



Vízvezetési és zsírleválasztási megoldások
nagykonyhák számára

ACO. creating the future of drainage



Az ACO rendszerláncának megoldásai már ma kiszolgálják a jövő élelmiszeripari követelményeit.

A forró víz és a zsírok ellen összetettebb és kifinomultabb vízvezetési koncepcióval kell védekezni. Az ACO ezt intelligens rendszer megoldásaival éri el, amelyek az élelmiszerbiztonsággal, az emberekkel és a vízvédelemmel is foglalkoznak. Az ACO rendszer minden terméke biztonságosan vezeti és ellenőrzi a vizet, amint az végighalad a láncon, így biztosítva a higiénikus, gazdaságos és környezetbarát kezelést.



collect:

A felszíni vizet vagy a kezelt folyadékokat a vízvezető rendszer a lehető leggyorsabban és teljes mértékben összegyűjti. Az ACO rendszerláncnak ez a része védelmet, biztonságot és kényelmet garantál az embereknek, épületeknek és közlekedési utaknak.



clean:

Az összegyűjtött folyadékokat olyan integrált fizikai, kémiai vagy biológiai eljárásokkal kezelik, amelyek biztosítják, hogy a kezelés után közcsatornába kerülhessenek. Az ACO rendszerláncnak ez a része megteremti az újrahasznosítás és a fenntartható használat feltételeit.



hold:

A víztárolók és tartályok lehetővé teszik a víz irányítását. Az ACO rendszerláncnak ez a része fokozza az élelmiszerek, az épületek, valamint a környezet védelmét és biztonságát.



release:

Szivattyúk, átemelő berendezések és csőrendszerek továbbítják az összegyűjtött, kezelt és ellenőrzött vizet.

TARTALOM

ACO rendszerlánc	02
Az ACO Csoport	04
HygieneFirst filozófia	06
Vízvezetési és zsírleválasztási megoldások nagykonyhák számára	08
Vízvezetés	10
Zsírleválasztás	12
ACO termékáttekintés	16
Rendszer áttekintése	18

ACO. creating the future of drainage

Az ACO Csoport

Az ACO Csoport világszinten piacvezető pozíciót tölt be a vízvezetési technológiában. A klímaváltozás kihívásaira innovatív megoldásokkal reagálunk. Integrált megközelítésben az ACO foglalkozik a víz elvezetésével, hatékony tisztításával, valamint a víz ellenőrzött visszajuttatásával és felhasználásával. A vállalat termékei között ennek megfelelően megtalálhatók a vízvezető folyókák, olaj- és zsírlevélasztók, visszatorlódás-gátlók, szennyvízátelő berendezések, pinceablakok és pincebevilágító aknák.

A családi vállalkozásként működő cég központja Németországban Rendsburg/Büdelndorfban található. Az 1946-ban létrehozott vállalatot Schleswig-Holstein tartomány legrégebbi vállalkozásának telephelyén, a Carlshütte öntöde helyén indították el, így jelentős gyökerekkel rendelkezik a régióban. Az ACO Csoport legnagyobb ereje a folyamatos innovációban, kutatás-fejlesztésben rejlik. A vállalat szakértő a polimerbeton, műanyag, öntöttvas, rozsdamentes acél és a vasbeton feldolgozásában.

www.aco.hu



5.400

alkalmazott 44 országban
(Európa, Amerika, Ázsia,
Ausztrália, Afrika)

900 millió

euró árbevétel 2019-ben

35

gyártási helyszín 18 országban



Az ACO Csoport központja
Rendsburg / Büdelndorf



ACO Akadémia
a gyakorlati oktatások helyszíne

Tulajdonosok
Hans-Julius és Iver Ahlmann (balról jobbra)

