

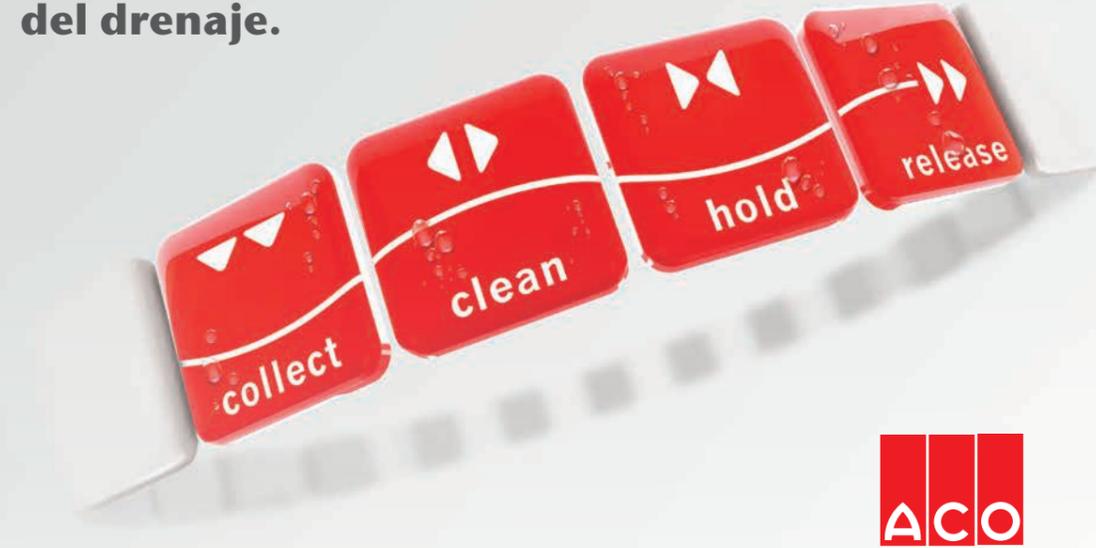


Gestión del drenaje, las grasas y los residuos en las cocinas comerciales

Hygiene**First**



ACO. El futuro del drenaje.



La cadena del sistema ACO proporciona soluciones de drenaje para satisfacer las necesidades de las instalaciones de servicios alimentarios del futuro.

Los entornos hostiles, el agua caliente, la grasa y los residuos orgánicos se deben neutralizar con conceptos de drenaje más complejos y sofisticados. ACO lo consigue con soluciones de sistemas inteligentes que se ocupan de la seguridad alimentaria y protegen el agua y a las personas. Todos los productos del sistema ACO controlan de forma segura el agua que pasa a lo largo de la cadena para garantizar que se trata de manera higiénica, económica y ecológica.



Recogida:

El sistema de drenaje recoge de la manera más rápida y completa posible el agua superficial o los líquidos que se van a tratar. Esta parte de la cadena del sistema ACO garantiza la protección, la seguridad y la comodidad de las personas, los edificios y las rutas de tráfico de las inmediaciones.



Limpieza:

Los líquidos recogidos se tratan mediante procesos físicos, químicos o biológicos que garantizan que se puedan verter en el alcantarillado público, lo que constituye el requisito mínimo. Esta parte de la cadena del sistema ACO crea las condiciones para el reciclaje y el uso sostenible.



Contención:

Los contenedores, barreras y válvulas garantizan que los líquidos se mantengan dentro del sistema de drenaje donde se pueden controlar de manera adecuada. Esta parte de la cadena del sistema ACO mejora la protección y la seguridad de los alimentos, del edificio y del medio ambiente.



Vertido:

Las bombas, la planta de bombeo y los sistemas de tuberías transfieren el agua recogida, tratada y controlada a los procesos y sistemas de flujo descendente. Esta parte de la cadena del sistema ACO lleva el agua recogida, tratada y controlada hasta las interconexiones para tratarla posteriormente, reutilizarla o verterla.

