



Gestión del drenaje y de la grasa en cocinas industriales

ACO. The future of drainage.



El ACO system chain proporciona soluciones de drenaje para satisfacer las necesidades del futuro de las instalaciones de la industria alimentaria.

Los ambientes hostiles, el agua caliente y la grasa se deben contrarrestar con conceptos de drenaje más complejos y sofisticados. ACO lo consigue con soluciones de sistemas inteligentes que abordan la seguridad alimentaria, la protección de las personas y el agua. Todos los productos que forman parte del sistema ACO controlan con seguridad el agua que pasa a lo largo de la cadena para garantizar que se manipula de manera higiénica, económica y ecológica.



collect:

El agua superficial o los líquidos tratados se recogen lo más rápida y totalmente posible mediante el sistema de drenaje. Esta parte del ACO system chain garantiza la protección, seguridad y comodidad para las personas, edificios y rutas de tráfico de las inmediaciones.



clean:

Los líquidos recogidos se tratan utilizando procesos integrados físicos, químicos o biológicos que garantizan que se puedan descargar en el alcantarillado público - requisito mínimo. Esta parte del ACO system chain crea las condiciones para el reciclado y uso sostenible.



hold:

Los contenedores, barreras y válvulas garantizan que los líquidos permanezcan dentro del sistema de drenaje donde se controlan adecuadamente. Esta parte del ACO system chain mejora la protección y seguridad de los alimentos, edificios y medioambiente.



release:

Las bombas, plantas de elevación y los sistemas de tuberías transfieren el agua recogida, tratada y controlada en los sistemas y procesos de aguas abajo. Esta parte del ACO system chain transporta el agua recogida, tratada y controlada a las interfaces para futuros tratamientos, reutilización o liberación.

CONTENIDO

ACO system chain	02
Acerca de ACO	04
HygieneFirst	06
Gestión del Drenaje y la Grasa para las Cocinas Industriales	08
Gestión del Drenaje	10
Gestión de la Grasa	12
Visión general del producto ACO	16
ACO service chain	18

Acerca de ACO

Quiénes somos

ACO es líder consolidado de suministros de sistemas de drenaje para la industria alimentaria. Cada sistema de drenaje se diseña para proporcionar la máxima fiabilidad, longevidad y durabilidad, al mismo tiempo que evita los problemas de higiene que pueden poner en riesgo la instalación. Más de 60 años de experiencia en el sector del drenaje hacen de ACO un proveedor de sistemas de drenaje de primera clase.

Qué hacemos

Los sistemas de drenaje y separación de grasas de ACO están diseñados basándose en tres de los tópicos más importantes de la industria alimentaria: seguridad de los alimentos, gestión del coste e higiene. Diseñamos nuestros productos para drenar aguas residuales procesadas de forma higiénica y económica, excediendo los altos estándares establecidos por el Grupo Europeo de Ingeniería y Diseño Higiénico (EHEDG).

Dónde estamos

Con oficinas comerciales por todo el mundo y 29 plantas modernas de producción situadas en todos los continentes, estamos plenamente familiarizados con las normativas internacionales y también trabajamos intensamente con los órganos claves de la industria para mantenernos en la cabeza cuando se trata de la creación de los sistemas más modernos disponibles en el mercado.

Por qué escogernos

- Trabajamos mano a mano con los especialistas y diseñadores de cocinas industriales para crear sistemas específicos idóneos a sus necesidades. Al usar los sistemas de drenaje ACO puede esperar el máximo rendimiento óptimo, diseños basados en el rendimiento higiénico y tener la máxima confianza de que está usando el mejor sistema de drenaje en el mercado.

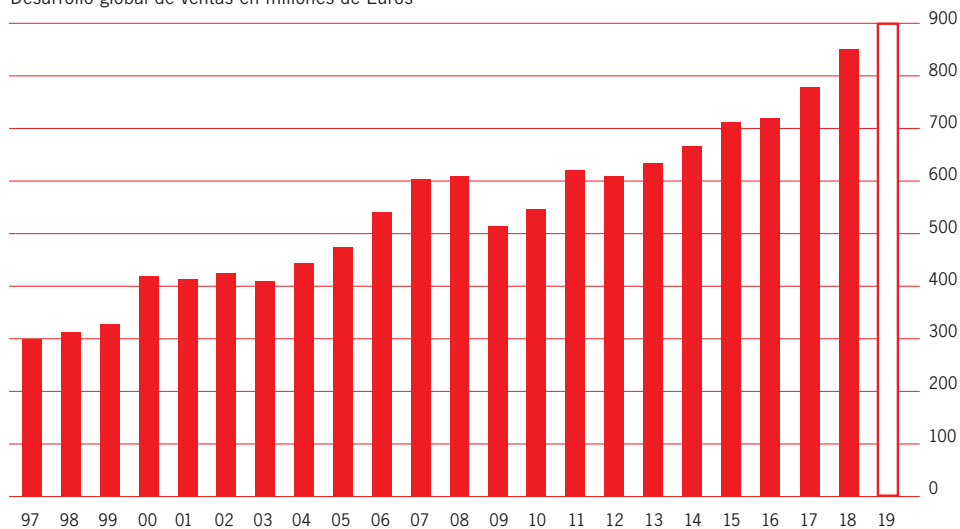
-  Fabricación de acero inoxidable
-  La organización de ACO