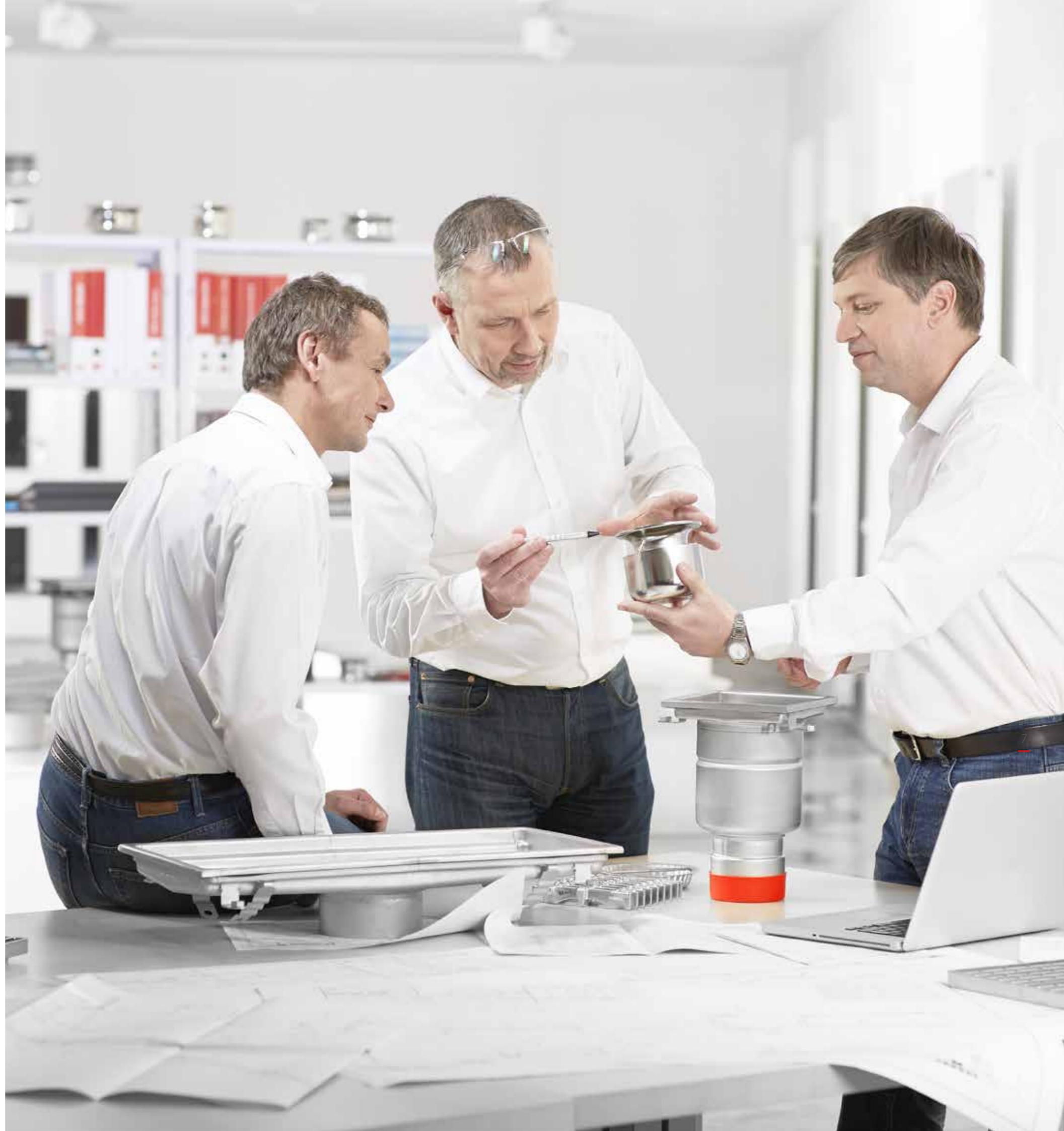


Hygiene**First**

A világ egyik vezető vízvezető termékspecialistájaként, az ACO Csoport tisztában van azzal, hogy a nagykonyhák és az élelmiszeripar esetében milyen kritikus szerepet játszik a megfelelő vízvezető rendszer. Pontosban tudjuk, hogy az élelmiszerbiztonság, higiénia és a költséghatékonyság a legfontosabb tényezők, és pont emiatt megértjük, hogy sok esetben a vízvezető rendszer tervezése kevésbé hangsúlyos szerepet kap.