CONTENIDO

Cadena del sistema ACO	02
Acerca de ACO	04
HygieneFirst	06
Gestión del drenaje, las grasas y los residuos en las cocinas comerciales	08
Gestión del drenaje	10
Gestión de las grasas	12
Gestión de los residuos orgánicos	14
Descripción general de los productos ACO	16
Cadena de servicio de ACO	18



Acerca de ACO

Quiénes somos

ACO es el líder consolidado en el suministro de sistemas de drenaje para el sector de los servicios alimentarios. Cada sistema de drenaje se ha diseñado para ofrecer la fiabilidad, longevidad y durabilidad máximas, además de prevenir problemas higiénicos que pueden poner en riesgo las instalaciones. Más de 60 años de experiencia en drenaje convierten a ACO en un proveedor de categoría mundial de sistemas de drenaje.



Qué hacemos

Los sistemas de drenaje y eliminación de grasas y residuos de ACO se han diseñado teniendo en cuenta los tres principios más importantes del sector de los servicios alimentarios: seguridad alimentaria, gestión de los costes y salud y seguridad. Diseñamos nuestros productos para que drenen las aguas residuales procesadas de manera higiénica y económica, cumpliendo con creces las exigentes normas establecidas por el European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG).

Dónde estamos

Con oficinas comerciales por todo el mundo y 29 modernas instalaciones de fabricación situadas en todos los continentes, estamos totalmente familiarizados con las normas internacionales y también colaboramos ampliamente con los principales organismos del sector para estar siempre a la vanguardia de la creación de los sistemas más modernos disponibles.

Por qué elegirnos

Trabajamos mano a mano con diseñadores y especialistas en cocinas comerciales para crear sistemas específicamente adaptados a sus necesidades. Al usar los sistemas de drenaje ACO puede esperar un rendimiento óptimo, un diseño centrado en la higiene y la plena confianza en que está usando el mejor sistema de drenaje del mercado.



- Fabricación en acero inoxidable
- Organización comercial

ACO a grandes rasgos

- Josef-Severin Ahlmann funda la empresa en 1946
- 3.900 empleados en más de 40 países
- 29 instalaciones de fabricación en 15 países
- Ventas en 2013: 624 millones de €

Desarrollo global de las ventas en millones de euros



Hygiene**First**

Al ser uno de los principales especialistas en drenaje comercial del mundo, el Grupo ACO comprende el papel crucial que el drenaje desempeña en el éxito de las empresas de preparación comercial de alimentos. Sabemos que la seguridad alimentaria, la higiene y el control de costes son factores esenciales, y también comprendemos que a muchas personas el drenaje no les preocupa, ya que no está a la vista.

Por consiguiente, muchos sistemas de drenaje no están bien diseñados. En el mejor de los casos, el resultado es un aumento de los costes de limpieza y mantenimiento, y en el peor puede producir contaminación alimentaria, el cierre de una instalación y pérdidas para una empresa (o incluso su cierre). Como empresa que impulsa el futuro del drenaje, estamos decididos a cambiar esta situación elevando la calidad del drenaje higiénico y mejorando las normas en cada parte del proceso.

La filosofía HygieneFirst representa nuestro compromiso de ofrecer productos que muestren el mejor comportamiento higiénico. Diseñamos soluciones de drenaje inteligentes que reducen al mínimo los costes operativos sin poner en peligro la seguridad alimentaria.



Gestión del drenaje, las grasas y los residuos en las cocinas comerciales

Las cocinas comerciales son entornos sumamente activos con suelos potencialmente húmedos y grasientos debido a la abundancia de líquidos que se usan en los procesos de cocinado y limpieza y, por supuesto, esos líquidos suelen estar muy calientes. Las aguas residuales también pueden contener grasas, que son una causa importante de atascos de tuberías y que no se pueden verter en el sistema de aguas residuales. Estos factores combinados pueden afectar a la seguridad alimentaria, a los costes operativos y a la salud y la seguridad.

Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria se puede ver gravemente afectada si los sistemas de drenaje y gestión de grasas y residuos no son eficientes. Las soluciones ACO se han diseñado para gestionar y drenar el agua de los procesos de manera eficiente y segura. Diseñamos nuestros productos específicamente para reducir el riesgo de contaminación alimentaria.

Control de costes

La gestión de los costes es un factor importante en las empresas actuales. Los equipos de cocinas comerciales que incluyen sistemas de drenaje y eliminación de grasas y residuos deben cumplir su función con costes de funcionamiento reducidos a lo largo de todo su ciclo vital. Los sistemas ACO de drenaje y eliminación de grasas y residuos se han diseñado para que sean fáciles de mantener, lo que reduce los costes asociados y mejora su comportamiento higiénico.

Salud y seguridad

Reducir al mínimo el riesgo de lesiones en el lugar de trabajo tiene una importancia fundamental para las instalaciones de cocinas comerciales. Es esencial que las instalaciones tengan un sistema de drenaje que mejore las condiciones de salud y seguridad durante la limpieza, el vaciado y el funcionamiento, al mismo tiempo que se garantiza siempre la máxima higiene.



Gestión del drenaje

Las normas higiénicas en el sector de las cocinas comerciales son cada vez más exigentes. ACO satisface esas exigencias crecientes incorporando principios de diseño higiénico, prácticas recomendadas del sector y las directrices de organismos como el European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) al diseño de sus soluciones de drenaje.

Los costes de funcionamiento son un factor importante en las empresas actuales. Cada producto y sistema tiene que cumplir su función de manera eficiente a lo largo de todo su ciclo vital. ACO ofrece la experiencia y la calidad necesarias para lograr el equilibrio perfecto entre los elevados niveles de seguridad alimentaria y los costes de funcionamiento.

La cocina es un entorno potencialmente peligroso debido a la omnipresencia del calor, los líquidos y la grasa. Los sistemas de drenaje ACO se han diseñado especialmente para reducir la acumulación de líquidos eliminando el agua y la grasa de manera eficaz e inmediata.

Características de seguridad alimentaria de los drenajes ACO

Los drenajes higiénicos ACO cumplen los requisitos higiénicos para prevenir la contaminación por bacterias nocivas. Aplicamos los correspondientes principios de diseño higiénico reservados para las superficies de contacto con alimentos recomendados por el EHEDG.

El diseño de nuestros productos garantiza la acumulación mínima de partículas y restos de alimentos además de una conexión segura con el suelo circundante para reducir al mínimo cualquier posibilidad de desarrollo de bacterias en el sistema de drenaje.

Los productos diseñados de manera higiénica y con función de pendiente lisa garantizan que nuestro sistema sea totalmente drenable eliminando el olor a agua residual estancada.



Características de gestión de costes de los drenajes ACO

El sistema de drenaje ACO se puede mantener con facilidad, reduciendo los costes de limpieza asociados gracias a su diseño funcional y recomendaciones de limpieza que se han desarrollado en colaboración con proveedores de agentes de limpieza de calidad superior.

Las tecnologías avanzadas de fabricación de ACO garantizan la durabilidad y nuestro tratamiento especial de las superficies garantiza la resistencia a la corrosión. Nuestros sistemas actúan de manera eficiente en todo momento con las interrupciones mínimas.

Ofrecemos nuestra experiencia en planificación de sistemas de drenaje, instalación correcta y creación de una conexión segura con el suelo circundante para evitar costes innecesarios.

