



Inledning

I detta system sker hantering centralt. Matavfallet sugas från olika inkastpunkter till en central kvarn, processtank samt lagringstank. Hämtning sker genom att en slamsugbil tömmer lagringstanken och åker till t ex en biogasanläggning. För saluhallar, food courts m m.

Systemet skapar en bättre arbetsmiljö samt hygien i restaurangernas kök och diskutrymmen. Skapar en rationell hantering vid hög belastning. Det tar även bort luktproblematik. Finns med flertal referenser t ex Liseberg.

Matavfall från restaurangerna omvandlas till att bli en resurs.



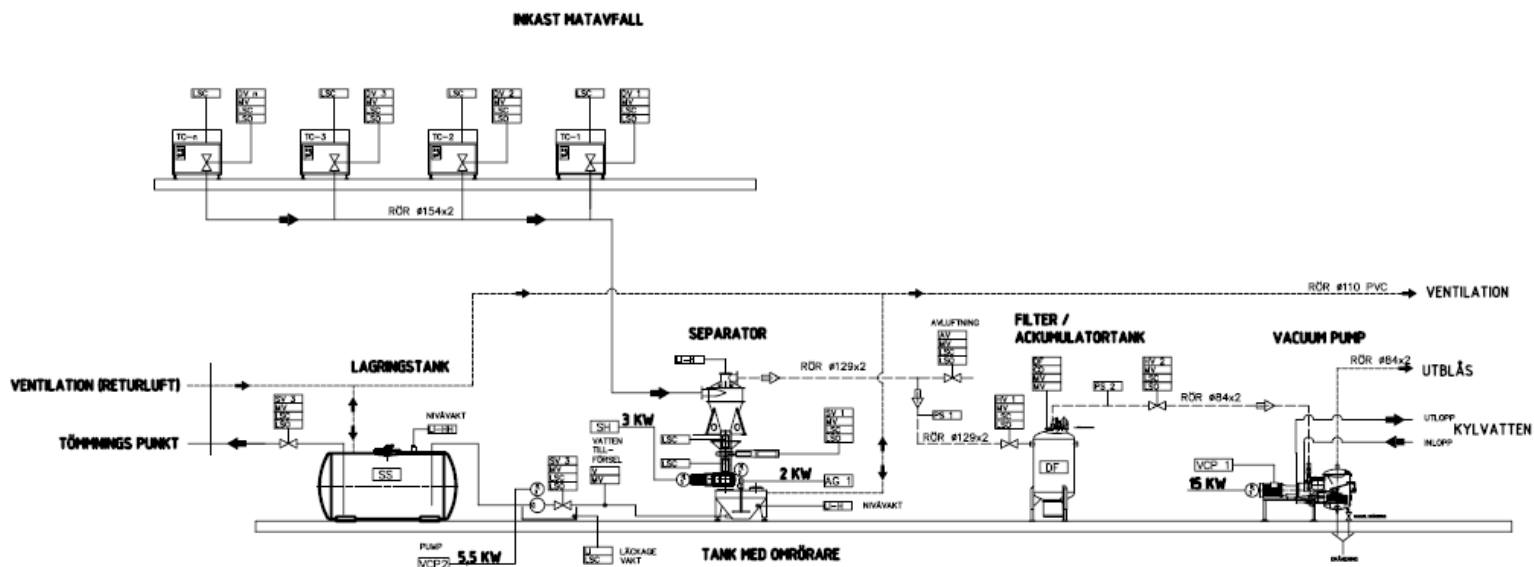
Från matavfall till biogas



Kontakt på Envac Scandinavia AB:

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

MINIVAC



Restaurang Evert Taubes värld, Liseberg

- Inkastbänk/bänkar i rostfritt med kvarn
- Placeras i kök samt/eller i disksystem där matavfall uppstår och hanteras



