



Quick Composters

急速堆肥発酵システム
クイックコンポスター

BC Series

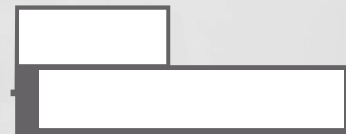


厄介な糞尿の処理問題を解決し、
手間や時間をかけずに、牛糞尿を衛生的な牛の敷料・堆肥へ



急速堆肥発酵システム クイックコンポスター【BCシリーズ】

2階建てのコンテナの2階部分にセパレーターと制御盤、1階部分に発酵用ドラムを設置。
投入した牛糞尿(スラリー)を固液分離して、24時間回転するドラム内で急速発酵させて、
衛生的な戻し堆肥の原料として排出します。



ドラム内発酵 24～72時間

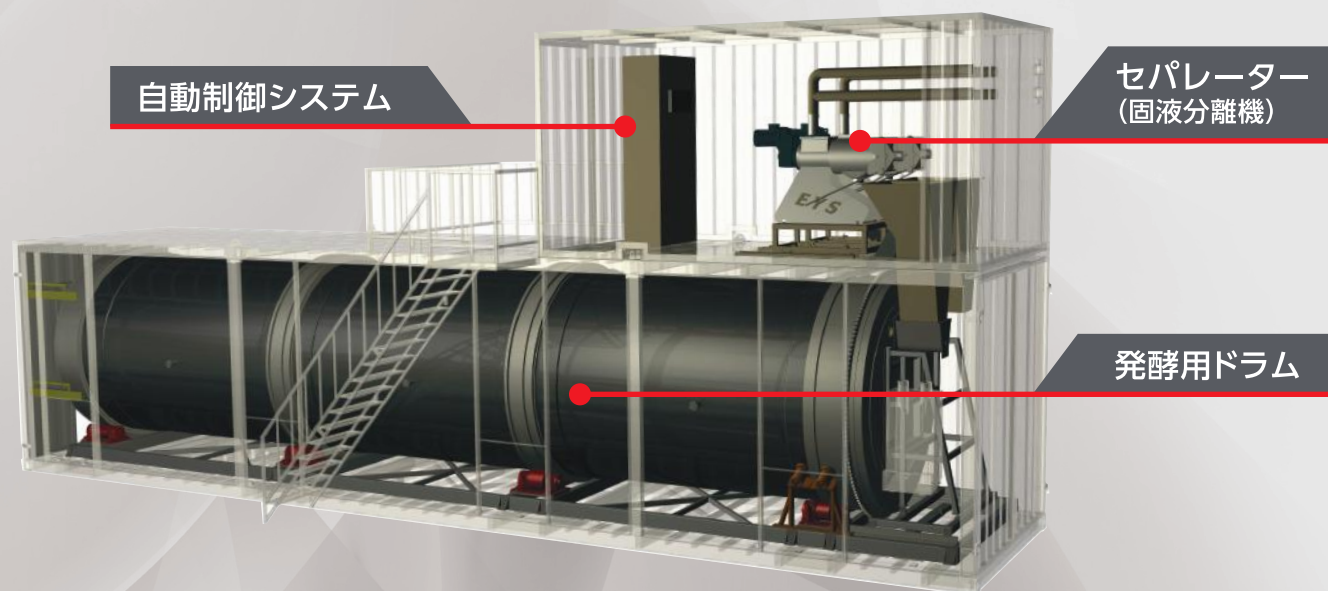


発酵維持／安定化



敷料

原料投入	セパレーター	利用方法	ドラム内発酵	排出後
含水率90%前後の 牛糞尿(スラリー)を投入	含水率62～70%に 固液分離する		70℃前後で 好気性発酵させる	発酵を維持しながら安定化。 必要に応じて切り返し
		敷料	24時間	1日間～10日間
		堆肥	48～72時間	4週間～10週間



導入メリット

※寒冷地につきましては別途建屋が必要です

1 堆肥調整作業の省力化

通常の堆肥化施設は、長時間の攪拌や複数回の切り返し作業による、腐熟が必要です。一方、本機はドラム内で発酵熱による滅菌が行われ、排出後すぐに敷料として利用できるのが最大の利点です。

