



ACO w Europie



Grupa ACO w kuchniach przemysłowych

Kuchnie komercyjne można scharakteryzować jako niebezpieczne środowisko pracy - są to miejsca o dużym natężeniu pracowników, posadzka jest mokra i często zatłuszczona ze względu na dużą ilość płynów pochodzących z samego gotowania jak i sprzątnięcia, dodatkowo są one często bardzo gorące!

Wszystkie te czynniki zebrane razem, mogą mieć realny wpływ na aspekt higieniczny żywności, oraz bezpieczeństwo pracy w kuchni. Wydajne i odpowiednie odwodnienie, to jedno z kluczowych wymagań, aby zapewnić bezpieczną pod każdym względem przestrzeń pracy; funkcyjnie pomaga ograniczyć ryzyko urazów; higienicznie jest wymagane przez prawo europejskie EC 852 - wymagania dla higieny żywności.

ACO to światowy producent i dostawca kompleksowych systemów odbioru ścieków dla kuchni przemysłowych - począwszy od odbioru ścieków z posadzek, ich transport w kanalizacji, skończywszy na separacji tłuszczu.

Wszystkie nasze produkty są zaprojektowane i produkowane z bezkompromisowym zaangażowaniem dla zdrowia, bezpieczeństwa oraz higieny. Ponad 60 lat doświadczeń w odwodnieniach oraz obecność na wszystkich kontynentach zapewnia ACO pozycję i doświadczenie do dostarczania rozwiązań o najwyższych standardach użytkowych.



ACO w Ameryce i Azji

☰ Referencje



Andreas Müller
Szef kuchni "Alte Meierei"
Rendsburg, Niemcy

System ACO do Utylizacji Odpadów "Waste Jet" zapewnia unikalne korzyści przy naszej codziennej pracy. Dzięki szybkiej i sprawnej procedurze usuwania odpadków z kuchni, nie mamy już problemów z kawałkami jedzenia na podłodze.

Poprawiło to także znacznie nasz wizerunek z zewnątrz, gdyż zupełnie zniknęły klasyczne kosze na śmieci, dzięki czemu nie ma już także problemu z brzydkim zapachem wydobywającym się z tego rodzaju pojemników.

Praca systemu jest w pełni automatyczna. Kiedy zbiornik się zapełnia, sygnał jest przekazywany do systemu BMS oraz firmy zajmującej się opróżnianiem zbiornika.

System ACO "Waste Jet" przyczynił się do realnego uefektywnienia naszej pracy i uczynił ją dużo prostszą. Zauważalne jest podniesienie komfortu, eliminacja złych zapachów oraz podniesienie higieny naszego środowiska pracy.



Colin Waterton,
Dyrektor Operacyjny ASL
Nigeria

Odwodnienia ACO zostały przewidziane przez projektanta i w naszym projekcie wykorzystano standardowe wpusty, jednakże duże kanały przewidziane do opróżniania urządzeń gotujących, zostały specjalnie dla nas zaprojektowane i dopasowane do potrzeb naszego obiektu.

W działającej kuchni, gdzie jest ogromne natężenie pracy, efektywne i sprawnie działające odwodnienie jest bardzo ważne dla naszej pracy.

Nasza kuchnia pracuje 7 dni w tygodniu od kilku lat i systemy ACO świetnie zaspokajają nasze potrzeby oraz funkcjonalność. Trudne warunki klimatu Afryki nie stanowią przeszkody.

Jesteśmy bardzo zadowoleni z systemu ACO.



Duncan Hepburn
Hepburn Doradztwo
(Konsultant Technologii Kuchni FCSI)
Anglia

Z produktami ACO pracuję od wielu lat i jestem pod wrażeniem cech produktów, ich rozwoju oraz odejścia od myślenia o tym produkcie jako "dziura w ziemi" aby zapewnić użytkownikowi bezpieczeństwo i łatwe użytkowanie.

Z czystym sumieniem mogę polecić odwodnienia ACO jako rozwiązanie w każdej sytuacji związanej z przetwarzaniem żywności.



