

## メンテサービス(保守点検) 制度

- 故障の予防と機器寿命を延ばすことを目的に、年1回の定期点検を行います。
- 登録年内(1年間)の故障時の修理を保証します。(交換部品は別途有償となります。)
- 購入後1年間は無償修理保証期間となりますので、修理代金(交換部品を含む)は無償となります。
- メンテサービス(保守点検)制度は機器の使用開始から7年間利用できます。必ずご加入ください。
- 点検・修理の結果はお客様カルテとして保管しますので、修理対応時の参考として利用します。

### サービス内容

	故障時の訪問修理	訪問定期点検(年1回)
1年目	無償修理保証 交換部品は無償となります。	メンテサービス
2年目以降 7年まで	メンテサービス 交換部品は別途有償となります。	

※契約の更新は1年毎となります。

### 料金体系

型式名	年間メンテナンス料金(税抜き価格)		
	契約時初回の1年	1年経過後～5年まで	使用開始より5年経過後
PSK-21W	¥10,000	¥42,000	¥57,000
PSK-62W	¥13,000	¥54,000	¥69,000
PSK-102W	¥17,000	¥60,000	¥80,000

※無償修理保証期間後の交換部品は有償となります。詳細は別途ご確認ください。  
※製品としての耐久年数としては使用状態・環境にもよりますが、7年となります。

## ⚠️ 安全に関するご注意

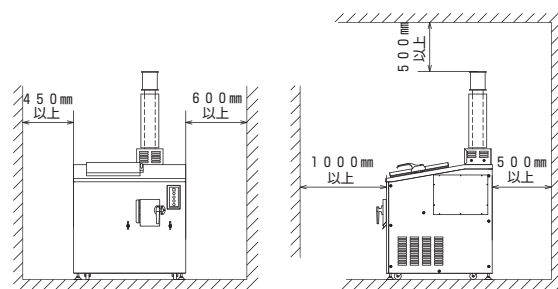
### ■ご使用上の注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。取り扱いを誤りますと、火災・けがなどの原因になることがあります。
- 機器に異常がある場合は、ご自分で修理をなさらずに販売店、または当社までご相談ください。

### ■設置上のご注意

- 各都市の火災条例に従い、所轄の消防署への届出が必要な場合があります。工事前に所轄の消防署に確認し、設置届を提出してください。(届出を行う場合、設置工事7日前が届出期限となります。)
- 人通りの多い場所、人の集まる場所等への設置は避けてください。
- 階段、避難口近くへの設置は避けてください。
- 引火性危険物(ガソリン、ベンジン、接着剤等)を扱う場所には設置しないでください。
- 運転中、機器は高温になりますので、周囲に燃えやすいものがない場所に設置してください。
- コンクリート等の床が丈夫で、平坦な場所に設置してください。
- 生ごみを毎日投入できるように、軒下など雨のかかりにくい場所に設置してください。
- 屋内に設置する場合は、十分に給気・換気のできる場所(換気扇の近くなど)に設置してください。
- フード・ダクト・集合排気への接続は絶対行わないでください。
- 排気延長距離は、7m3曲がりまでとしてください。
- 排気筒は、先端に向かって1/50程度の下り勾配をつけて、ドレンを屋外に導くように設置してください。(上り勾配にするとドレンが機器に戻り、故障の原因となります)
- 排気口を取り付ける立ち上がり部には、φ5穴有T字管を使用し、ドレン等を排除するようにしてください。(直接滴下が不都合な場合については、ドレン配管を行ってください。)

- 排気筒部品の直管・エルボ・T字管等すべての部品は、材質がSUS316Lの物を使用してください。
- 密閉された場所には設置しないでください。また、夏期に室内温度が高くない所に設置してください。
- 専用の電源ボックスに接続できる場所に設置してください。
- 電源はかならず専用回路としてください。(三相・200V)
- アースは、D種設置工事を行ってください。
- 修理・点検の為、下図の離隔距離をとってください。



**パーパス**  
高木産業株式会社

<http://www.purpose.co.jp>

最寄の当社営業所はホームページをご覧ください。

修理受付センター(修理受付のみ)      お客様相談室  
(商品や修理以外のお問い合わせ等)