En typisk layout på t ex en saluhall eller en restaurang



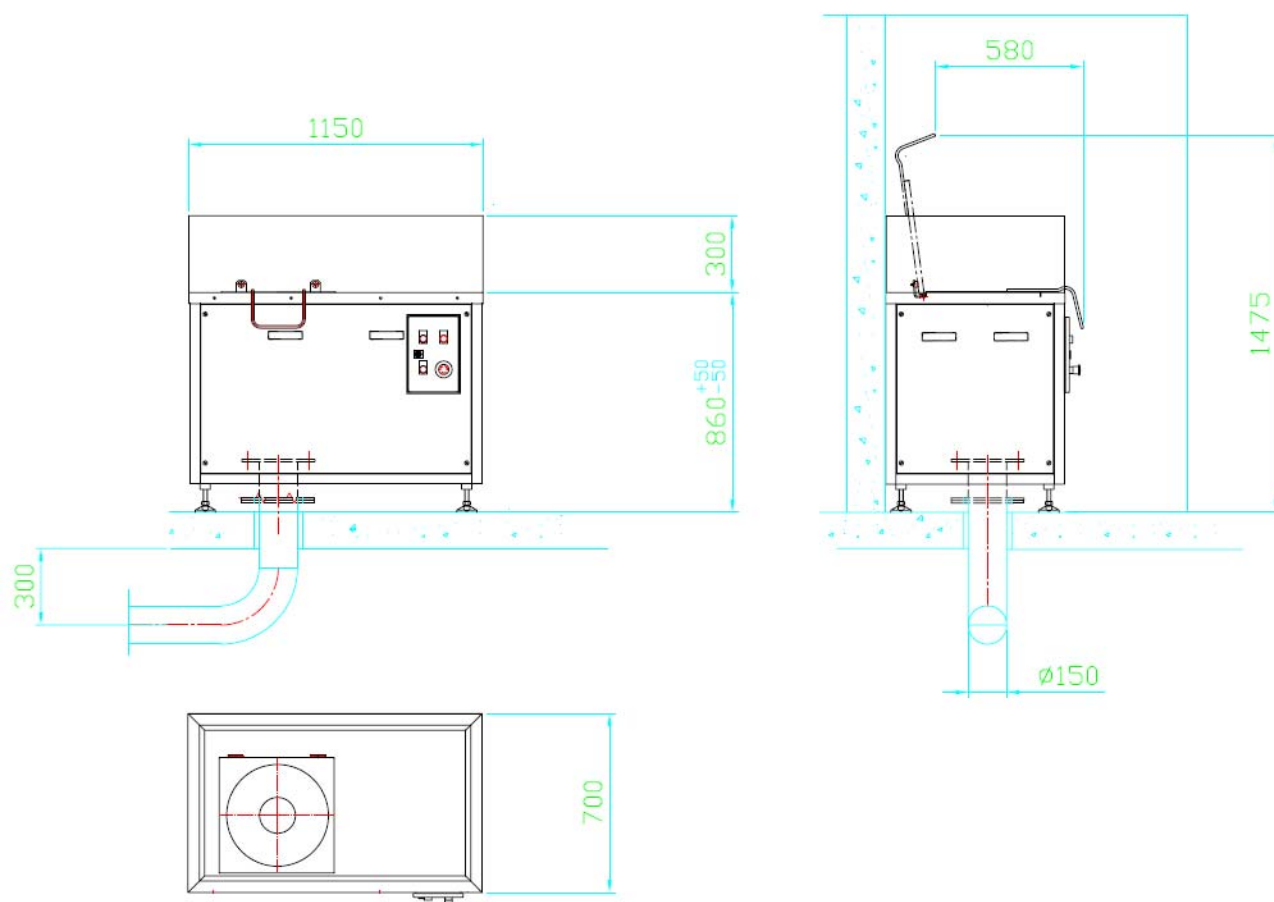
Food court, Heron City – restauranger ingår i ett centralt vakuumsystem för matavfall



Kontakt på Envac Scandinavia AB:

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

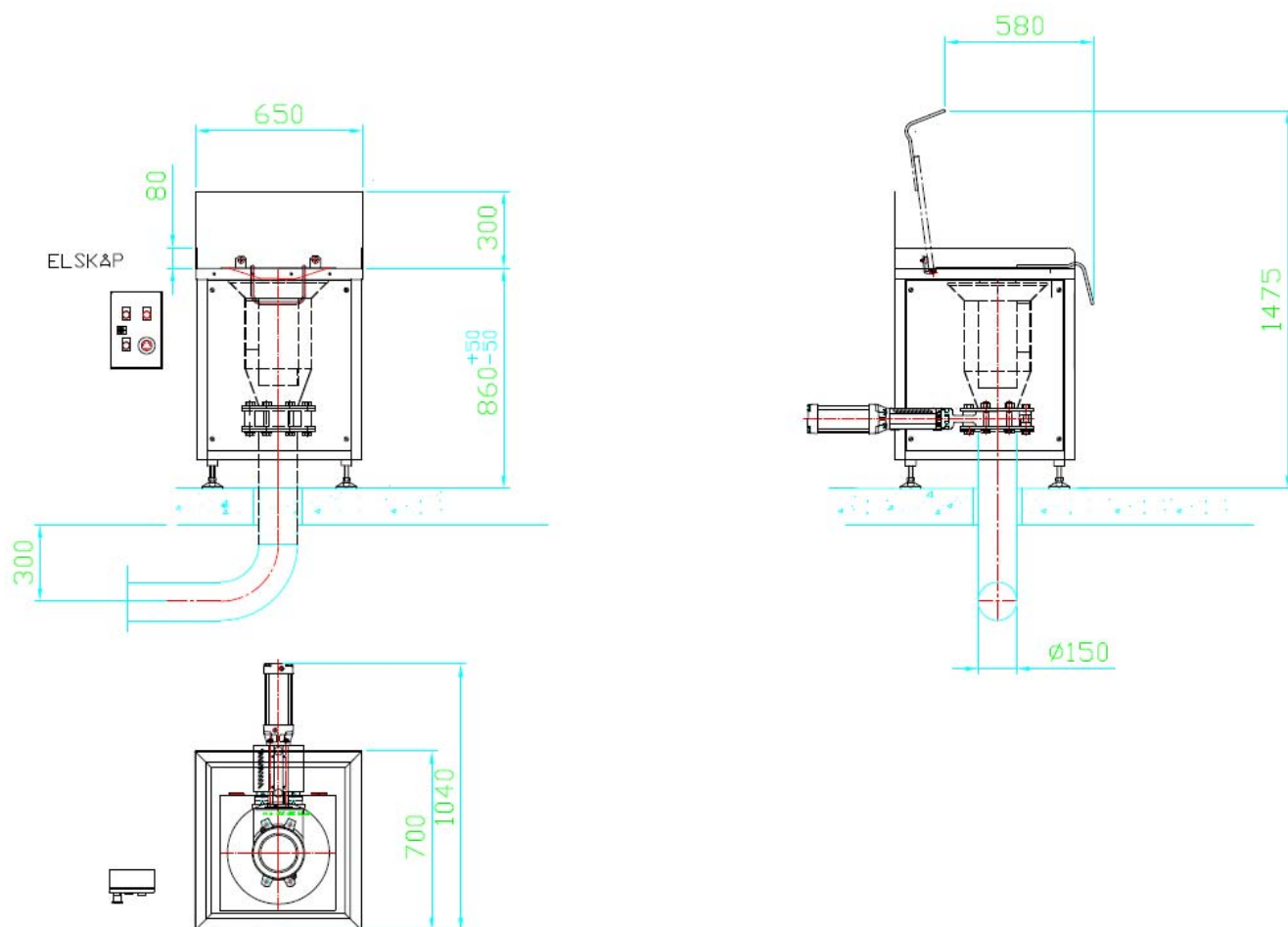
MINIVAC – inkastbänk 3 vyer



Kontakt på Envac Scandinavia AB:

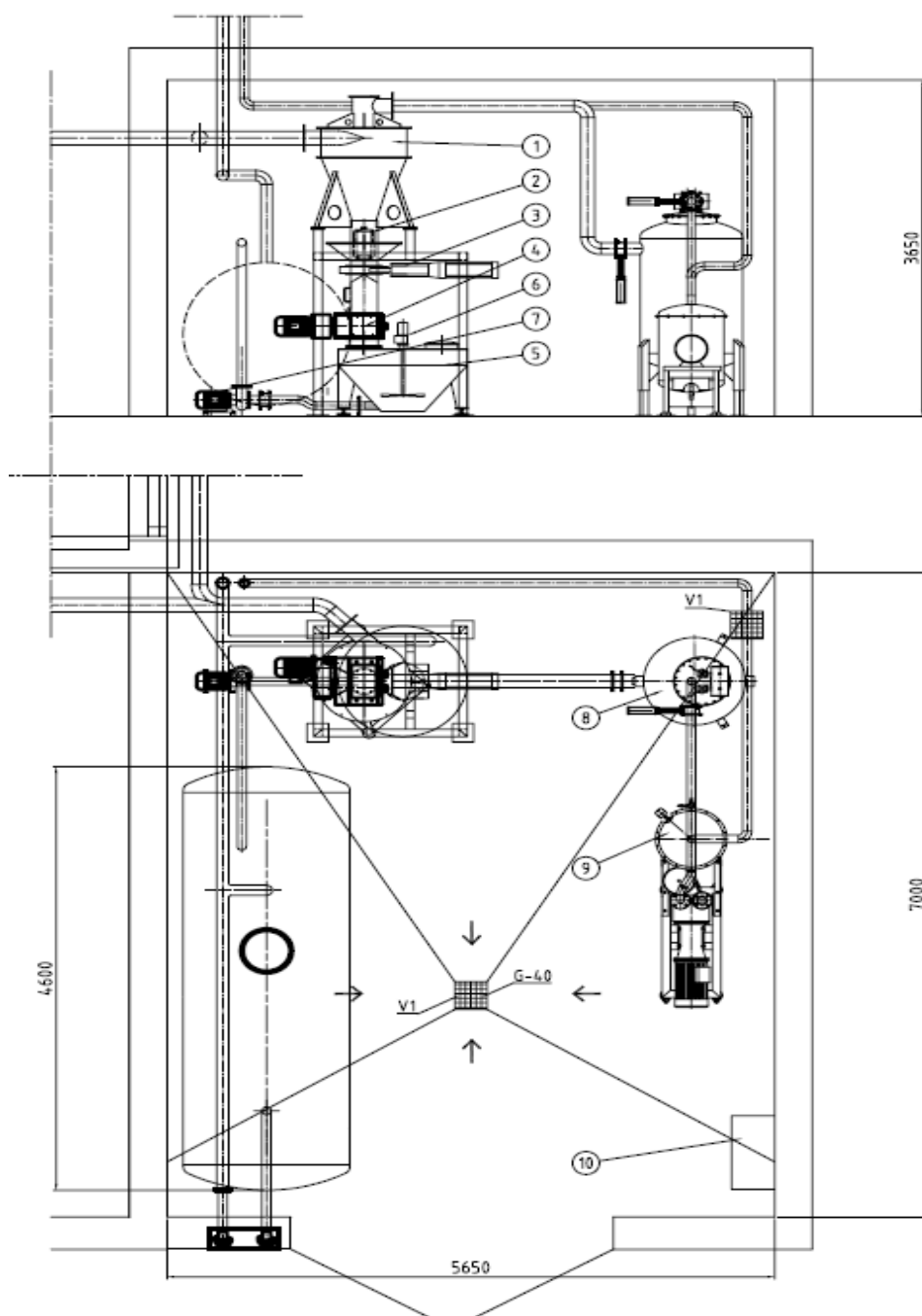
Dick Ekendahl Mobil 073-377 99 92 eller 0142-185 07, dick.ekendahl@envac.se

MINIVAC – inkastbänk utan avställningsyta



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

MINIVAC – förslag på tankutrymme



Lagringstank 9m³ kan fås mindre/större



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