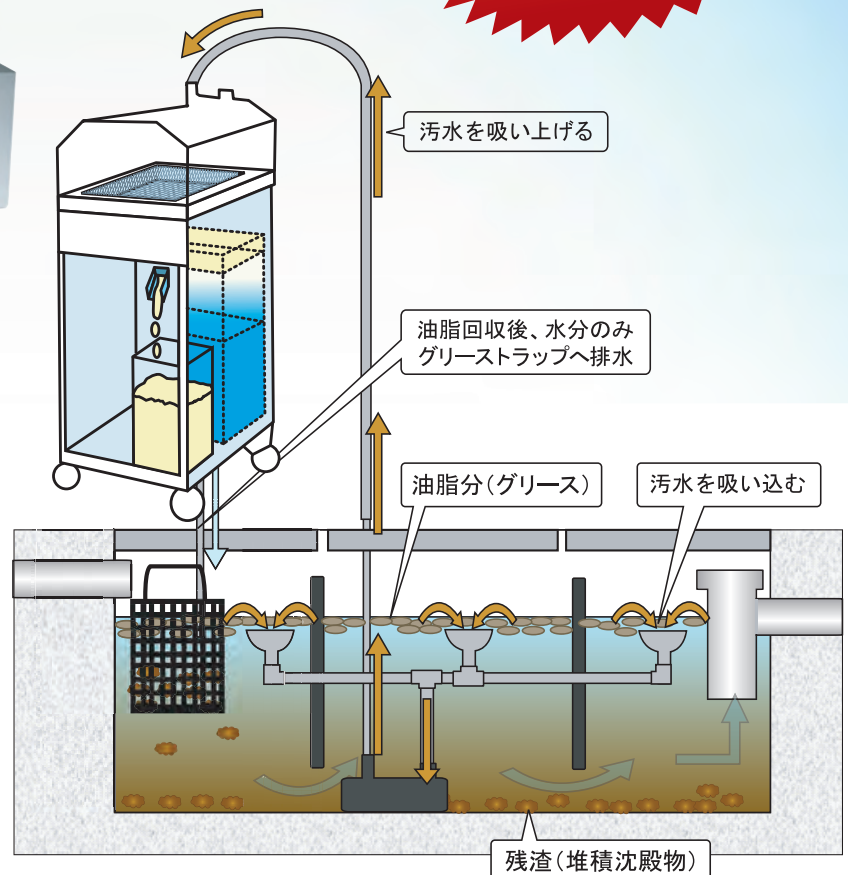


地球にやさしい
グリーストラップ浄化装置

GSサクション

排水管に油を流しません!

微細気泡による
エアレーションは
しません!



※水質汚濁防止に基づき油脂等の排水のために、業務用厨房には阻集器(グリーストラップ)を設置するよう義務付けられています。(水質汚濁防止法・1970年法律第138号 施行1971年)

※すべての営業用調理施設には、油脂等分離する阻集器に設置が事実上義務付けとなりました。(下水道法第12条)(給排水設備基準 HASS-206-1976)

特 長

油脂を含む汚水をグリーストラップより吸上げ、「GSサクション」内で処理します。

除去した油脂は容器に回収。
水分だけをグリーストラップに戻します。

エアレーションせず効率よく
グリーストラップの油脂分を除去します。

- 回収後の油脂は不純物が少なくリサイクルに適しています!!
- 分離後の排水水分分析結果はノルマルヘキサン数値が大幅に減少しており、環境問題(排水)にも貢献いたします。

効 果

- ① 油 脂 回 収
- ② 悪 臭 軽 減
- ③ 害 虫 忌 避
- ④ パイプ詰まり回避

清掃による時間の削減
従業員の人件費削減

薬剤・微生物投与不要
ランニングコスト削減

グリーストラップ内の衛生

仕 様

外径寸法	W400×D600×H1000	ヒーター容量	500w
バスケット	W200×D400×H130	排水口径	R11 / 4
分離槽	有効容積 23 L	処理能力	約 400L / hr
電源電圧	単相 100V	使用温度	50℃～80℃ 屋内仕様

GSサクションは、排水経路の詰まり防止や、グリーストラップの腐敗臭改善に大きく貢献いたします。

グリーストラップの問題点

清掃を怠るとグリーストラップの機能が低下!