2 最短24時間・堆肥発酵の時間を大幅に短縮

24時間回転するドラム内で、外気に冷却されることなく発酵が進み、通常、2～6ヶ月を要する堆肥発酵期間を大幅に短縮できます。
敷料に利用の場合は24時間、肥料に利用の場合も48～72時間の発酵で、通常の堆肥化施設の数週間分の発酵が進みます。

3 雑菌が死滅した衛生的な敷料・堆肥

欧州は堆肥の流通に「70℃で1時間以上の殺菌」が必須で、本機はこの条件をクリアするための機械として開発されました。厳しい基準をクリアした本機が生産する堆肥は、大腸菌群や環境性ブドウ球菌・レンサ球菌等の病原性細菌、虫卵、雑草種子等が死滅し、非常に衛生的です※。

乳牛の寝床の快適性や衛生状態に問題があると、肢蹄の疾病や乳房炎の発生源となりますが、衛生的な敷料で、敷料が原因の疾病を予防します。

4 牛に快適で臭わない敷料へ

糞に含まれる固形分(繊維分)が完全には分解せずに残るため、クッション性があり、乳牛に快適な敷料となります。また、発酵により臭いが軽減されることや、粉状のため、他の敷料よりも糞尿搬送機器に詰まるリスクが少ないことも、メリットです。

5 敷料の購入費や手間・保管スペースを削減

麦稈を敷料にする場合、安定した品質の麦稈を十分な量、確保することは難しく、収穫や切断には手間がかかります。また、カビが生えないように適切な管理や保管場所も必要になりますが、本機は随時の発酵・敷料生産で、これらの問題を解消します。