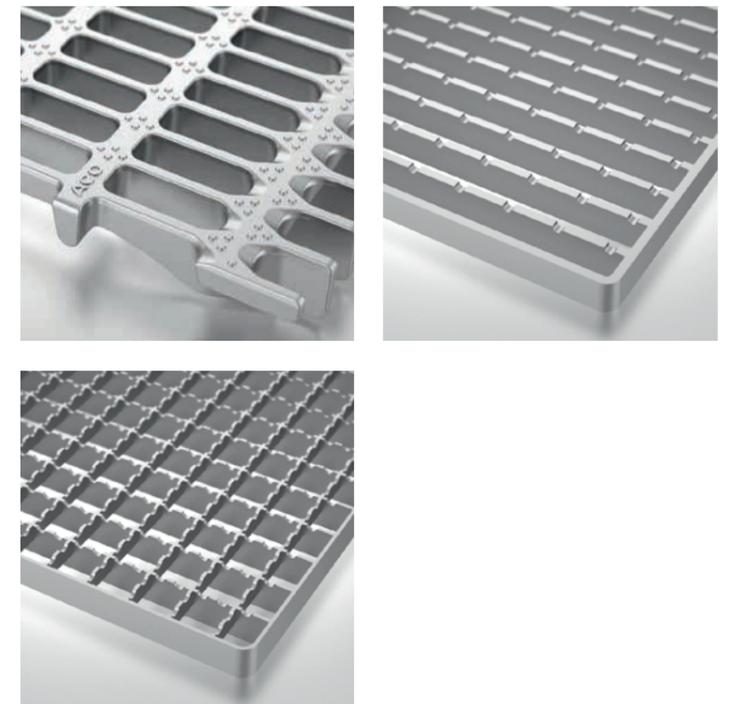


Características de salud y seguridad de los drenajes ACO

Para aumentar la seguridad en zonas de riesgo elevado que requieren un uso intensivo de agua se dispone de rejillas a prueba de resbalones.

Cada componente del sistema de drenaje es fácil de desmontar y limpiar, sin bordes afilados para que la seguridad de los empleados sea óptima.

Los productos de drenaje ACO tienen un certificado de solución resistente al fuego de acuerdo con la norma EN 136.





Gestión de las grasas

Las cocinas comerciales que generan aguas residuales deben tener planes de tratamiento previo que garanticen que los sólidos y líquidos que liberan vapores nocivos o desagradables o interfieran con el funcionamiento no se viertan a la red de alcantarillado público.

Además de la reducción de olores, los sistemas ACO también reducen la cantidad de trabajo necesario para la limpieza y eliminación de grasa. Por ejemplo, si un separador de grasas cuenta con limpieza automática, ya no es necesario usar equipos de limpieza externos. El uso del dispositivo de llenado también permite rellenar directamente en el separador.

La salud y la seguridad tienen una importancia fundamental para el funcionamiento de una cocina comercial, y debe prestarse una atención especial a la fiabilidad de los procesos y la prevención de incendios.

Características de seguridad alimentaria de los separadores de grasas ACO

Los separadores de grasas ACO eliminan los olores desagradables durante la limpieza y la eliminación.

La eficaz limpieza interna de 360° a alta presión hidromecánica (175 bares) elimina todos los residuos del separador.

Los separadores de grasas están disponibles en acero inoxidable para lograr una higiene óptima.



Características de salud y seguridad de los separadores de grasas ACO

Gracias a la limpieza automática, el separador de grasas ACO elimina cualquier riesgo para la salud y la seguridad durante la eliminación y la limpieza.

La determinación del tamaño y el diseño correctos, además de las especificaciones adecuadas de la solución, garantizan una instalación y un mantenimiento seguros.

Los separadores de grasas ACO ofrecen una solución incombustible de acero inoxidable.



Características de gestión de costes de los separadores de grasas ACO

Los separadores de grasas ACO miden automáticamente el nivel de grasa, de modo que el operario sabe cuándo tiene que vaciarlo.

Mediante nuestro módulo GSM Mobile se garantiza la flexibilidad de funcionamiento. La información sobre inspecciones y necesidades de mantenimiento se envía al teléfono móvil.