多種多様な改善装置が発売されていますが、ランニングコスト・使用洗剤の限定・気温による影響・未処理のままのエアレーションの攪拌による配管の詰り・臭い等が懸念され、下水・浄化槽・河川等に大きな負荷を与え、トラブルの一因となっている

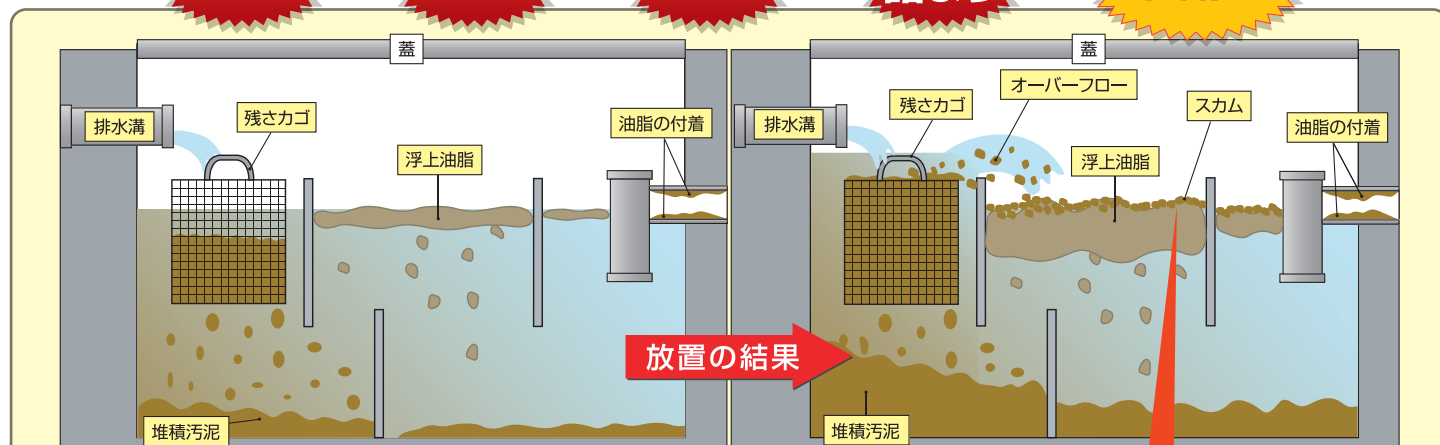
悪臭

雑菌