Ennek eredményeképpen azonban sok esetben nem a megfelelő rendszert tervezik meg. Jobb esetben ez költséges tisztítási és karbantartási folyamatokat eredményez, rosszabb esetben az étel szennyeződéséhez, esetleg a létesítmény átmeneti vagy tartós bezárásához vezethet. Mint a vízvezetés jövőjének képviselője eltökéltek vagyunk, hogy népszerűsítsük a higiénikus vízvezetést és hozzájáruljunk az élelmiszergyártási folyamatok minőségének emeléséhez.

A HygieneFirst filozófia kifejezi a magas minőségű, higiénikus termékek gyártása iránti elkötelezettségünket. Intelligens vízvezető rendszereket tervezünk, amik mellett az üzemeltetési költségek alacsonyan tarthatóak.



Vízvezetési és zsírleválasztási megoldások nagykonyhák számára

A nagykonyhák általában olyan nagy forgalmú munkaterületek, ahol a főzés és takarítás során nagy mennyiségű folyadék kerülhet a padlóra. Ráadásul ezek a folyadékok sokszor forróak. Ezeken a helyeken a szennyvíz gyakran tartalmazhat zsíros, olajos szennyeződéseket, amelyek eldugíthatják a csőrendszert, illetve nem engedhetők közvetlenül a csatornába. Ezek a tényezők együttesen hatással lehetnek az élelmiszerbiztonságra, működési költségekre és az egészségre is.

Élelmiszerbiztonság

Az élelmiszerbiztonságra komoly negatív hatással lehet a nem megfelelő vízvezetési és zsírleválasztási rendszer. Az ACO megoldásait a szennyvíz hatékony és biztonságos elvezetésére tervezték. Termékeinket úgy tervezzük, hogy azok használatával csökkenthető legyen az élelmiszer-szennyeződés kockázata.

Működési költségek

A költségek megfelelő kezelése az üzleti élet alapját adja. A nagykonyhai berendezéseknek, beleértve a zsírleválasztó és vízvezető rendszereket is, teljes élettartamuk során alacsony üzemeltetési költségek mellett kell ellátniuk feladatukat. Az ACO zsírleválasztó és vízvezető rendszereit úgy terveztük meg, hogy könnyen karbantarthatók legyenek, csökkentve a tisztítási költségeket és maximalizálva a teljesítményt a szükséges higiénia mellett.

Egészség és biztonság

A munkahelyi balesetek számának minimalizálása minden nagykonyha alapvető érdeke. Elengedhetetlen, hogy létesítménye olyan vízvezető rendszerrel rendelkezzen, amely javítja az egészségügyi és munkabiztonsági feltételeket a tisztítás, ürítés és üzemeltetés során, miközben szem előtt tartja a higiéniát.



Vízvezetés

A nagykonyhák higiéniai előírásai folyamatosan szigorodnak. Az ACO úgy tesz eleget ezeknek a változó igényeknek, hogy a higiéniaira vonatkozó követelményeket, az iparág legjobb gyakorlatát és különböző szervezetek - köztük az EHEDG - irányelveit figyelembe veszi és beépíti a vízvezető megoldások tervezésébe.

A működési költségek ma az üzleti élet egyik fő tényezőjét jelentik. Minden terméknek és rendszernek hatékonyan kell ellátnia funkcióját teljes élettartama során. Az ACO garantálja a szükséges szakértelmet és minőséget, amely tökéletes egyensúlyt biztosít a magas szintű élelmiszerbiztonság és az üzemeltetési költségek között.