ACO en un vistazo

- 1946, empresa fundada por Josef-Severin Ahlmann
- 5.000 empleados en más de 40 países (Europa, América, Asia, Australia y África)
- 30 plantas de producción en 15 países
- Ventas 2018: 850 millones de €

Desarrollo global de ventas en millones de Euros



Hygiene**First**

El Grupo ACO al ser uno de los líderes mundiales en tecnología del drenaje, es consciente del papel crítico que juega el drenaje en el éxito comercial de los negocios de procesamiento de alimentos. Sabemos que la seguridad alimentaria, la higiene y el control de costes son todos factores vitales, pero también sabemos que para muchos el drenaje está fuera del alcance de la vista y, por tanto, también del pensamiento.

Por ello, muchos sistemas de drenaje no están bien diseñados. En el mejor de los casos, éstos provocan una limpieza y mantenimiento costoso, y en el peor de los casos, la contaminación alimentaria, cierre de la instalación y pérdidas, o incluso, el cierre definitivo del negocio. Nosotros, como empresa que impulsa el futuro del drenaje, estamos decididos a cambiar esto elevando las características del drenaje higiénico y mejorando los estándares del sector en cada fase del proceso.

Nuestra filosofía HygieneFirst representa nuestro compromiso de ofrecer productos que ofrecen un rendimiento higiénico final. Diseñamos soluciones de drenaje inteligente que minimizan los costes funcionales sin comprometer la seguridad alimentaria.





Gestión del Drenaje y la Grasa en Cocinas Industriales

Las cocinas industriales tienen ambientes muy cargados con suelos potencialmente mojados y grasientos debido a la abundancia de líquidos utilizados tanto en los procesos de cocción como de limpieza y, por supuesto, los líquidos a menudo están muy calientes. El agua residual también puede contener grasa, causa principal del bloqueo de las tuberías y no se puede liberar al sistema de aguas residuales. La combinación de todos estos factores puede afectar a la seguridad alimentaria, al coste funcional y a la salud y seguridad.

Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria se puede ver seriamente afectada debido a los malos sistemas de drenaje y de separación de grasas. Las soluciones de ACO están diseñadas para drenar de manera efectiva y segura y manipular el agua de proceso. Diseñamos nuestros productos específicamente para reducir el riesgo de contaminación alimentaria.

Control de costes

La gestión de costes es un factor primordial en los negocios de hoy en día. El equipamiento de la cocina industrial, incluyendo los sistemas de drenaje y separación de grasas, deben desempeñar su función con un coste funcional bajo a lo largo de toda su vida útil. Los sistemas de drenaje y de separación de grasas de ACO están diseñados para tener un mantenimiento fácil, reduciendo los costes asociados de limpieza y maximizando el rendimiento higiénico.

Salud y seguridad

Minimizar el riesgo de lesiones en el lugar de trabajo es de vital importancia para cualquier instalación de una cocina industrial. Es primordial que su instalación posea un sistema de drenaje que mejore las condiciones sanitarias y de seguridad durante la limpieza, vaciado y funcionamiento, al mismo tiempo que se garantiza que se tiene siempre en cuenta la higiene.



Gestión del drenaje

Se están elevando los estándares higiénicos en la industria de las cocinas industriales. ACO cumple con estas demandas cambiantes incorporando principios de diseño higiénico, las mejores prácticas de la industria y las directrices de los órganos del Grupo Europeo de Ingeniería y Diseño Higiénico (EHEDG) en el diseño de las soluciones de drenaje.

Los costes funcionales son un factor primordial en los negocios de hoy en día.

Todos los productos y sistemas deben desempeñar su función de manera eficiente a lo largo de toda su vida útil. ACO ofrece la experiencia y calidad necesaria para proporcionar el equilibrio perfecto entre altos niveles de seguridad alimentaria y costes funcionales.

