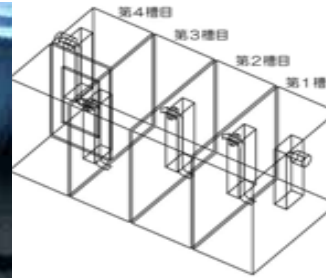


導入事例（飲食店）

ユーザー：ラーメン店 “仙助”様（岡山県）

機種：AS-1000SB

システム概要：グリーストラップ4槽構造中1～4槽までオゾンエアにてバブリングを行い、悪臭・清掃の改善を図る。



設置前 1槽目

油脂が数センチ体積し、害虫（ゴキブリ・ハエ）が存在していた。
かなり激しい悪臭を放っていた。



設置24時間後

油脂分がホイップ状になり、清掃しやすい状態になる。害虫忌避効果も現れる。
臭いも激減



設置1週間後

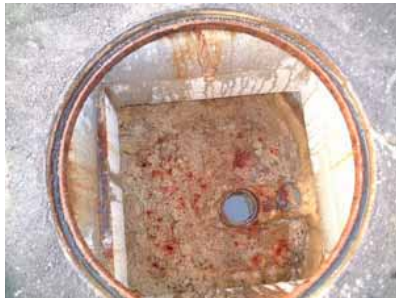
排水は透明度が増し、臭いは殆ど無くなる。
但し、営業中は白濁する。

導入事例（飲食店）

ユーザー：ラーメン店“丸源ラーメン”様（大府店）

機種：仙水 / AS-2000SB-200P × 2

システム概要：2槽構造、4トンのグリーストラップ。1槽の容量は2t。設置前のグリーストラップ内は油脂分硬化及び、悪臭も酷く清掃が困難であった。“仙水”を導入することで浮上分離された油脂分の分離と悪臭脱臭にてグリーストラップ改善を図る。



設置前 1槽目、2層目
油脂の固形化が激しく配管も詰まっている状態
臭いも激しい

1槽目



2槽目



設置24時間後 1槽目、2層目
油脂は水面に浮上し、固形化による配管つまりが解消
臭いはかなり軽減される。



導入事例（飲食店）

ユーザー：ラーメン店 “福ちゃん”様（愛知県）

機種：AS-1000SB

システム概要：第2槽目と第3槽目にオゾンエアを送り込み、最終槽で油脂分を浮上させてすくい取る。
オゾンエアと日々の清掃を確実に行うことで、臭い問題・清掃手間・配管の詰まりなどの改善を図る。



設置前

油脂が槽全体に広がっており、
数センチにも体積している。
臭いも激しい



設置6時間後

オゾンエアとの反応により、油脂分が
ホイップ状になりエマルジョン化が促進さ
れている。
臭いも軽減



設置1週間後

オゾンエアと、日々の清掃を確実に
行う事で、グリーストラップ内は清潔に保たれる。
臭いも軽減

導入事例（飲食店）

ユーザー：中華店 “桃華園”様（香川県）

機種：AS-1000SB

システム概要：出来る限り清掃回数を少なくし、かつ悪臭を軽減させる為に、第1槽以外はオゾンエアにてバブリングを行う。受けカゴは導入後も週1回は掃除をしているが、他の槽は月1回程度に軽減。



店舗外観



設置前
油脂が槽全体に広がっており、壁面にもへばり付いて清掃困難な状況
激しい悪臭



設置2時間後
油脂がオゾンエアで、エマルジョン化されている。
臭いは導入時点で緩和されている。

導入事例（洋菓子店）

ユーザー：ケーキショップ “三時の王様”様（岡山県）

機種：AS-1000SB

システム概要：排水入り口の第1槽目と最終の第3槽にオゾンエアを送り込み、第2槽でエアの量を絞り油脂分の浮上分離を図る。最終槽からの油分流出を出来る限り防ぎ、徹底的に清掃を行う事でグリーストラップの衛生環境を向上させ、近隣住民からの悪臭苦情に対応している。



店舗外観



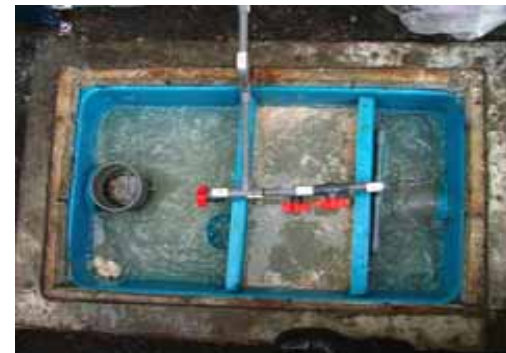
設置前

油脂が槽全体に広がっており、壁面にもへばり付いて清掃困難な状況
甘いにおいが立ちこめている。



設置6時間後

油脂がオゾンエアで、エマルジョン化されている。
若干臭いは緩和され始める。



設置10日後

1・3槽目は非常にきれいな状況になっている。
かなり臭いは緩和されている。