TEL 0120-260-884      TEL 0545-32-1389  
(通話料無料)

携帯電話からは 03-5682-4545 へおかけください。      受付時間  
受付時間      平日/9:00~19:00  
年中無休 24時間修理受付      土曜日・日曜日・祝日/9:00~17:00

ご連絡いただいた個人情報は、弊社規定によりお問い合わせ対応に必要な範囲内で使用します。お問い合わせ内容につきましては、個人を特定できないデータに加工した後、サービス向上のために利用いたします。

●本 社 / 〒417-8505 静岡県富士市西柏原新田201

検索して!      パーパス      検索      Click!

- 製品の色は印刷の関係上、実物とは多少異なります。
- 仕様は改良のため、予告なく一部変更することがあります。
- 掲載しておりますメンテナンス料金は税別表示となります。価格は予告なく、一部変更することがあります。
- このカタログの内容は、2010年6月1日現在のものです。

NH004



業務用電気乾燥方式  
**生ごみ処理機**  
2010.I

私たちにできること。

その積み重ねが、地球を大きく育てます。



環境と人のかんがえる。

フロックマクム

パーパスは、  
チャレンジ25  
キャンペーンに  
参加しています。



# パーパスは「地球のこと」、 「地域のこと」、「暮らしのこと」を考え、 人々にやさしい製品をご紹介します。

## 〈生ごみ処理機導入による3つのメリット〉

### メリット1

## 地球環境はもちろん、地域社会にも貢献します。

各自治体が収集するゴミの量は年々増加。  
特に生ごみは、その処理にコストがかかり自治体の財源を圧迫しています。

### メリット2

## 法令遵守の姿勢が、企業の信頼度を高めます。

食品リサイクル法の「再生利用等の実施率」達成のために努力することは  
企業のイメージアップにもつながります。

### メリット3

## 毎月の経費が削減されます。

中間処理業者などに月々支払っている場合は、生ごみ処理の支払いが少なくなり、  
コストダウンがはかれます。

## 生ごみ処理機は、こんな所に利用されています。



### 使いやすく、とても助かっています。

大阪府 Nホテル様 (利用機種PSK-100W)

ホテルの調理場は、毎日たくさんの生ごみが出るので、置き場所や臭いに困っていました。  
パーパスの生ごみ処理機は、屋外に置けるし、ボタンを押すだけで処理が終わっているので助かります。



### 食育、環境教育に役立っています。

東京都 K教育委員会様 (利用機種PSK-62W)

小学校に設置して、給食の生ごみをリサイクルしています。便利なだけでなく、ごみ問題を通じて、子供達が食の大切さや環境保全について学ぶ良いきっかけになっています。

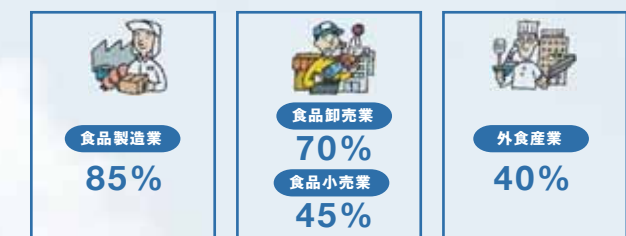
## 食品リサイクル法

### 食品リサイクル法とは？

食品リサイクル法とは食品廃棄物の発生を抑え、資源として使えるものは有効利用して、循環型の社会を作ることを目的とした法律です。この法律は、平成18年度までに**全ての食品関連事業者が再生利用等の実施率を20%以上にする**ことが目標でしたが、平成19年度に改正食品リサイクル法が施行され、すべての食品関連事業者に対して**業種別の再生利用等の実施率目標を定め、平成24年度までに達成することを義務付けています。**

また、食品廃棄物の発生量年間100トン以上の食品関連事業者(食品廃棄物等多量発生事業者)には定期報告の義務も加わりました。

### ■平成24年度までに達成見込みの目標



### ■目標を達成できない場合

年間排出量が100トン以上の食品関連事業者に限り、行政によって**勧告・企業名の公表・改善命令・罰則**が適用される場合があります。ただし、年間排出量が100トン未満の食品関連事業者は罰則の適用範囲外です。

