

Q.1 これだけいい機械でしたら高くないですか？

A いいえ、バイオ(バクテリア)方式の機械と比較して1/2～1/5以下の価格設定です。

Q.2 「生ゴミがなくなる」ということがピンとこないのですが…

A 複合触媒の作用により化学的に分解減容します。

Q.3 大きさはどれくらいですか？

A タイプによって異なりますが、横幅700～1500mm、奥行きは600～1200mmです。

Q.4 どこかで導入していますか？

A 名古屋の食品加工工場にて、2008年2月より稼働実験。現在2タイプが運転中。

Q.5 触媒の安全性についてはどうですか？

A 財団法人東海技術センターより、触媒は安全というデータが出ております。

Q.6 パンフレットの写真以外のゴミも処理できますか？

A 減容できるものと、できないものがあります。御社の生ごみをお気軽にお問い合わせください。

減容可能な物

塩・砂糖・味噌・胡椒・唐辛子・マヨネーズ・シロップ・ケチャップ・ごはん・麺類・家畜肉類・魚類・野菜・果物・パン類・菓子類・卵(生卵、半熟卵、ゆで卵、卵殻) 練り飴・その他の生ごみ(食品残渣全般) 動物糞・鶏糞

減容可能ですが前処理が必要な物

家畜の大きな骨 カニの甲羅、貝殻、果物の硬い外皮

詳しくはHPをご覧ください。

<http://www.41eco.com>

[販売元]

株式会社**GLOBAL**

<http://www.41eco.com>

E-mail info@41eco.com

大 阪 本 社 / 大阪市此花区西島4-1-20-2401

TEL.06-6464-0257 FAX.06-6464-0252

大阪営業部 / 大阪府枚方市大字穂谷2581-1

TEL.072-859-8052 FAX.072-859-5185

☎0120-103-444

[製造元] **井上産業**

取扱店