A folyamatosan jelenlévő hő, folyadék és zsír miatt a konyha potenciálisan veszélyes munkakörnyezet. Az ACO vízvezető rendszereket kifejezetten arra tervezték, hogy csökkentsék a folyadékok felhalmozódását a víz és a zsír hatékony és azonnali eltávolításával.

Az ACO vízvezető rendszerei élelmiszer- biztonsági szempontból

Az ACO higiénikus vízvezetési rendszerei kialakításuknak köszönhetően megakadályozzák a káros baktériumtenyészetek kialakulását. Az EHEDG élelmiszeripari alapelveit, útmutatóit alkalmazzuk termékeink tervezésénél és gyártásánál. A termékek kialakítása meggátolja, hogy az összefolyókban az ételmaradékokból lerakódások keletkezzenek, vagy a burkolat és az összefolyó találkozásánál előforduló repedésekben baktériumok telepedhessenek meg.

A belső lejtésnek köszönhetően az összefolyókban nincs pangó víz, így ennek szaghatása nem zavarja a konyha dolgozóit.



Költségszabályozás az ACO vízvezető rendszerével

Az átgondolt, funkcionális kialakításnak köszönhetően az ACO vízvezetési rendszere egyszerűen és költséghatékonyan tisztán tartható.

Az ACO fejlett gyártási technológiája a tartósságot, felületkezelése pedig a korrózióállóságot garantálja. Rendszereink mindig hatékonyan működnek, a működési zavarokat minimalizálva.

Szakértelmünket igénybe veheti a vízvezető rendszer tervezése vagy a helyes beépítés során. Hasonlóképpen segítséget nyújtunk a padlóval való kapcsolódás kialakításában a felesleges költségek elkerülése érdekében.

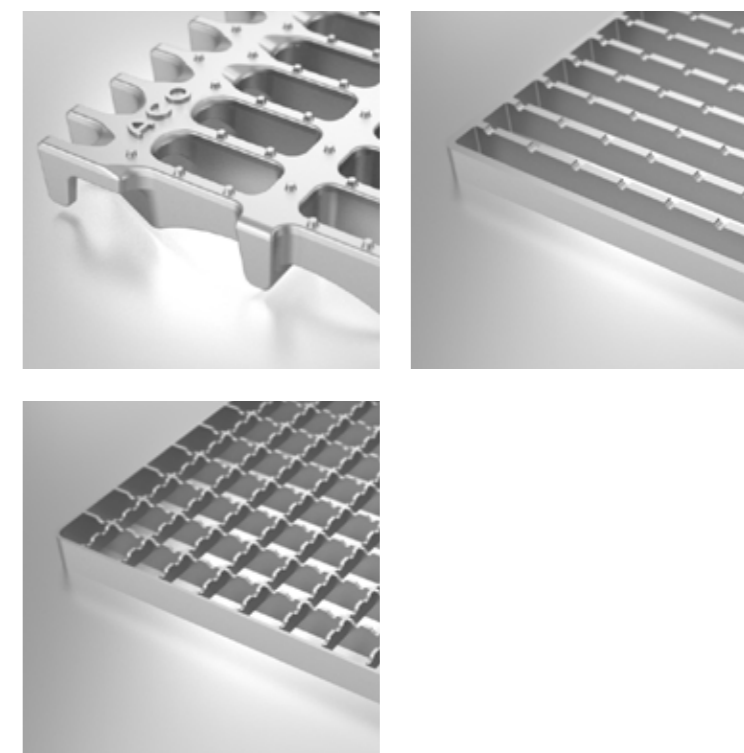


Az ACO vízvezetési rendszerének biztonsági funkciói

A nagy vízhasználatot igénylő helyiségekben a biztonság fokozása érdekében csúszásmentes rácsok állnak rendelkezésre.

A vízvezetési rendszer minden egyes része egyszerűen eltávolítható és tisztítható. Termékeink nem tartalmaznak éles elemeket, így a munkavégzés biztonsága garantálható.