試験成績書

株式会社 エー・エス・シー 農畜環境ソリューションズ
〒270-0295 千葉県市川市大船 1-1-1

試験項目: 堆肥化施設(本機)の試験結果
試験場所: 株式会社 エー・エス・シー 農畜環境ソリューションズ 試験センター
試験日: 2024年10月10日

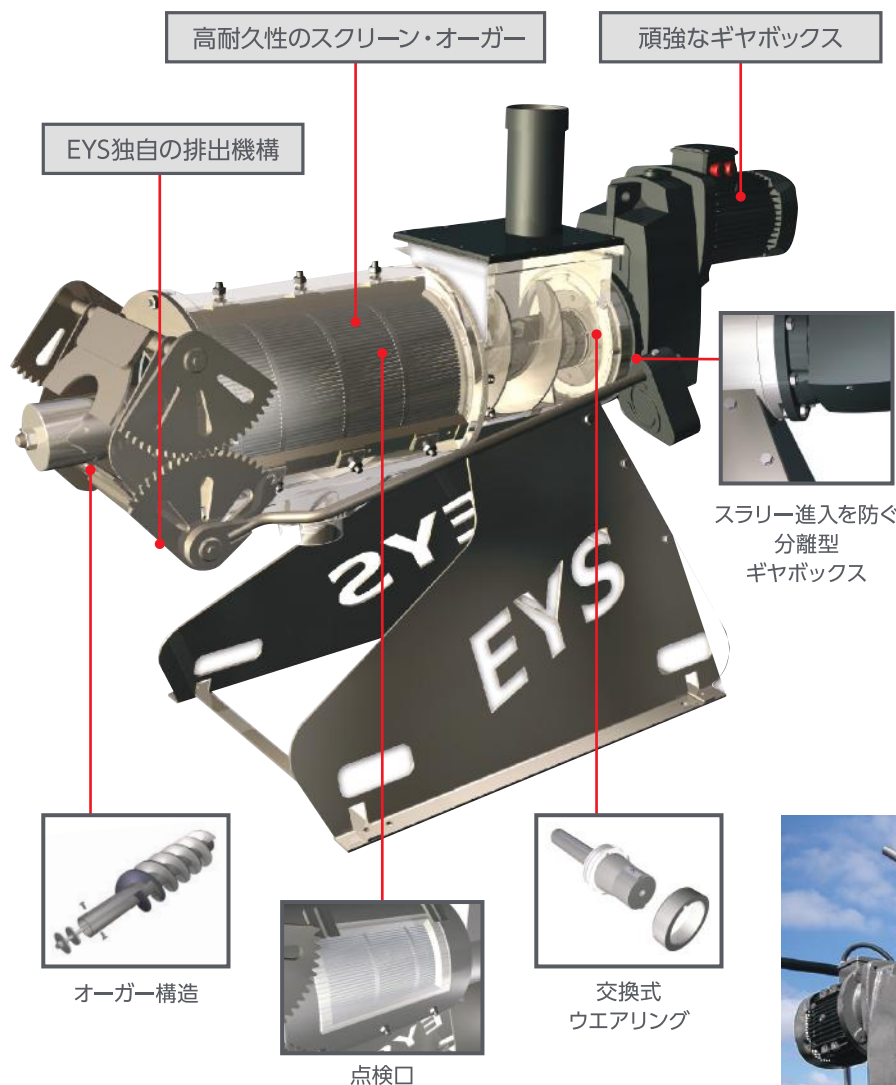
本成績書は10月10日の試験の結果に基づいて下記の試験結果に発行いたします。

項目	試験結果(本機)	試験結果(他機)
発酵温度(24時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(24時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(48時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(48時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(72時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(72時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(96時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(96時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(120時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(120時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(144時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(144時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(168時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(168時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(192時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(192時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(216時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(216時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(240時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(240時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(264時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(264時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(288時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(288時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(312時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(312時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(336時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(336時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(360時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(360時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(384時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(384時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(408時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(408時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(432時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(432時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(456時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(456時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(480時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(480時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(504時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(504時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(528時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(528時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(552時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(552時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(576時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(576時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(600時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(600時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(624時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(624時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(648時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(648時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(672時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(672時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(696時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(696時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(720時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(720時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(744時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(744時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(768時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(768時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(792時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(792時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(816時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(816時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(840時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(840時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(864時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(864時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(888時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(888時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(912時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(912時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(936時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(936時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(960時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(960時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(984時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(984時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1008時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1008時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1032時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1032時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1056時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1056時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1080時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1080時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1104時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1104時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1128時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1128時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1152時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1152時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1176時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1176時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1200時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1200時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1224時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1224時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1248時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1248時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1272時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1272時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1296時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1296時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1320時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1320時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1344時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1344時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1368時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1368時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1392時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1392時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1416時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1416時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1440時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1440時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1464時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1464時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1488時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1488時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1512時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1512時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1536時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1536時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1560時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1560時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1584時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1584時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1608時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1608時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1632時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1632時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1656時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1656時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1680時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1680時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1704時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1704時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1728時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1728時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1752時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1752時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1776時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1776時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1800時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1800時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1824時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1824時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1848時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1848時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1872時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1872時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1896時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1896時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1920時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1920時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1944時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1944時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1968時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1968時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(1992時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(1992時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2016時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2016時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2040時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2040時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2064時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2064時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2088時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2088時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2112時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2112時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2136時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2136時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2160時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2160時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2184時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2184時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2208時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2208時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2232時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2232時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2256時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2256時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2280時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2280時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2304時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2304時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2328時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2328時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2352時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2352時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2376時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2376時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2400時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2400時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2424時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2424時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2448時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2448時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2472時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2472時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2496時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2496時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2520時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2520時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2544時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2544時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2568時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2568時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2592時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2592時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2616時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2616時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2640時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2640時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2664時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2664時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2688時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2688時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2712時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2712時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2736時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2736時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2760時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2760時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2784時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2784時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2808時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2808時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2832時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2832時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2856時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2856時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2880時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2880時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2904時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2904時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2928時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2928時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2952時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2952時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(2976時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(2976時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵温度(3000時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後
発酵時間(3000時間)	1. 70℃前後	1. 70℃前後

発行: 発行日: 2024/10/10 (1)

▶ クイックコンポスター構成機器

セパレーター



■ 効率よく固液分離

スクレュープレスタイプのセパレーターで、繊維分を含んだ牛糞尿（スラリー）を含水率62～70%程度の固形分と液分に分離して、固形分をドラムへ搬送します。

■ 固液分離の効果

ドラム内発酵に適した状態へ、牛糞尿の固形分を均等に圧縮します。
搾液は、固形分の濃度が低くなり、曝気やポンプ移送に適したサラサラの状態になります。
※搾液は別途、処理が必要です。

■ 連続稼動に適した頑丈な構造

コンポスター用に開発されたセパレーターは、主要部分であるスクリーンとオーガーに特殊な耐摩耗性のコーティングを施し、高い脱水性能と耐久性を誇ります。



発酵用ドラム



■ 24時間回転して発酵を促進

ドラムは24時間回転しながら、投入された固形物を攪拌します。攪拌して原料を空気にふれさせることで好気性発酵を促進し、ドラム内の温度を発酵熱で常時70℃前後に保ちます。