Los costes de funcionamiento se optimizan gracias a la limpieza automática y la eliminación de grasa.





Gestión de los residuos orgánicos

Un factor esencial cuando se trata de higiene en cocinas comerciales es mantener los alimentos separados de los residuos y respecto a la eliminación de dichos residuos, los sistemas de recogida de desechos húmedos de ACO desempeñan un papel especial.

Los residuos de las cocinas se deben almacenar y eliminar por separado, ya que los residuos alimentarios se suelen recoger en bidones. La gestión de los residuos alimentarios comerciales es un proceso muy costoso que requiere mucho tiempo. Sin embargo, si se usa un sistema para recoger y eliminar los residuos alimentarios comerciales, los costes se pueden reducir de forma significativa.

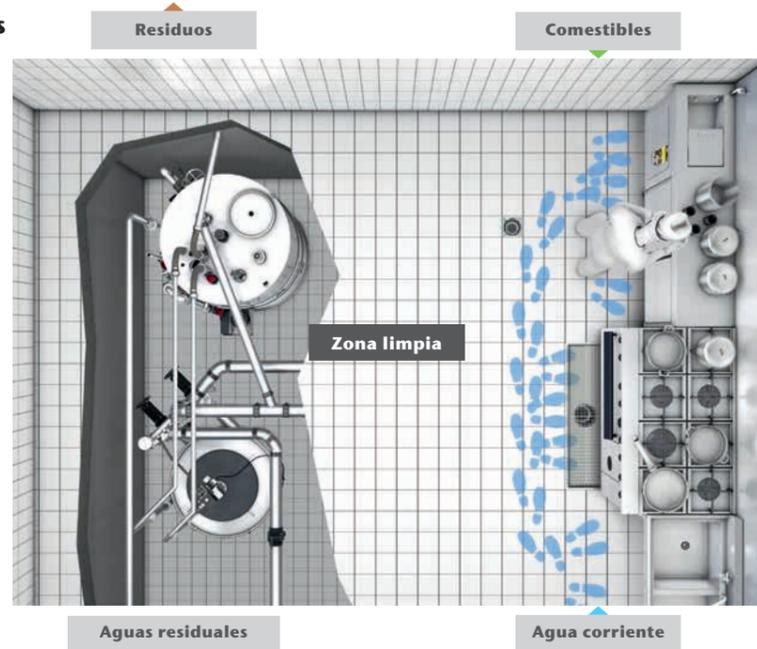
La seguridad es un factor esencial que se debe tener en cuenta al planificar cocinas comerciales, prestando una atención especial a la fiabilidad de los procesos y la prevención de incendios.

Características de seguridad alimentaria de ACO Waste-Jets

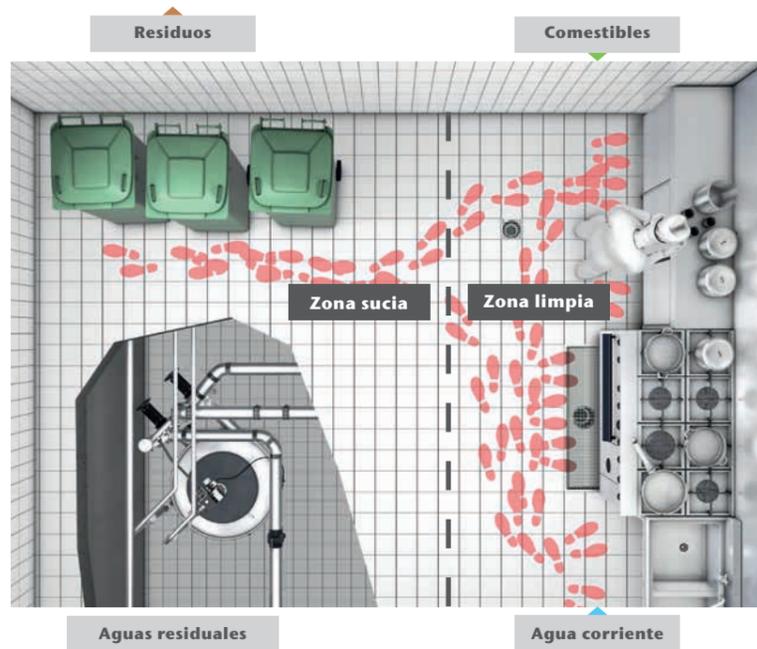
El uso del sistema de recogida de desechos húmedos ACO Waste-Jet crea una cadena de higiene cerrada desde el punto de origen hasta un depósito de recogida que lleva los desechos directamente a un depósito de almacenamiento.