### 業種別の再生利用等の実施率達成のために

まずは、食品廃棄物そのものの発生量を減らすことが一番です。それでもゼロになることはないのが現状。そんなときは、「**生ごみ処理機**」を導入し、生ごみの発生量を減らすことも一考です。

### 廃棄物削減の4原則

- 1 発生を抑制する
- 2 再生利用する
- 3 熱回収する
- 4 **減量する**

生ごみ処理機が活躍します!!



# パーパスの生ごみ処理機は、頼れる高速乾燥&強力脱臭。

## 生ごみを約5分の1に減量

加熱乾燥方式により、生ごみを約5分の1に減量。廃棄費用が低減されます。  
※当社標準生ごみ処理時のものです。生ごみの種類によっては異なる場合があります。  
 でんぷん質が多い生ごみの場合は、約2分の1から3分の1になります。

## マイコン制御で簡単操作

生ごみを投入して運転ボタンを押すだけ。  
 マイコン制御により、生ごみの乾燥状態に応じて最適な処理を行い、終了すると自動で停止します。

## 処理中の臭いを軽減

生ごみの処理中に発生する臭いをなくすために、「メタルハニカム触媒脱臭(白金コーティング)」を採用。臭いが軽減され、水蒸気とともに強制排気されます。※処理物や環境によっては、臭いが発生する場合があります。

## 3つの選択モードを搭載

生ごみの種類によって処理方法が **一般モード** **ご飯モード** **野菜モード** から選択できますので、効率的に処理できます。  
※詳細は各処理モードの項をご覧ください。

## つまりを防ぐフィルター内蔵

乾燥回路の生ごみのつまりをフィルターで防止します。  
※お手入れが必要です。

## コンパクト設計

バイオ・コンポスト方式に比べて、容積を大幅に削減したコンパクト設計。外装は防滴・防サビ仕様なので、屋外にも設置できます。  
※屋外では雨や日光を遮る屋根やひさしが必要です。

## 短時間処理

例えば100kgタイプの場合、100kgの生ごみ(含水率80%)を約17時間で乾燥処理できます。  
※処理物によって異なります。ご飯モード、野菜モードで処理する場合は一般モードの約1.3倍~1.5倍の処理時間がかかります。

## 生ごみの追加投入が可能

生ごみの乾燥処理中でも、標準処理量まで追加投入できます。  
※追加投入ができる生ごみの量は、乾燥処理中でも乾燥処理後でも同様に投入量の合計が最大投入量以下としてください。  
 ※100kgタイプの場合、追加投入できる生ごみの量は、乾燥処理前の重量で合計100kgまでです。

## 乾燥方式だからできる処理

バイオ方式に比べて処理できる範囲が広く、水分についてもあまり気にすることはありません。  
 もちろん基材(副資材・微生物)投入の必要はありません。

## 高温殺菌処理

生ごみを80℃以上の温度になるまで高温処理するので、雑菌を死滅させることができます。  
※サルモネラ・腸炎ビブリオ・黄色ブドウ球菌・大腸菌・腸管出血性大腸菌O-157等 陰性((社)日本食品衛生協会調べ)

## 大きな生ごみも砕きます\*

粗砕(そさい)機能を内蔵。攪拌(かくはん)羽根と粗砕板により、大きな生ごみも砕くことができます。  
\*処理物によります。

## 安全装置

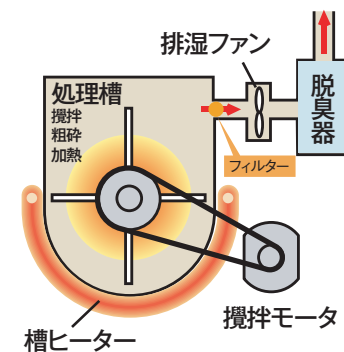
万一の場合の異常事態を防ぐ、12種類の安全装置を内蔵しています。種類については以下をご覧ください。