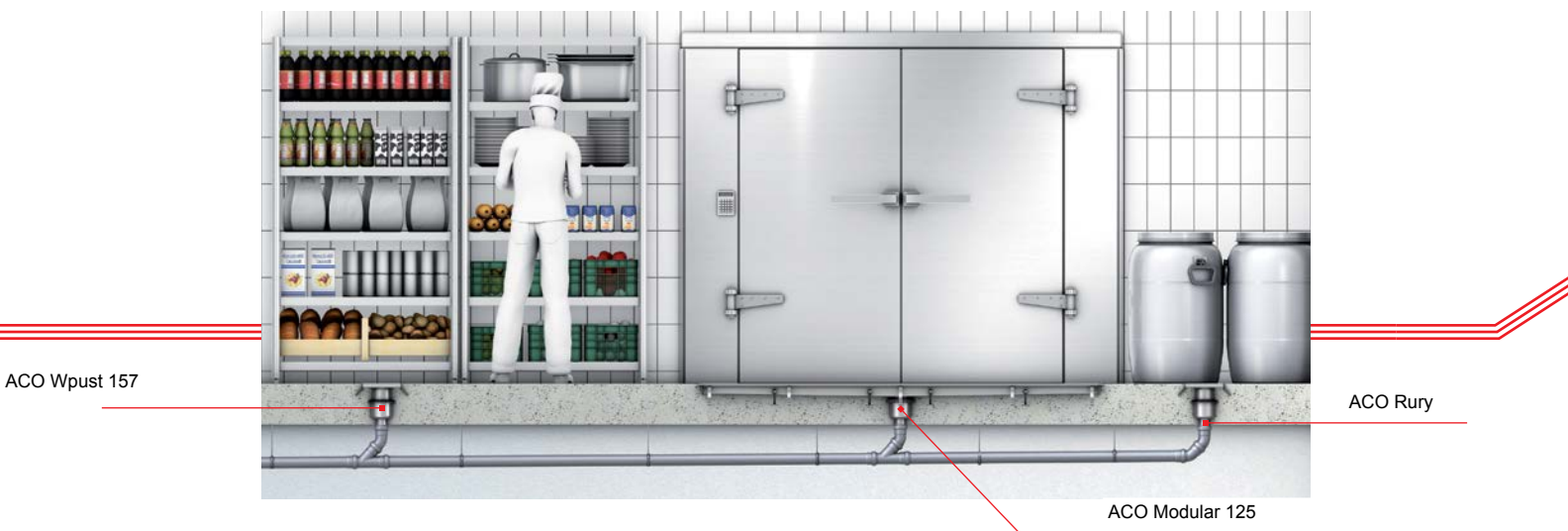
Kuchnie przemysłowe

Kompleksowe systemy odbioru ścieków



ACO - Przyszłość Odwodnień





Przechowywanie i przygotowywanie

Przechowywanie

Obszar przechowywania żywności wymaga okresowego czyszczenia czy to w ramach regularnego czyszczenia, czy w przypadku nieumyślnego zabrudzenia. W typowych przypadkach odwodnienie musi zapewnić odbiór ograniczonej ilości ścieków, pochodzącej z mycia posadzek, przy odpowiednim spadku skierowanym w kierunku odwodnienia. Wybór pomiędzy wpustem a kanałem zależy od zwyczajów pracy oraz wielkości danego obszaru. Wpusty świetnie sprawdzą się w małych przestrzeniach, jednakże wąski i płytki kanał zdecydowanie sprawniej zadziała w większej przestrzeni, gdzie mycie jest częstsze. Umieszczenie kanału powinno zapewniać możliwie krótką drogę dla ścieków oraz zapewnić łatwy dostęp do czyszczenia samego kanału. Ruszt musi być łatwy do zdjęcia, ale także zapewniać bezproblemowe poruszanie się wózków z towarami.

W obszarze chłodni zaleca się usytuowanie kanału odwadniającego, aby zapewnić przechwycenie skraplającej się wody. Jeśli to wymagane należy użyć systemowy lejek na skropliny, aby wyeliminować rozchlapywanie.

Przygotowanie

Przygotowanie żywności to jej umycie, spażenie lub obranie, cięcie lub kształtowanie. Wszystkim tym czynnościom towarzyszy powstawanie skrawek czy resztek przy użyciu nieraz dużej ilości wody - zarówno przy procesie ręcznym



jak i automatycznym, np. w zlewie. Projekt odwodnienia powinien zapewniać efektywne i szybkie usuwanie wody - centralnie umieszczone Kanały Euro gwarantują odbiór ścieków na całej ich długości i upraszczają konstrukcję posadzki, gdzie wymagany jest wyłącznie jeden kierunek spadku. Kanał podnosi także bezpieczeństwo na wypadek poślizgu poruszających się pracowników, ze względu na specjalną powierzchnię rusztu. Jest ono zdecydowanie wyższe niż gwarantuje sama posadzka. Kanały takie znajdują się mogą także na wejściach do pomieszczeń aby wyeliminować

przenoszenie cieczy czy skrawek na korytarze i do innych pomieszczeń, co zdecydowanie redukuje ryzyko poślizgu oraz ułatwia utrzymanie czystości. Dobrze zaprojektowany system odwodnienia powinien posiadać:

- wylapywanie skrawek na wylocie
- łatwo usuwalne ruszty
- łatwo usuwalne zasyfonowanie

Dla obszarów o wyjątkowo dużym natężeniu ruchu czy poruszających się wózków z bardzo dużymi ładunkami, zaleca się ruszty drabinkowe.



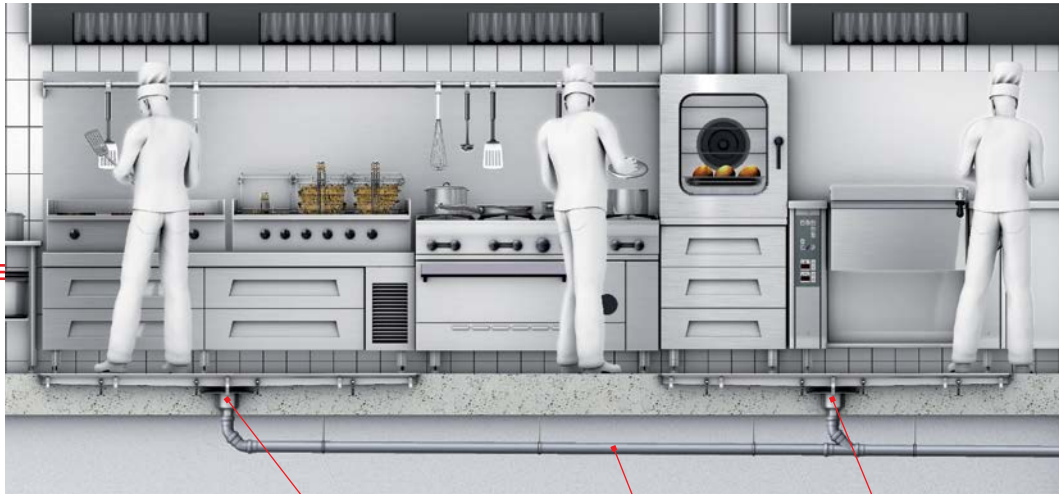
ACO Wpusty



ACO Kanały Modular



ACO Rury



ACO Kanał Euro 300x2000

ACO Rury

ACO Kanał Euro 300x2000

Produkcja

Kuchnia

Serce kuchni jest najbardziej zagrożone ryzykiem zabrudzeniem posadzki, czy poślizgnięciem. Miejsce to wymaga bardzo starannego usytuowania odwodnienia do możliwie najsprawniejszego odbioru ścieków i wody z posadzki oraz opróżniania urządzeń gotujących jak patelnie, piekarniki czy kotły.

Rozmiar oraz umieszczenie kanałów Euro czy Modular, lejki spustowe do wpustów lub same wpusty powinny być ściśle skonsultowane z projektantami technologii kuchennej, czy producentem urządzeń kuchennych jakie będą zastosowane. Dzięki tak kompleksowemu podejściu można całkowicie wykluczyć rozchlapywanie cieczy po posadzce, czy spadanie na nią skrawek - mogą one trafiać bezpośrednio do kanału lub wpustu, a posadzka pozostanie czysta i bezpieczna.

Otoczenie głównego obszaru kuchennego jednym, dużym kanałem ma także tę zaletę w przeciwieństwie do rozmieszczenia wpustów przy urządzeniach, że posadzka nie wymaga mycia przez cały cykl dzienny pracy - nie trzeba uwzględniać przerw w kuchni, co znacznie podnosi jej wydajność i elastyczność.

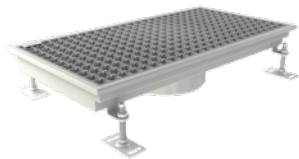


Dobrze zaprojektowany system odwodnienia powinien zapewniać:

- pojemność chwilową kanału zdolną do natychmiastowego opróżnienia urządzeń przelewowych
- kosz osadczy na wylocie
- łatwo zdejmowalne ruszty antyślizgowe
- łatwo i kompletnie wymowalne zasyfonowanie

Ruszty drabinkowe są idealne do miejsc o największym obciążeniu ruchem i powinny być użytkowane w takich obszarach.