Como no se necesitan cubos de basura en la cocina, se elimina la contaminación cruzada durante su eliminación de la zona limpia y se previenen las plagas de ratas o gusanos.

Los depósitos usados en los sistemas de recogida de desechos húmedos ACO Waste-Jet son herméticos y a prueba de olores. Este sistema también garantiza la eliminación de olores desagradables de los residuos orgánicos almacenados libremente.



Gestión moderna de desechos usando los sistemas de recogida de desechos húmedos ACO Waste-Jet



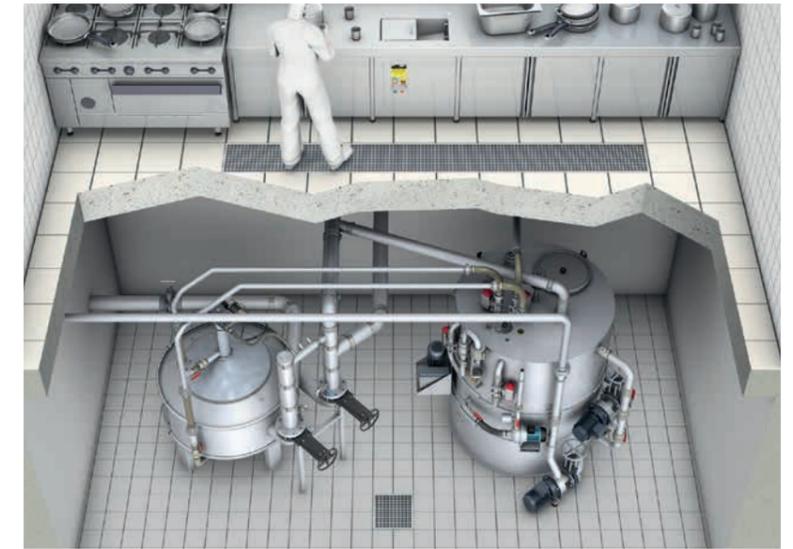
Sistema tradicional de eliminación de residuos en cocinas comerciales mediante cubos y enfriadores de residuos húmedos

Características de gestión de costes de ACO Waste-Jets

El sistema ACO Waste-Jet mejora la organización de las cocinas acortando las distancias de transporte y reduciendo la cantidad de tiempo improductivo que los operarios dedican a la limpieza y el mantenimiento.

No se necesita una zona de almacenamiento fría para los residuos y no hay costes de mantenimiento añadidos.

Dependiendo del tipo de edificio, no se necesita un segundo bombeo para la eliminación de residuos.



Características de salud y seguridad de ACO Waste-Jets

El sistema de recogida de desechos húmedos ACO Waste-Jet ayuda a resolver los problemas de salud y seguridad relacionados con la eliminación de residuos.