(写真はPSK-102W)

## 「高速乾燥&強力脱臭」が実現できる理由

パーパスの生ごみ処理機は乾燥方式。生ごみは自動的に処理槽で攪拌され、砕かれ、加熱されます。発生した排気は「メタルハニカム触媒脱臭(白金コーティング)」によって臭いが軽減され、水蒸気とともに強制排気されます。



## 12の安全装置

- |  |   |                                     |
|--|---|-------------------------------------|
| <b>漏電安全装置</b><br>漏電ブレーカー内蔵             | <b>加熱ヒーター制御装置</b><br>加熱ヒーターの温度を検出して自動制御 | <b>排出扉安全装置</b><br>排出口にシャッター搭載       |
| <b>処理槽内温度制御装置</b><br>処理槽の温度を検出して自動運転制御 | <b>加熱ヒーターの異常過熱防止装置</b><br>加熱ヒーターの温度を監視  | <b>攪拌ロック解除装置</b><br>攪拌回転軸ダイレクト回転検出器 |
| <b>処理槽壁面温度制御装置</b><br>処理槽外壁バイメタルスイッチ装置 | <b>投入扉開口時の運転停止装置</b><br>投入扉開閉検出器        | <b>攪拌過負荷安全装置</b><br>サーマル検出          |
| <b>処理槽内温度異常過熱防止装置</b><br>処理槽内温度ダイレクト監視 | <b>排出扉開口時の運転停止装置</b><br>排出扉開閉検出器        | <b>誘導雷保護装置</b><br>サージアブソーバ          |

## 加熱乾燥生ごみ処理の流れ



## 仕様表・寸法図

当社標準生ごみ処理時のものです。生ごみの種類によっては異なる場合があります。

型 式 名	PSK-21W	PSK-62W	PSK-102W
処理方法		電気式加熱乾燥式	
最大処理量	20kg/回	60kg/回	100kg/回
最小処理量	3kg/回	20kg/回	30kg/回
標準処理時間	約8時間/回	約14時間/回	約17時間/回
定格消費電力	5.1kW	8.2kW	11.3kW
1回当り電力消費量	約20kWh	約56kWh	約90kWh
減質量率/生成物取出し頻度	約80%(でんぶん質が多い場合は約50~65%) / 1回処理ごと		
生成物取出し質量	約4kg/回	約12kg/回	約20kg/回
エネルギー費用(電気)*	9,000円/月(600kWh/月)	25,200円/月(1680kWh/月)	40,500円/月(2700kWh/月)
副資材費	不要		
騒 音	52dB(測定方法:Aスケール) 臭気指数:16(臭気濃度:44)		
臭 気	排気口	平均排気風量:200NL/min	平均排気風量:350NL/min
	排気口1m	臭気指数:10以下(臭気濃度:10以下)	
脱臭方式	メタルハニカム触媒脱臭(白金コーティング)		
ユーザーメンテナンス項目	処理品取出し作業、フィルター清掃		
給水/排水設備	不要		
機器サイズ(mm)	幅764×奥行783×高さ1731	幅805×奥行1015×高さ1873	幅1065×奥行1015×高さ1873
必要設置スペース(mm)	幅1814×奥行2283×高さ2230	幅1855×奥行2515×高さ2400	幅2115×奥行2515×高さ2400
投入口高さ/排出口高さ(mm)	715/230	880/380	880/380
電 源	三相AC200V 20A	三相AC200V 30A	三相AC200V 40A
排 気 筒	φ100.8(最大7m3曲りまで延長可)材質:SUS316L		
使用温度範囲(℃)	-10~40		
機器質量(kg)	本体160+生ごみ20	本体300+生ごみ60	本体340+生ごみ100
設置可能場所	屋外、屋内(給排気設備が必要です。また、ドレン工事が必要な場合があります。)		
機器主要材質	ステンレス鋼板(SUS304)		