WSZYSTKIE urządzenia odbioru ścieków z kuchni muszą być bezwzględnie podłączone do separatora tłuszczu.



ACO Kanały Euro



ACO Wpusty



ACO Rury

ACO Wpust 218



ACO Pipe

ACO Wpust 157

≡ Mycie i utylizacja

Mycie naczyń to proces, który obejmuje przesuwanie regałów z brudnymi naczyniami, usuwanie resztek jedzenia, namaczanie, kilku etapowe mycie. Należy możliwie najstarannie wycierać resztki jedzenia i tłuszczu z naczyń, aby ograniczyć ich rozchłapywanie na posadzce oraz w odwodnieniach, a co za tym idzie zlewanie olejów i tłuszczu do kanalizacji. Odwodnienia należy przewidzieć bezpośrednio przy każdym urządzeniu myjącym, gdyż te obszary są z reguły najmokrzejszymi miejscami w całej kuchni.

- Kanały są konieczne bezpośrednio przy/pod urządzeniami myjącymi
- należy możliwie ograniczyć spuszczenie do kanalizacji tłuszczu i olejów
- należy możliwie ograniczyć spuszczenie do kanalizacji resztek jedzenia.

Zużyta woda oraz ścieki zawierające tłuszcze oraz oleje, pochodzące ze zmywarek lub odbierane przez odwodnienia mogą powodować zatykanie, korozję czy awarie ogólnodostępnej kanalizacji publicznej.

Wszystkie te czynniki wymagają zabezpieczenia się przed powyższym i wykluczenia ryzyka zaistnienia tych zjawisk. Zalania spowodowane przez zapchaną kanalizację, to bardzo wysokie koszty związane ze zniszczonymi pomieszczeniami, przerwami w produkcji oraz skażeniem środkami szkodliwymi dla zdrowia.



Jak temu zapobiec?

Odpowiedzią może być kompleksowy projekt kuchni, który nie kończy się na aspekcie prawidłowego doboru odwodnienia. Projekt taki przewiduje odpowiedni system rurociągów kanalizacyjnych oraz urządzeń do wyłapywania tłuszczu i skrawek żywności.

Z pomocą przychodzi system rur ze stali nierdzewnej ACO Pipe oraz ACO Separatory Tłuszczu.

Jest surowo wzbronione, aby skrawki żywności i tłuszcze były wypuszczane do ogólnodostępnych systemów kanalizacji.

Aby sprostać najwyższym standardom higienicznym i ekologicznym, zaleca się także użycie systemów utylizacyjnych, jak ACO Waste Jet - eliminuje to ryzyko skażenia od rozkładającej się żywności oraz neutralizuje całkowicie nieporządane zapachy.

System ACO Waste Jet może być zapełniany z kilku niezależnych punktów poboru resztek. Każdy punkt posiada własny system rozdrabniający, co eliminuje ryzyko zapychania instalacji, w przeciwieństwie do rozdrabniaczy centralnych.



ACO Wpusty



ACO Separator Tłuszczu



ACO Rury



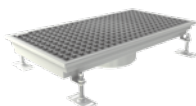
Obejrzyj film na YouTube

PRODUKTY



ACO Wpusty

3 wielkości korpusów przeznaczone dla różnych wymaganych przepustowości oraz warunków zabudowy, włącznie z bardzo płytkimi konstrukcjami stropów. Zupełnie nowa konstrukcja zapewnia unikalne właściwości higieniczne, wymagane w obszarach przetwarzania żywności - zupełnie nowa jakość dla produktów odwodnieniowych. W pełni zaprojektowane i certyfikowane zgodnie PN-EN 1253.



ACO Kanaly Euro

Kanale o dużej pojemności zapewniają pełną kontrolę dużych, chwilowych zrzutów cieczy. Idealne do opróżniania przechyłanych kotłów przelewowych czy innych urządzeń opróżnianych w bardzo krótkim czasie. W pełni zaprojektowane i certyfikowane zgodnie PN-EN 1253.



ACO Kanaly Modular

Linia Modular w standardzie jest dostępna w trzech szerokościach: 20, 125 oraz 200mm co zapewnia pełne dopasowanie do różnych warunków. Pełna gama elementów pozwala stworzyć ciągi o dowolnych rozmiarach i kształtach. W pełni zaprojektowane i certyfikowane zgodnie PN-EN 1433, jako jedyne ze znakiem CE - gwarancja najwyższych norm jakościowych.



