

食品の調理をした後の排水内の油脂を瞬時に分解

# GREASE ANALYZER

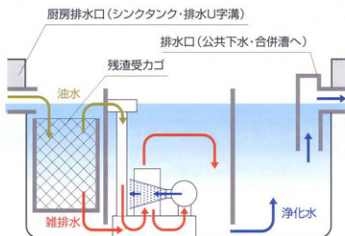
グリース アナライザー

新発想  
キャビテーションで油脂分解

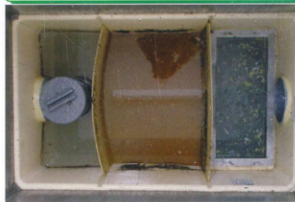


(2口ノズルタイプ)

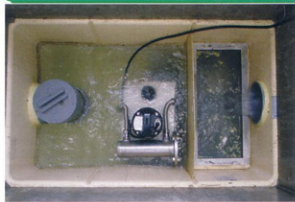
## 分解のメカニズム



## 導入前



## 導入後



(設置商品は2口ノズルタイプです)

## キャビテーションとは

キャビテーションとは高速で移動する液体(気体も)の流れが変化した時に発生する気泡(キャビティ)が成長し、崩壊する時に数千度の温度と数百~数千気圧の衝撃波が発生する現象を利用します。



## キャビテーションの発生図