\*電気料金は、15円/kWhで計算。

### PSK-21W 20kgタイプ

適した事業タイプ  
 ■ レストラン  
 ■ 保育園・幼稚園  
 ■ 食堂  
 ■ 福祉施設・病院・スーパー など

### PSK-62W 60kgタイプ

適した事業タイプ  
 ■ レストラン  
 ■ 学 校  
 ■ 食 堂  
 ■ 福祉施設・病院・スーパー など

### PSK-102W 100kgタイプ

適した事業タイプ  
 ■ レストラン  
 ■ 学 校  
 ■ 食 堂  
 ■ 福祉施設・病院・スーパー など

## PSK-22W 近日発売予定

20kgタイプ

## 処理できるもの・できないもの

- 当社製品は、レストラン・給食センターなど**混合残飯**に適しています。
- **単品(単一種類)処理**はできません。■ 処理物については必ず、**事前にご相談**ください。  
(対象物によっては、事前の確認が必要な場合があります。その場合は有料となります。)

### 処理(投入)できるもの

ご飯 魚 パン、ケーキ 野菜 果物 肉  
エビ カニ殻 少量のあさり・しじみ 麺類 茶ガラ

### 処理(投入)できないもの

大きな骨 金属、ガラス類 たばこ 衣類、タオル 冷凍食品 ポリ袋 木片  
プラスチック 段ボール サザエ・アヒ等 油、アルコール たけのこの皮 赤飯、おこわ 食器類 雑誌、新聞 大きな貝殻 調味料、薬品 とうもろこしの皮 もちもち米をパイナップルの皮 使用した調理品

※その他、一般的に人が食べられる調理物・食材  
 ● 処理する生ごみがでんぶん類や果物、野菜等、特定の種類にかたよる場合、油分が多い場合は、他の生ごみと一緒に処理してください。● でんぶん類や糖分が多いご飯・麺類・もち等は、かたまりになることがあります。● 油分が多い多量の魚や天ぷら油等は、油分は乾燥せず、べたついた状態で残ります。● 処理する生ごみに水分が多い場合は、水切りしてから他の生ごみと一緒に処理してください。

### 一般モード

● 一般の食べ残しなどの生ごみ「残飯」の処理を行うときに設定します。  
 ● ご飯モードや野菜モード以外の条件の場合に設定します。

一口メモ ● 汁物を投入すると、通常の処理時間より長くなる場合があります。

### 野菜モード

● 投入する生ごみの全体量の内、6割以上が「野菜」の場合に設定します。

お願い ● 多量な「野菜」を処理した場合、乾燥処理品は混在処理に比べて粉っぽくなります。投入部のフィルターに粉が付着しやすくなりますので、毎回フィルターの清掃を行ってください。怠るとアラーム発生の原因となります。  
 一口メモ ● 多量な「野菜」を処理すると、処理終了後に投入扉を開けた際や排出時に野菜処理特有の臭いがします。臭いは投入内容によって異なりますが、機器の異常ではありません。● 投入内容によって異なりますが、一般モードの約1.3倍~1.5倍の処理時間がかかります。

型式名	PSK-102W	PSK-62W	PSK-21W
生ごみの全体量	100kg	60kg	20kg
全体量に対する野菜の量	60kg~80kg	36kg~48kg	12kg~16kg

※数値は各機器の処理可能な最大値を示します。

### ご飯モード

● 投入する生ごみの全体量の内、3割以上5割未満が「ご飯」の場合に設定します。

お願い ● 「ご飯」(でんぶん質)単品での処理はしないでください。必ず「ご飯」と同量以上の「残飯」を一緒に投入して、処理を行ってください。● 赤飯・おこわ・もち等のもち米を使用した調理品の処理はできません。機器の故障の原因となります。● 「残飯」の中には「ご飯」が含まれていても構いませんが、極端に「ご飯」が多い(「残飯」の半分以上を占める)場合は処理ができません。機器の故障の原因となります。  
 一口メモ ● 投入内容によって異なりますが、一般モードの約1.3倍~1.5倍の処理時間がかかります。

型式名	PSK-102W	PSK-62W	PSK-21W
生ごみの全体量	100kg	60kg	20kg
全体量に対するご飯の量	30kg~50kg	18kg~30kg	6kg~10kg

※数値は各機器の処理可能な最大値を示します。