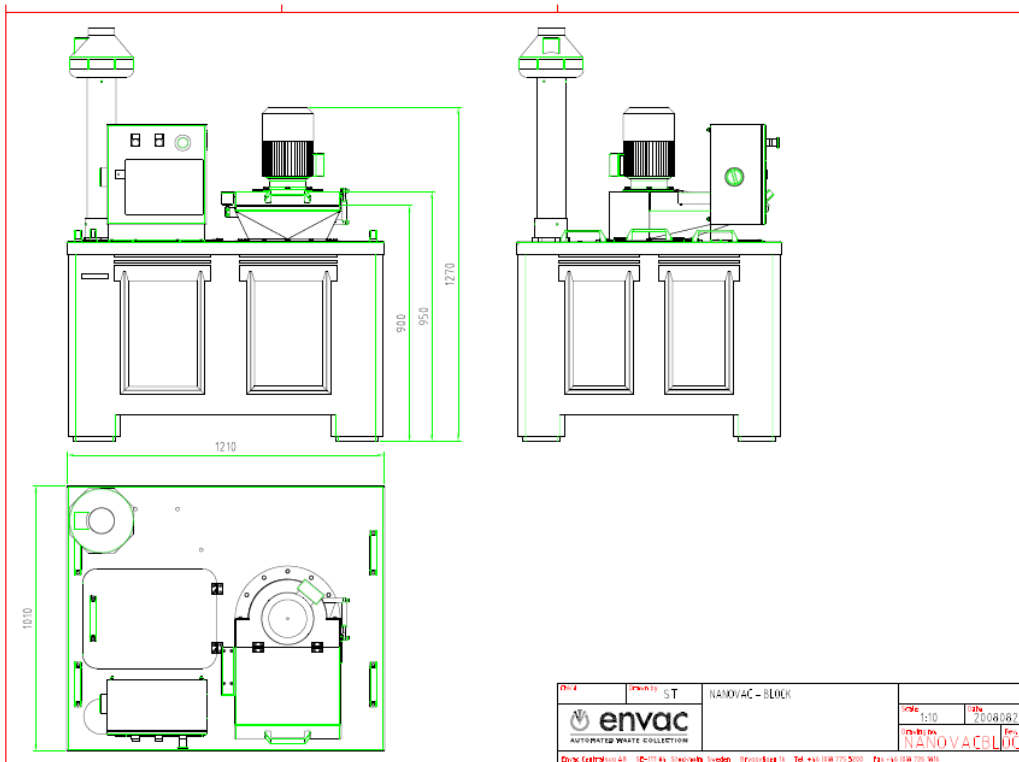
- Lagringstank kan tas fram med olika volym, exempel:
 - 600 liter
 - 1 000 liter
 - 1 500 liter

Matavfallet kvarnas och transporteras med vakuumenteknik i rör från inkastbänk/bänkar till tank.



Kontakt på Envac Scandinavia AB:
Dick Ekendahl Mobil 073-377 99 92 eller 0142-185 07, dick.ekendahl@envac.se

NANOVAC



Kontakt på Envac Scandinavia AB:
Dick Ekendahl Mobil 073-377 99 92 eller 0142-185 07, dick.ekendahl@envac.se