

disperator®



Effektiv volymreducering och smart hantering
av matavfall för stora och små kök



TILLVERKAD I SVERIGE

KOMMERSIELLA KÖK | MARINA KÖK | LIVSMEDELSINDUSTRI & HANDEL



DET VAR EN GÅNG I ÖRNSKÖLDSVIK...

...då Gösta Hägglund, grundare till Hägglund & Söner, köpte rättigheterna för tillverkning av matavfallsskvarnar från ett amerikanskt bolag. Alltsedan starten har vårt fokus legat på att leverera driftsäkra produkter.

Från den lilla produktionen har verksamheten utvecklats och 2012 firade vi vårt 65-års jubileum. Idag erbjuder Disperator ett brett produktsortiment för effektiv hantering av matavfall. I efterföljande led återvinns matavfallet till biogas genom rötning, och kommer därmed till nytta för samhället. Med vår långa erfarenhet och innovationsförmåga kan vår

utrustning anpassas efter kundens behov och omgivningens krav, oberoende om avfallet uppstår i ett kök på land, i marin miljö eller i livsmedelsindustrin. Varje arbetsplats kan därmed utformas utifrån dess specifika önskemål vad avser god funktion, ergonomi och inte minst ekonomi!

VI HJÄLPER DIG ATT



- ✓ snabbt och enkelt avlägsna matavfall där det uppstår
- ✓ skapa en trivsamt arbetsmiljö och öka effektiviteten i köket
- ✓ minska den totala kostnaden för sophantering genom att reducera volymen och antalet upphämtningar
- ✓ förbättra hygien i köket och bli kvitt sanitära olägenheter så som dålig lukt och ohyra
- ✓ eliminera läckande sopsäckar, tunga förflyttningar av avfallskärl och rengöring av soprum och kärl
- ✓ skapa en miljöprofilering där du ges möjlighet att bidra till återvinning av matavfall till biogas
- ✓ frigöra utrymme då kylt soprum inte längre är nödvändigt

SVENSK KONSTRUKTION OCH KVALITET SOM GARANTERAR LÅNG LIVSLÄNGD



Med vårt moduluppbyggda bassortiment av sex olika kvarnstorlekar ända upp till 5,5kW, kombinerat med vårt breda utbud av installationsmontage kan våra matavfallskvarnar anpassas till just ditt kök och din arbetsmiljö, oavsett storlek och behov!

Vi har konstruerat produktens beståndsdelar med stor omsorg. Kvarnens kärna - det speciallegerade malverket – har en hårdhet på så mycket som 50HRC och klarar de allra tuffaste omständigheterna. Dess utformning och väl tilltagna storlek ger en effektiv och snabb malning, vilket betyder att kvarnen endast behöver köras kortare stunder och att vattenförbrukningen minimeras. Vår unika tätningskonstruktion har utvärderats och noga valts ut efter tester som genomförts under 1000-tals timmar. Tillsammans med ett korrosionsbeständigt hölje av rostfritt stål (EN1.4301 AISI304) samt en skyddsklass på IP55 garanteras en lång livslängd och excellent driftsäkerhet.

Då all utveckling, tillverkning och testning sker i vår egen fabrik i Stockholm har vi full insyn i hela produktionsledet, vilket skapar en högre kvalitetsmedvetenhet och ökar vår flexibilitet gällande kundanpassningar. Ifrån samma lokaler sker även försäljning och marknadsföring.

Disperators IMO MARPOL Deklaration för Excellent Serien utfärdad av DNV medföljer alltid kvarnleverans vid marina installationer för registerföring i överensstämmelse med lokala föreskrifter.

Som tillval erbjuder vi även övrigt installationsmaterial, som exempelvis vattenlås för både vägg- och golvanlutning, kraftfull magnet som bestickfälla, olika timerfunktioner som automatiskt styr kvarn och spolvatten samt även manuell reversibel motor för minskat slitage av malverk.

VÅRA ÖVRIGA PRODUKTER

Låt våra glaskrossar och komprimatorer ta hand om platskrävande tomma glasflaskor och förpackningar. Genom att krossa glaset i en glaskross, och pressa samman exempelvis kartonger och konservburkar i en komprimator, minimeras lagringsutrymme och upphämtningstillfällen. I takt med att avfallet minskar i volym minskar även omkostnaderna.



FLEXIBLA MATAVFALLSKVARNAR FÖR ALLA ANVÄNDARMILJÖER



Den vanligast förekommande installationen av våra matavfallskvarnar görs under befintligt utlopp i diskåldans botten, utan att ta upp värdefullt utrymme i köket. Antingen svetsas monteringsstosen fast eller så används ett klämskruvförband för enkel och snabb installation.



För att undvika onödig förflyttning av matavfall eller trängsel vid diskåldan kan våra kvarnar med tillhörande inmatningstratt installeras direkt i diskbänken. Funktion för kontinuerlig matning av matavfall såväl som satsvis matning vid extra höga krav på renlighet och låg ljudnivå kan erbjudas.



När det inte är möjligt att installera en kvarn i befintlig inredning är våra fristående maskiner att föredra. Kompakta skåp med integrerad kvarn levereras då som en separat enhet, förberett för anslutning till avlopp, el och vatten. Även dessa kvarnsskåp kan erbjudas för kontinuerlig eller satsvis matning av matavfall.



Disperators matavfallskvarnar har utvecklats för att klara de extrema omständigheterna som förhåller sig på världshaven inom fartygsindustrin. Något som även andra miljöer där matavfall uppstår har stor nytta av!



Vi har systemen som uppfyller din kommuns krav och regler på hur matavfall samlas upp och transporteras till olika typer av anläggningar för efterföljande framställning av biogas. Där tillåtet kan våra vattenbaserade matavfallskvarnar kopplas direkt till det kommunala avloppsnätet.



I andra fall kan det behövas en slamfångstank som ansluts mellan matavfallskvarnen och befintlig fettavskiljare. Det malda matavfallet fångas upp och lagras i tanken och fett i fettavskiljaren, tills det är dags för tömning av en slamsugsbil. Vattnet renas på så sätt innan det rinner vidare ut i avloppsledningen.



Vi kan även erbjuda ett helt slutet system med en världsunik och patentsökt matavfallsprocessor. I en och samma maskin mals matavfallet ner och pumpas sedan vidare via rör till en luktfri tank. Då processor-pumpen klarar avfall av hög viskositet fylls inte tanken av onödigt vatten vilket betyder god driftekonomi.

” Miljömedvetenheten på vår skola har ökat och personal och elever bidrar till minde matspill. Dessutom sparar vi tid och kostnader och som bonus blir vårt matavfall biogas”.

- Johan Skytteskolan

” Kvarnen är stark! Varje vecka blir det ca 60 kilo ben som använts vid tillagning av t ex såser. Det fixar kvarnen lätt. Dessutom klarar den skal och andra rester från tillagningen. Vi är verkligen mycket nöjda med vår investering”.

- Casino Cosmopol

VÅR AFFÄRSIDÉ

Vi erbjuder innovativ och anpassningsbar utrustning, för kök på land såväl som till sjöss samt för livsmedelsindustrin, som möjliggör rötning eller kompostering av matrester i efterföljande led till nytta för samhället. Nyttan för kund blir kostnads- och tidsbesparing, förbättrad hygien och arbetsmiljö, samt miljövinster i form av förnyelsebar energi.



disperator®

Disperator AB | Mälarvägen 9, 141 71 Segeltorp | Tel 08-724 01 60 | Fax 08-724 60 70
info@disperator.se | disperator.se