Az ACO vízvezető rendszerek elláthatók tűzgátló készlettel, mely MSZ EN 136 alapján minősített.





Zsírleválasztás

A szennyvizeket termelő nagykonyhákat muszáj felszerelni előkezelő berendezésekkel, amelyek megakadályozzák, hogy az ételhulladékok és a kellemetlen szagokat árasztó vagy káros folyadékok közvetlenül a vízelvezető rendszerbe kerüljenek.

Nemcsak a kellemetlen szagok kialakulásának veszélyét csökkentik az ACO rendszerei, hanem a zsírok eltávolításához és a tisztításhoz kapcsolódó munkát is. Például, az automatizált tisztítású zsírleválasztó esetében nincs szükség külső tisztítóberendezésre. A töltőkészülék használatával könnyedén feltölthető a zsírleválasztó a tartály ürítése után.

Az egészség és a biztonság kiemelt fontosságú a nagykonyhákban, különös tekintettel a folyamatok megbízhatóságára és a tűz megelőzésére.

ACO zsírleválasztók higiéniai hatása

Az ACO zsírleválasztók belső lemosófejjel felszerelt típusaival nemcsak a tartály belső ürítését, hanem a belső tisztítását is szagmentesen lehet végezni.

A belső lemosófej 175 bar nyomású vízszugárral 360°-ban végzi a tisztítást.

A zsírleválasztók rozsdamentes acélból is készülhetnek a maximális higiénia biztosítása érdekében.



Egészségi és biztonsági hatások

Az automata ürítési és tisztítási lehetőségeknek köszönhetően az üzemeltető nem kerül közvetlen kapcsolatba a tartályban felgyülemlett zsíros szennyvízzel. Így egészségre és biztonságra káros hatások nem érik az üzemeltetőt.



AZ ACO zsírleválasztók hatása az üzemeltetési költségekre

Az ACO zsírleválasztók rendelkezhetnek zsírvastagságmérővel, mellyel nyomon követhetjük a tartály telítődését. Így időben meghatározható, hogy mikor kell az ürítésről gondoskodni.

GSM modullal felszerelve akár telefonüzenetet is kaphatunk a berendezés állapotáról.

Az automatizált folyamatok az üzemeltetést egyszerűbbé, gyorsabbá és költséghatékonyabbá teszik.



Nagykonyha

Minden nagykonyha három fő területre osztható fel: tárolási és előkészítési terület, a sütés-főzés helyszíne és a mosogatási, tisztítási terület. Az egyes területeken más-más folyamatok történnek, ezért különböző szennyvízkezelési megoldásokra van szükségük. Mindezek ellenére létezik néhány dolog, amely mindegyik területen megegyezik.

A jól megtervezett vízvezetési rendszer ismérvei:

- Szennyfogó kosár a kifolyásnál
- Könnyen eltávolítható csúszásmentes rácsok
- Könnyen eltávolítható búzzár
- Higiénikus kialakítás, amellyel megelőzhető a baktériumok megtelepedése
- Megfelelő, az adott helyszín igényeihez igazított vízvezető kapacitás
- Zsírleválasztó a zsírok és olajok eltávolítására



Tárolási terület

Előkészítési terület

Sütés-főzés területe

Tisztítási terület

Hulladékkezelési terület

Vízvezetés



ACO HygieneFirst padlóösszefolyó



ACO Modular rácsos folyókák



ACO HygieneFirst rácsos folyókák



ACO Modular résfolyóka



ACO Pipe csőrendszer

Zsírleválasztás



ACO Zsírcsapda



ACO LipuSmart



ACO Lipumax P-DA



ACO Lipurat-RAE



ACO Lipurat-OAE

Termékáttekintés

ACO HygieneFirst padlóösszefolyó

Az ACO HygieneFirst padlóösszefolyó család tagjai az EHEDG higiéniai előírásai alapján készülnek, hogy az élelmiszerbiztonságot a lehető legnagyobb mértékben növeljék. Az ACO HygieneFirst padlóösszefolyói három különböző méretben rendelhetők, így megfelelnek a különböző vízhozamok igényeinek és a beépítés során támasztott követelményeknek - például az alacsony beépítési magasság vagy a tűzvédelmi előírások. Az ACO HygieneFirst padlóösszefolyók megfelelnek az EN 1253 szabványnak.