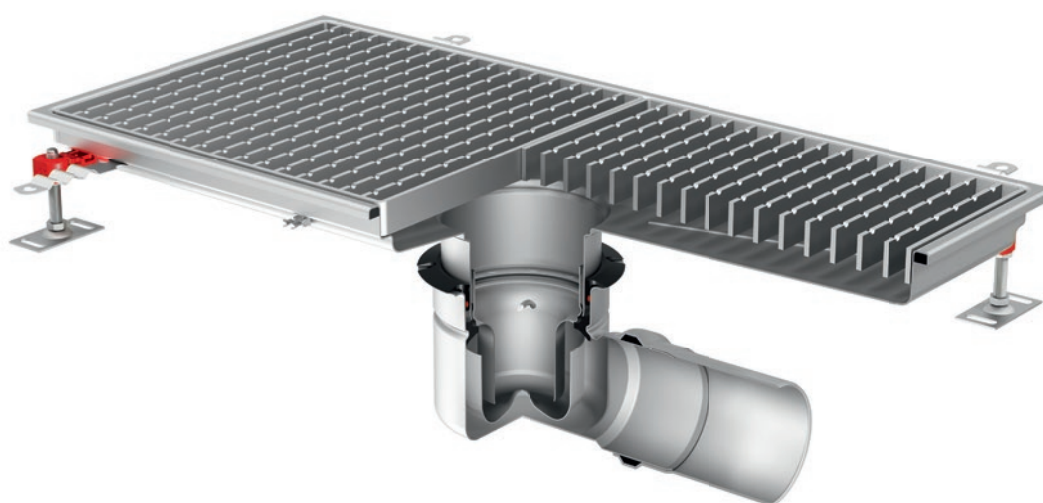
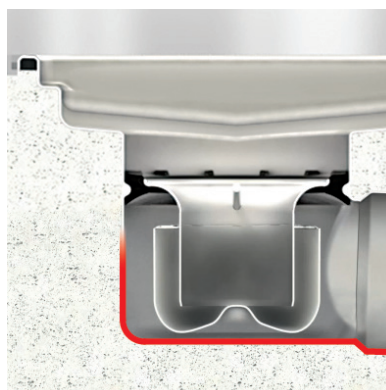
La cocina es un ambiente potencialmente peligroso debido a la continua presencia de elementos de calor, líquidos y grasa. Los sistemas de drenaje ACO están especialmente diseñados para reducir la acumulación de líquidos gracias a la eliminación de agua y grasa de forma efectiva e inmediata.

Características de la seguridad alimentaria del sistema de drenaje ACO

El drenaje higiénico de ACO cumple los requisitos de higiene para prevenir la contaminación de bacterias nocivas. Aplicamos los principales principios de diseño higiénico recomendados por la EHEDG destinados a las superficies en contacto con los alimentos.

El diseño de nuestro producto garantiza la mínima acumulación de partículas de alimentos y restos, así como una conexión segura con el suelo para minimizar cualquier crecimiento de bacterias en el sistema de drenaje.

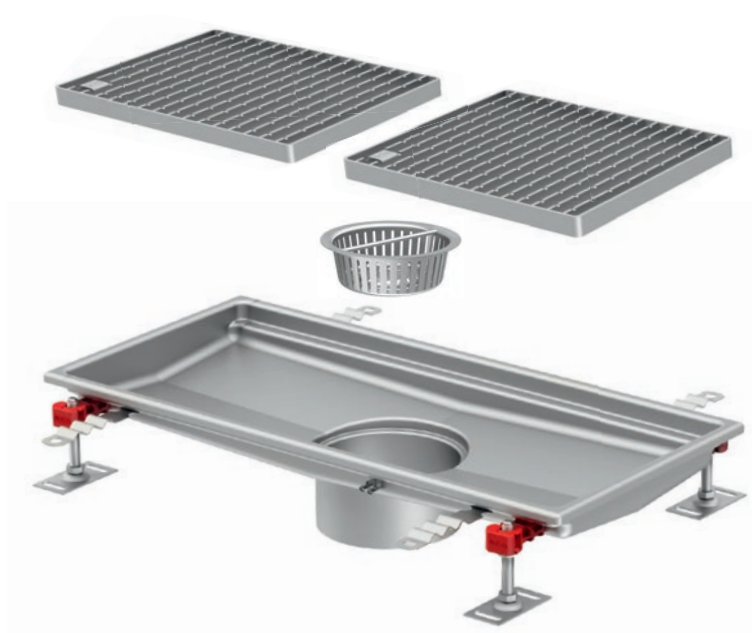
La función de pendiente aerodinámica garantiza que nuestro sistema sea completamente drenable, evitando así el olor causado por el estancamiento de aguas residuales.



