

VERTAL inc.

492, Place Blaise
Montréal, arr. Île-Bizard / Sainte-Geneviève,
Québec, Canada
H9C 1Y9

www.veral.ca

BIGHANNA composter

CAPACITÉ DE COMPOSTAGE POUR RESTAURANTS, HÔTELS, SERVICES ALIMENTAIRES ET CAFÉTÉRIAS

Pour les restaurants, hôtels, services alimentaires et cafétérias, la nature des déchets est souvent différente de celle produite dans les résidences privées (déchets plus frais et plus grande quantité du même produit). Les capacités de compostage des Big Hanna peuvent varier en fonction du type de bio déchets. Avant toute installation, il est recommandé de mesurer adéquatement les quantités de matière compostable à traiter afin de commander le modèle de composteur qui répond correctement à vos besoins. Nous recommandons une mesure du poids de déchets de cuisine pendant au moins une semaine et de comparer ces données au nombre de repas servis durant cette même semaine. Cette évaluation sommaire, comparée aux données de production complémentaires à l'année, permet d'évaluer le volume représentatif de bio déchets à traiter à l'établissement.

DRAINAGE DES LIQUIDES POUR PRÉPARATION AU COMPOSTAGE

Les déchets produits dans les restaurants, hôtels, services alimentaires et cafétérias contiennent souvent une grande quantité d'eau. L'excès d'eau de ces déchets devrait être drainé plutôt qu'incorporé dans le composteur. Une plus grande quantité de soupe ou de sauce introduite dans le composteur nécessite l'ajout de plus grandes quantités de structurants absorbants tels que les granules de bois. Le processus biologique sera affecté par une trop grande quantité d'humidité. Nous préconisons l'utilisation de bacs de collecte équipés d'un drainage des liquides pour drainer les liquides des résidus alimentaires - voir accessoires.

VOLUMES ET CAPACITÉS DE COMPOSTAGE PAR HABITATION

En zone résidentielle, un ménage produit en moyenne, 4 à 5 kg par semaine de déchets organiques. En résidence multi-logements, cette moyenne est de l'ordre de 2 à 3 kg par semaine. Ces valeurs varieront en fonction du nombre d'occupants et des leurs habitudes de vie. Par exemple, l'âge des occupants ou le taux d'occupation du logement seront des facteurs déterminants dans les quantités de matière compostable. Plusieurs zones résidentielles produiront également une quantité importante de résidus verts qui peuvent également être transformés en compost dans les composteurs Big Hanna.

PÉRIODE DE DÉMARRAGE

Au démarrage des composteurs Big Hanna, le processus biologique de compostage progresse et atteindra sa pleine capacité après une période de 8 à 12 semaines. Au stade initial de la période de démarrage, une plus grande quantité de structurants absorbants ou des bases de compost devront être introduits et les quantités de résidus organiques pourront être augmentées progressivement dans le composteur. Il est recommandé de poursuivre le mode de collecte régulier des résidus alimentaires pendant la période d'augmentation de la capacité de composte initiale.

SONDES DE TEMPÉRATURE

Les modèles T60, T75, T120 et T240 sont équipés de sondes de température. La température est mesurée à trois endroits dans le procédé: dans la zone avant, la zone centrale et dans la zone de sortie. Un affichage numérique permet de suivre à tout moment l'évolution de la température dans les zones du composteur Big Hanna. Cette mesure de la température est une indication permettant d'optimiser et de contrôler le processus biologique. Ces mesures ne doivent être considérées qu'à titre indicatif, car il est possible de mesurer des variations de température dans le compost entre les points référencés. La qualité du compost doit être vérifiée régulièrement car la température n'est qu'un des paramètres essentiels à l'obtention d'un processus biologique optimal.

Lorsque le processus biologique est parfaitement établi dans le bioréacteur, les zones de température devraient être identiques à celles illustrées ci-dessous. Les résidus organiques sont introduits dans le composteur et la phase thermophile débute. Dans la zone de phase thermophile, les températures sont de l'ordre de 50°C à 65°C.

L'affichage numérique peut être relié à un ordinateur. Cette option permet de contrôler le processus de compostage et d'enregistrer les paramètres de fonctionnement tels que la température via un lien internet. Plus d'information au sujet de ces options sont disponibles dans les feuillets techniques de la section accessoires.



PANNEAU DE CONTRÔLES SUR COMPOSTEUR



ÉGOUTTEMENT DES RÉSIDUS LIQUIDES DANS LES BACS



COMPOST MATURE À LA SORTIE DU COMPOSTEUR



CHUTE DE REMPLISSAGE