ACO Pipe

System kanalizacyjny rur wciśkowych ze stali nierdzewnej do transportu wody szarej albo czarnej. ACO Pipe oferuje niezwykle długowieczność, nie mniejszą niż 40 lat, dzięki właściwościom materiału. Łatwy transport i montaż nie wymaga specjalistycznych usług na miejscu inwestycji. ACO Pipe jest o wiele łatwiejszy w czyszczeniu, w pełni odporny na czyszczenie parą o wysokiej temperaturze - jedyny pewny sposób rozbicia tłuszczu w kanalizacji.



ACO Separator Tłuszczowy

Kompleksowa oferta ze wszystkimi rozmiarami określonymi w PN-EN 1825, o użyteczności i funkcjonalności znacznie wykraczającej poza standard. Wiele stopni rozbudowy i opcjonalnego wyposażenia, pozwala na dopasowanie do każdego warunków - aż do pełnej automatyzacji procesu opróżniania oraz mycia urządzenia, systemu powiadomienia itp. Certyfikowane i testowane zgodnie z normą PN-EN 1825 i oznaczane znakiem to gwarancja najwyższej dostępnej jakości.



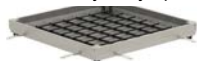
ACO Waste Jet

System utylizacji odpadów to wielofunkcyjność: zbieranie, rozdrabnianie i opróżnianie w jednym systemie. Wstępnie rozdrobienie skrawki ze stacji odbierających są zasysane pod niskim ciśnieniem do stacji centralnej, gdzie ładunek w łatwy sposób może zostać odebrany i zutylizowany przez firmę świadczącą takie usługi. Proces eliminuje przestoje w kuchniach oraz likwiduje konieczność posiadania klasycznych koszy zsypanych. To także gwarancja braku brzydkich zapachów.



ACO Pompownie

Kompaktowe urządzenia podnoszące stosuje się gdy kuchnia czy separator tłuszczu umieszczony jest poniżej poziomu kanalizacji odbiorowej. Zgodnie z normą PN-EN1825 oferują podwójny układ pompowy, dla zapewnienia najwyższego bezpieczeństwa i nieprzerwanej pracy kuchni w przypadku awarii jednej z pomp.



ACO Top

Pokrywy dostępne zapewniają łatwy i szybki dostęp do instalacji pod posadzką, jednocześnie nie szpecąc posadzki jak ma to miejsce w klasycznym wydaniu pokryw. Są w pełni wodoodporne i szczelne, dostępne w różnych klasach obciążenia, testowane i zgodne z normami PN-EN 1253-4 oraz PN-EN 124.

ACO stawia na najwyższym miejscu 3 podstawowe aspekty projektowania produktów

Zalety higieniczne
Bezpieczeństwo użytkownika
Długowieczność i funkcjonalność

HIGIENA

- właściwy materiał, odporny na korozję
- dostępność do czyszczenia
- wykluczenie miejsc korzystnych do rozwoju bakterii
- łatwe wylapywanie i opróżnianie skrawek
- zaprojektowany z myślą o łatwej pielęgnacji
- zabezpieczenie przed brzydkimi zapachami oraz cofką.

BEZPIECZEŃSTWO

- powierzchnie antyślizgowe
- duża wydajność dla sprawnego odprowadzania ścieków
- produkty właściwe do specyfiki urządzeń kuchennych
- solidność i wytrzymałość przy częstym użytkowaniu
- optymalna powierzchnia wlotowa dla natychmiastowego przechwyty wody

DŁUGOWIECZNOŚĆ I FUNKCJONALNOŚĆ

- samoczyszczące konstrukcje
- projektowanie rozwiązań nietypowych
- pełna dostępność do elementów
- pełna pasywacja gwarancją niezwykle wysokiej antykorozyjności
- Testowane i certyfikowane na zgodność z PN-EN 1253 (Wpusty, Kanale Euro) oraz PN-EN 1433 (Modular)
- Zatrzymywanie tłuszczu zgodnie z PN-EN 1825

Stal nierdzewna to materiał o niezwyklej właściwościach:

- rozszerzalność termiczna zbliżona do betonu
- wysoka odporność na korozję
- nieporowata, łatwa do czyszczenia i dezynfekcji
- estetyczna
- odporna na wysokie temperatury oraz jej zmiany
- 100% materiał odnawialny

Wszystkie produkty ACO wytwarzane są ze stali austenitycznej 1.4301 (304) oraz 1.4404 (316L) zgodnie z normą PN-EN 10088.