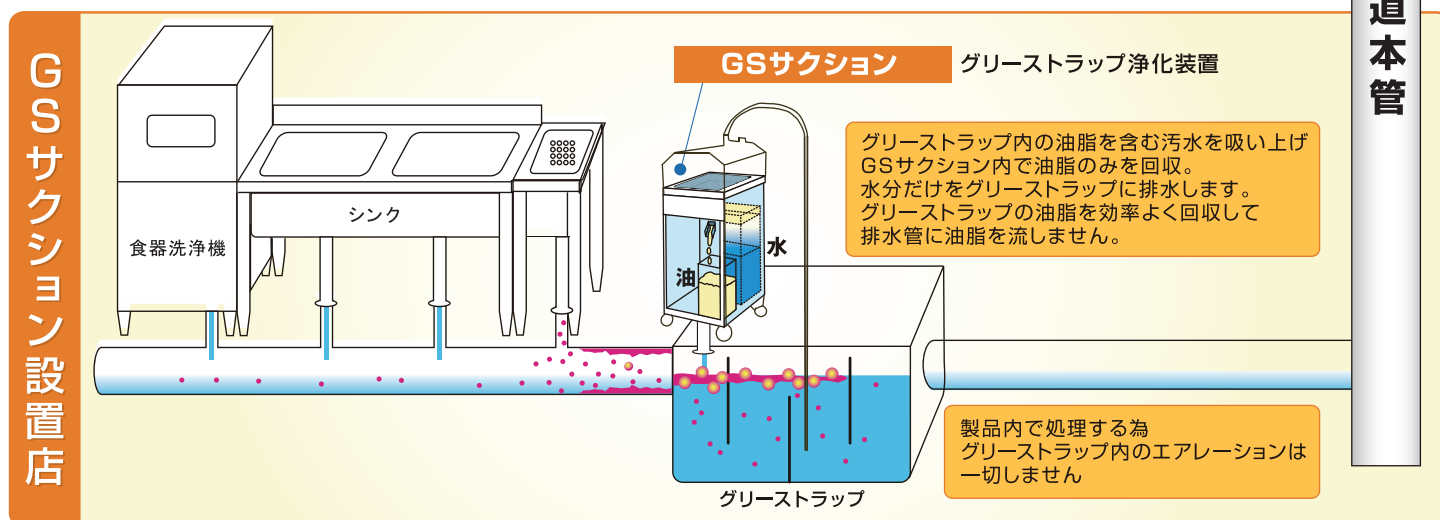
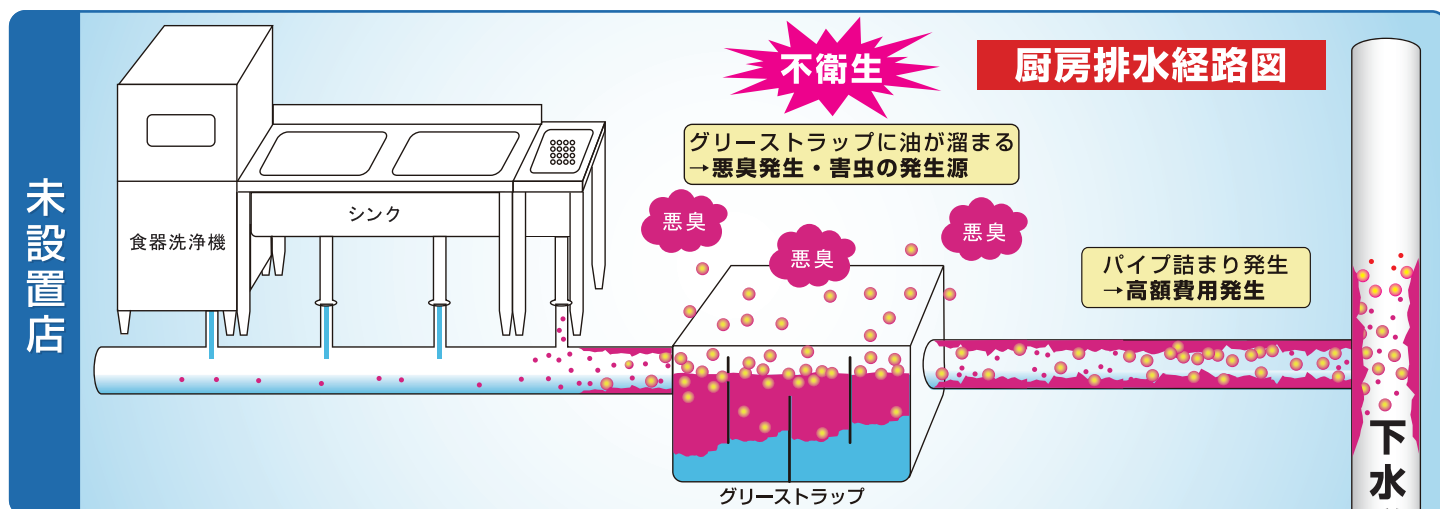
害虫

配管
詰まり

= 不衛生



※臭気、油分軽減ともに満足な結果が得られていない ※油分が流出し配管詰りを起こす等、衛生的な状態を維持していない



〈製造元・販売元〉

ロコパリスジャパン株式会社

取扱店