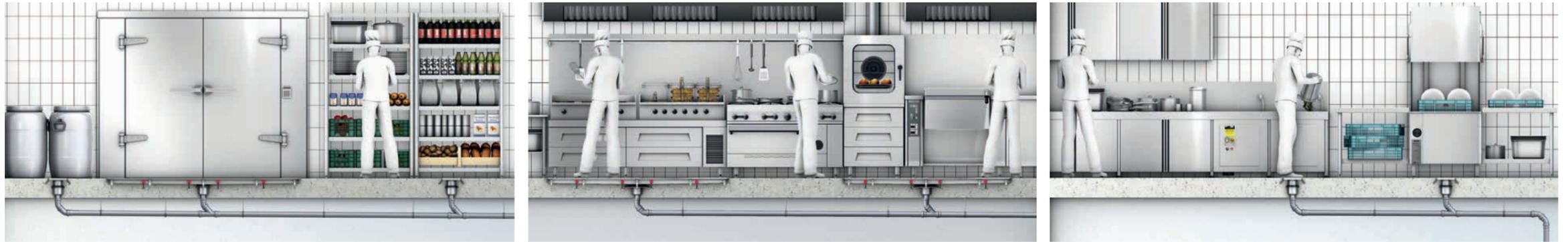
El sistema de recogida totalmente automático ACO Waste-Jet garantiza un mantenimiento y un funcionamiento seguros.

Las estaciones de recogida para la eliminación de residuos húmedos están integradas en el diseño de la cocina para reducir el riesgo de lesiones durante la manipulación de residuos orgánicos.



Cocina comercial

Hay tres zonas principales en cada cocina comercial: la zona de almacenamiento y preparación, la zona de producción, y la zona de lavado y eliminación. En cada zona se llevan a cabo distintos procesos en el entorno de la cocina comercial y tiene distintas necesidades de gestión de aguas residuales. Sin embargo, hay algunos aspectos que son comunes a las tres.



Zona de almacenamiento

Zona de preparación

Zona de producción

Zona de lavado

Zona de eliminación

Un sistema de drenaje bien diseñado debe tener:

- Un filtro de restos en la salida
- Rejillas antideslizantes fácilmente desmontables
- Purgador de aire viciado fácilmente desmontable
- Diseño higiénico para evitar la acumulación de bacterias
- Capacidad de volumen adecuada
- Sistema de eliminación ACO Waste-Jet para eliminar restos de comida
- Separador de grasas para la eliminación de grasas

Gestión de drenaje



Sumidero totalmente higiénico ACO



Canal en caja modular ACO



Canal en caja totalmente higiénico ACO



Canal ranurado modular ACO



Tubería ACO

Gestión de grasas



ACO Lipumax P-DA



ACO Lipurat-RAE



ACO Lipurat-RAE

Gestión de residuos orgánicos



Estación de recogida para ACO Waste-Jet Classic



Estación de recogida para ACO Waste-Jet Comfort



Depósito de recogida para ACO Waste-Jet Comfort

Descripción general del producto

Sumideros totalmente higiénicos ACO

La gama de sumideros totalmente higiénicos ACO incorpora principios de diseño higiénico para garantizar un comportamiento higiénico óptimo. Los sumideros totalmente higiénicos ACO están disponibles en tres tamaños para adaptarse a distintos caudales y requisitos de construcción, como los de poca profundidad y las aplicaciones donde se necesitan medidas de prevención de incendios. Los sumideros totalmente higiénicos ACO están certificados de acuerdo con la norma EN 1253.



Canales en caja totalmente higiénicos ACO

La gama de canales en caja totalmente higiénicos ACO incorpora principios higiénicos para garantizar un comportamiento higiénico óptimo. La gama de canales en caja totalmente higiénicos es idónea para aplicaciones en donde se necesitan altos niveles de higiene, además de poder gestionar grandes volúmenes de líquidos. Los canales en caja totalmente higiénicos ACO están certificados de acuerdo con la norma EN 1253.



Canales en caja modulares ACO y ranurados modulares ACO

Nuestra gama modular con anchuras normalizadas de 20, 125 y 200 mm ofrece un sistema muy versátil con disponibilidad inmediata. Los accesorios, como las unidades de esquina y la variedad de rejillas, hacen que este sistema sea perfecto para una amplia gama de aplicaciones. Certificado según EN 1433, con marca CE.