Características del control del coste del sistema de drenaje ACO

El sistema de drenaje ACO tiene un mantenimiento fácil, reduciendo los costes asociados a la limpieza gracias a su diseño funcional y las recomendaciones de limpieza que se han desarrollado en colaboración con los principales proveedores de productos de limpieza.

Las tecnologías avanzadas de fabricación de ACO garantizan la durabilidad y nuestro tratamiento de superficies especiales garantiza la resistencia a la corrosión. Nuestros sistemas funcionan con eficacia en todo momento y gracias a ello las interrupciones son mínimas. Ofrecemos nuestra experiencia en planificación de sistemas de drenaje, correcta instalación y la creación de una conexión segura con el suelo circundante para evitar costes innecesarios.

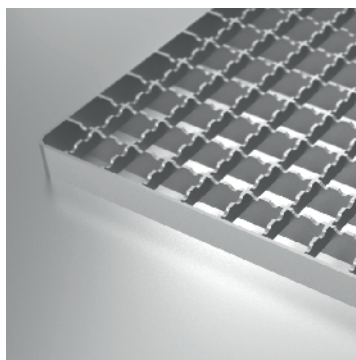
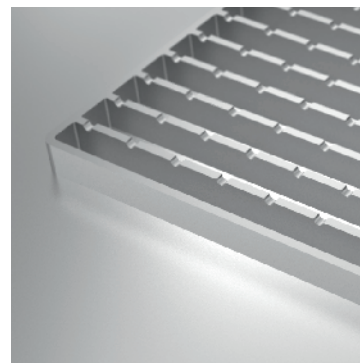
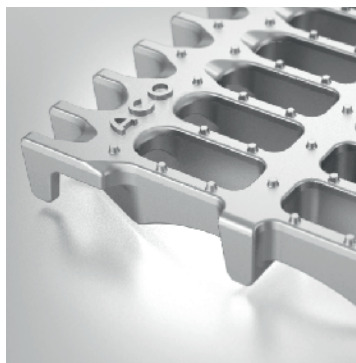


Características de salud y seguridad del sistema de drenaje ACO

Para mayor seguridad en zonas de alto riesgo que requieren el uso de agua pesada, tenemos a su disposición escaleras antideslizantes resistentes y rejillas de fundición.

Todos los componentes del sistema de drenaje son fácilmente extraíbles para facilitar su limpieza y sin bordes afilados para la óptima seguridad del trabajador.

Los productos de drenaje de ACO ofrecen una solución contra incendios conforme a la normativa EN 136.





Gestión de la grasa

Las cocinas industriales que generan aguas residuales deben equipar plantas de pretratamiento para que los sólidos y líquidos que liberan vapores nocivos o desagradables o interfieren en las tareas no se descarguen en la red de alcantarillado público.

Los sistemas de ACO además de reducir el olor, también minimizan el trabajo requerido para la manipulación de la grasa y los trabajos de limpieza. Por ejemplo, si un separador de grasas lleva a cabo la limpieza de forma automática, ya no será necesario utilizar equipos de limpieza externos. El uso del dispositivo de llenado también permite que la recarga se realice directamente en el separador.

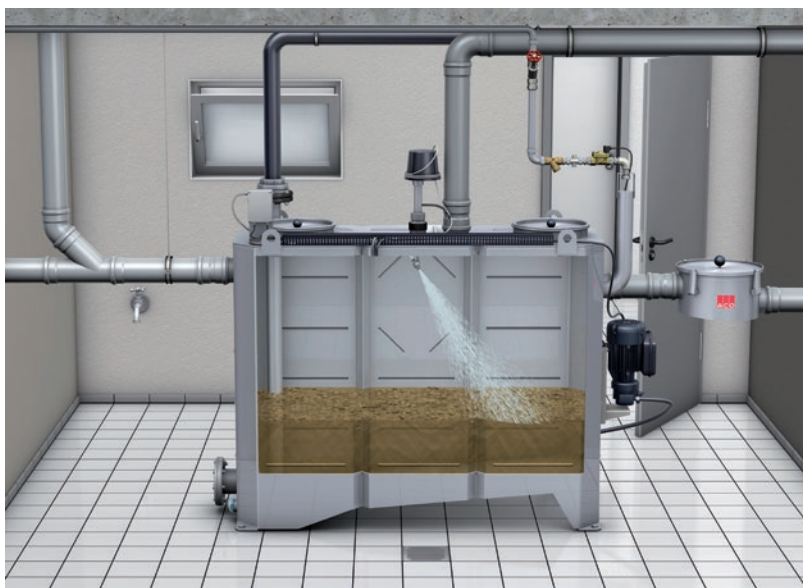
La salud y la seguridad son cuestiones de vital importancia en las cocinas industriales y se debe prestar especial atención a la eficacia del proceso y a las medidas contra incendios.