■ 高耐久性のGRP(ガラス繊維強化プラスチック)製ドラム

ドラムの素材には軽量で高強度・高断熱のGRP(ガラス繊維強化プラスチック)を採用しています。このドラムが2重構造となっていることで更に断熱性を高め、発酵熱を外部に逃がさないと同時に寒冷地や冬期間の外気温にも影響されません。

■ 無駄のない排出構造

発酵が完了した原料は、投入された原料に押し出されて同じ量が排出される仕組みです。排出用のスパイラルオーガーなどの無駄な構成部品がなく、排出部の破損やトラブルを防ぎます。

自動制御システム



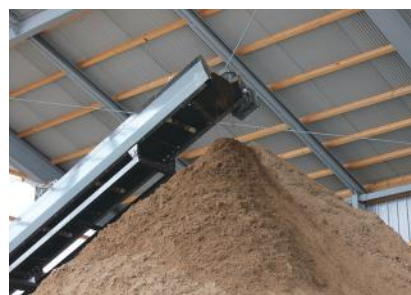
■ 制御盤

原料の投入から排出まで、全てのシステムを自動で制御します。
タッチパネル式コントローラーで簡単に操作設定が行え、オプションのインターネット接続機能により、遠隔での監視や操作も可能です。

制御項目

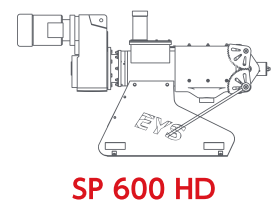
- 各機器の稼動管理(原料の投入～排出まで)
 - 各機器の運転・停止時間の設定(セパレーター・ポンプなど)
 - ドラム内の温度管理・温度データ記録
- 上限温度の設定** 設定温度を超えた場合、引き抜きファンの速度が自動的に上昇して排気量を増やし、外部から流入する空気量を増加させて、ドラム内の温度を下げます。
- 下限温度の設定** 温度を下回った場合は、ポンプとセパレーターの運転を自動で休止します。新しい原料の投入による温度の低下を避け、ドラムのみを回転させて温度上昇を待ちます。

仕 様 一 覧



■ セパレーター

モ デ ル	SP600HD
用 途	糞尿の固液分離
全 長(mm)	2,050
全 幅(mm)	1,000
高 さ(mm)	1,200
重 量(kg)	850
動 力(kW)	5.5
オーガー	ステンレス製 SUS304・特殊溶射処理
スクリーン	ステンレス製 SUS316
処理能力	4～7m ³ /時間
固液分離後の含水率	62～70%



■ クイックコンポスター

モ デ ル		BC5	BC14	BC28	BC50	
用 途		敷料/堆肥			敷料	堆肥
コンテナ寸法 ※エレベーターは含まない	全長(mm)※	4,300	7,800	13,800	13,800	13,800
	全幅(mm)※	2,000	2,600	2,600	3,000	3,000
	高さ(mm)※	3,500	5,300	5,300	5,700	5,700
モーター容量合計(kW)※原料槽内ミキサー・ポンプを含む		22.9	25.65	27.15	43.65	32.65
セパレーター台数(SP600HD)		1	1	1	2	1
ドラム実容量(m ³)		4	10	20	40	40
敷料 生産能力(m ³ /日)	ドラム滞留:24時間	4	10	20	40	—
堆肥 生産能力(m ³ /日)	ドラム滞留:72時間	1	3	7	—	13
最大適応頭数	敷料利用	200	600	1,200	2,500	—
	堆肥利用	70	200	400	—	800



BC5



BC14



BC28



BC50



EYS社(イーワイエス)【トルコ】

牛舎内の糞尿搬送機器・セパレーター(固液分離機)・コンポスター・スプレッターを製造開発し、35カ国に輸出する糞尿処理機器の専門メーカー。
ISO9001:2000認証企業。

CORNES AG.
Quality & Innovation

株式会社 コーンズ・エージー

〒061-1433 北海道恵庭市北柏木町3丁目104番地1
TEL (0123) 32-1452 | FAX (0123) 32-7052
URL : www.cornesag.com

WEB



YouTube