ACO HygieneFirst rácsos folyóka

Az ACO HygieneFirst rácsos folyókák olyan alkalmazási területek számára kínálnak könnyen tisztítható és teljes egészében ellenőrizhető vízelvezetési megoldásokat, amelyek esetében fontos a higiénikus üzemi környezet. Ezek a vízelvezető rendszerek nagy mennyiségű folyadék kezelésére képesek. A folyókák rendelkeznek az MSZ EN 1253 szerinti minősítéssel.



ACO Modular részfolyóka és ACO Modular rácsos folyóka

Modular termékcsaládunk tagjai szabványosított 20, 125 és 200 mm szélességben a legsokoldalúbb rendszert biztosítják. Különböző tartozékokkal együtt, mint a széles rácsválaszték vagy a sarokelemek, szinte minden alkalmazási területre ideálisak. MSZ EN 1433 szerint minősítettek, CE jelzéssel ellátottak.



ACO Pipe csőrendszer

Az ACO rozsdamentes Push-Fit csőrendszerét az élelmiszeripari szennyvíz elvezetéséhez terveztük. Az ACO Pipe termékek a rozsdamentes acél tulajdonságainak köszönhetően több mint negyven év élettartammal rendelkeznek. Könnyen telepíthetők és a helyszíni kezelés is egyszerűen megoldható a Push-Fit szerelési rendszernek és a rendelkezésre álló tartozékoknak köszönhetően. Az ACO Pipe csőrendszer higiénikusabb, tartósabb és megbízhatóbb vízelvezetést tud biztosítani, mint a műanyag csőrendszerek.



ACO zsírleválasztók

Az ACO zsírleválasztók különböző teljesítményűek, a tisztítandó zsíros szennyvíz mennyisége alapján könnyen kiválasztható a szükséges berendezés. Az optimális felszereltségi szint pedig rugalmasan kialakítható, hogy szükségtelen tartozékok ne növeljék a költségeket. Zsírleválasztóink különböző tudás- és teljesítményszinten mozognak. A leválasztás és tisztítás történhet akár teljesen automatizált módon is, amivel a legkisebb mértékben zavarja a konyhai környezetet. A leválasztók az MSZ EN 1825 szabvány szerint teszteltek és minősítettek, CE jelzéssel ellátottak.



Rendszer áttekintése

Az ACO olyan megoldásokat kínál, amelyek optimalizálják az élelmiszerbiztonságot, az alkalmazottak egészségét és biztonságát, valamint a vízvédelmet. Minden ACO termék biztonságosan kontrollálja a vizet úgy, hogy az higiénikusan, gazdaságosan és ökológiailag kezelhető legyen.



Az ACO vízvezető rendszereit mindenhol használják, ahol a higiénia, a rozsdamentesség és a megbízható teljesítmény alapvető fontosságú:

- Nagykonyhák
- Élelmiszer-feldolgozó üzemek
- Sörfőzők, palackozóüzemek
- Hűtőházak
- Laboratóriumok
- Vegyipar
- Gyógyszeripar
- Éttermek
- Iskolák
- Kórházak



ACO Kereskedelmi Kft.

www.aco.hu

2030 Dunaharaszti
Jedlik Ányos utca 24.
Tel: 06 24 620 380
Fax: 06 24 620 389
E-mail: acohu@aco.hu



Honlap: www.aco.hu
www.hygienefirst.com/hu

**ACO. creating
the future of drainage**