Tuberías ACO

El sistema de tuberías de conexión rápida y acero inoxidable de ACO se ha diseñado para aguas grises o negras. Las tuberías ACO ofrecen una vida útil de más de 40 años gracias al uso de acero inoxidable. El montaje con conexión rápida garantiza la sencillez de la instalación y la manipulación in situ. Las tuberías ACO son más higiénicas, robustas y duraderas que los sistemas de tuberías de plástico para drenaje por gravedad y vacío.



Separadores de grasas ACO

Esta completa gama se adapta a todas las necesidades de tamaño dentro de la especificación EN 1825, con un rendimiento igual o superior al que exige la norma. Nuestros separadores pueden tener especificaciones con distintos grados de sofisticación: la eliminación de grasa y el mantenimiento de limpieza se pueden automatizar, lo que reduce al mínimo los inconvenientes en entornos de catering muy activos. Los separadores se han probado y certificado de acuerdo con EN 1825 y, por lo tanto, tienen la marca CE.



Depósitos de sistemas de recogida de desechos húmedos ACO

Los depósitos de almacenamiento temporal en el sistema ACO Waste-Jet pueden estar hechos de acero inoxidable (grado 304) o plástico (polietileno). En función de la aplicación y el material seleccionado, los depósitos se presentan en distintos tamaños y diseños (limpieza interna a alta presión, bomba de eliminación, etc.). La supervisión del nivel de llenado se realiza con sistemas de control que están integrados en el depósito. Todos los contenedores son herméticos para que no desprendan olores y cuentan con trampillas de inspección para el mantenimiento.



Estaciones de recogida para sistemas de recogida de desechos húmedos ACO

En el sistema ACO Waste-Jet, los depósitos se llenan mediante estaciones de recogida. En función de los requisitos, estas estaciones de recogida se pueden instalar como unidades no empotradas en la cocina y junto a los lavavajillas, o se pueden integrar en las superficies de trabajo. Las estaciones de recogida del sistema Waste-Jet Comfort transfieren los residuos húmedos al depósito mediante un sistema de vacío, mientras que el sistema Waste-Jet Classic emplea bombas de alimentación. Cuando el depósito está lleno, se muestra visualmente en la estación de recogida.



La cadena de servicio de ACO

Como el principal fabricante de soluciones de drenaje, nos enorgullece ser expertos en todo lo relacionado con el drenaje. Siempre estamos dispuestos a compartir nuestra amplia experiencia con nuestros socios comerciales, además de con arquitectos, urbanistas y otros profesionales. Esto no solo nos ayuda a simplificar su trabajo diario, sino que también nos permite proteger la calidad y el liderazgo en el mercado de las soluciones ACO.



Formación:

Información e instrucción posterior

Compartimos la experiencia global del Grupo ACO con mayoristas, arquitectos, urbanistas e instaladores que priorizan la calidad. Le invitamos a aprovechar nuestros conocimientos técnicos y a asistir a las sesiones de formación y desarrollo profesional continuo que organizamos.



Diseño:

Planificación y optimización

Hay muchas opciones diferentes en lo que se refiere a las especificaciones y el diseño de las soluciones de drenaje, pero ¿qué concepto produce la solución técnica más económica, higiénica y segura? Le ayudaremos a encontrar la respuesta correcta.



Asistencia:

Asistencia y asesoramiento en la construcción

Le ofrecemos asistencia y asesoramiento en relación con el proyecto para garantizar que no se produzcan sorpresas desagradables entre la planificación y la realización de una solución de drenaje.



Cuidado:

Inspección y mantenimiento

Los productos ACO se han diseñado y construido para prestar un servicio prolongado. Nuestros servicios de atención al cliente también garantizan que ACO siga satisfaciendo sus requisitos de alta calidad año tras año.