Características de la seguridad alimentaria de los separadores de grasas ACO

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

La limpieza interna de 360° con dispositivo de alta presión hidromecánico (175 bar) elimina todos los residuos del separador.

Disponemos de separadores de grasa en acero inoxidable para obtener una higiene óptima.

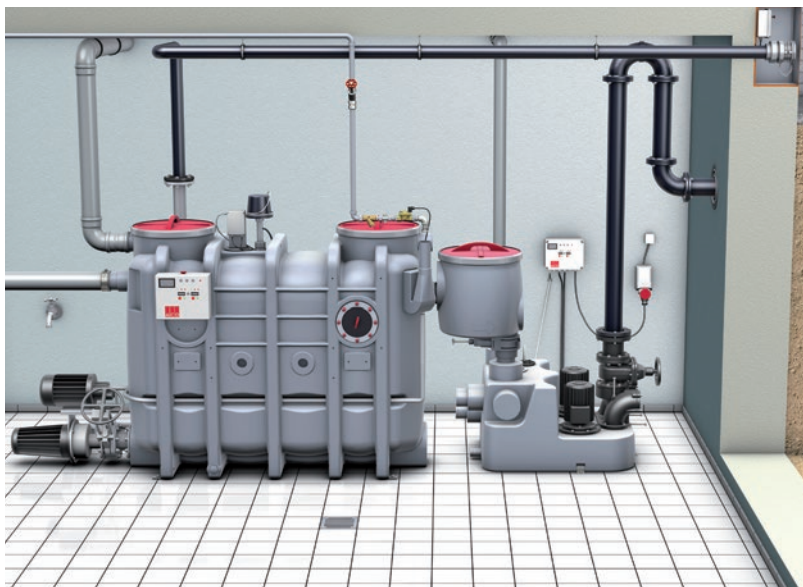


Características del control de costes de los separadores de grasas ACO

Los separadores de grasas ACO miden de forma automática la capa de grasa, por lo que el operario sabe exactamente cuándo se debe vaciar.

La flexibilidad de funcionamiento está garantizada gracias a nuestro módulo móvil GSM. Se envía a los teléfonos móviles información sobre las inspecciones y mantenimiento necesario.

Los costes funcionales se optimizan gracias al dispositivo de limpieza automática y de grasa.



Características de salud y seguridad de los separadores de grasa ACO

Gracias a la limpieza automática, los separadores de grasas ACO eliminan cualquier riesgo para la salud y la seguridad durante los procesos de eliminación y limpieza.

El dimensionado, la disposición y la ayuda de la especificación de la solución correcta garantizan una instalación y mantenimiento seguro.

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



Cocina industrial

Todas las cocinas industriales disponen de tres zonas principales: la zona de almacenamiento y preparación, la zona de producción y la zona de lavado y eliminación. Cada zona se ocupa de diferentes procesos en el ambiente de la cocina industrial y presenta diferentes requisitos para la gestión del agua residual. Sin embargo, hay algunos aspectos que son comunes a las tres zonas.

Un sistema de drenaje bien diseñado debe tener:

- Un filtro de residuos en la salida
- Rejillas antideslizantes fácilmente extraíbles
- Sifón fácilmente extraíble
- Diseño higiénico para evitar la acumulación de bacterias
- Capacidad adecuada al volumen
- Un separador de grasas para la eliminación de aceites y grasas



Zona de almacenamiento

Zona de preparación

Gestión del drenaje

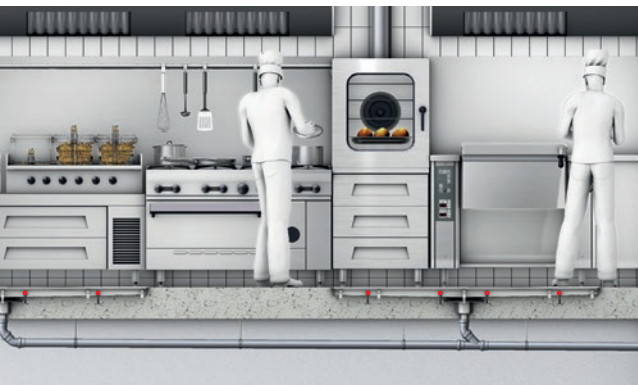


Sumidero higiénico ACO

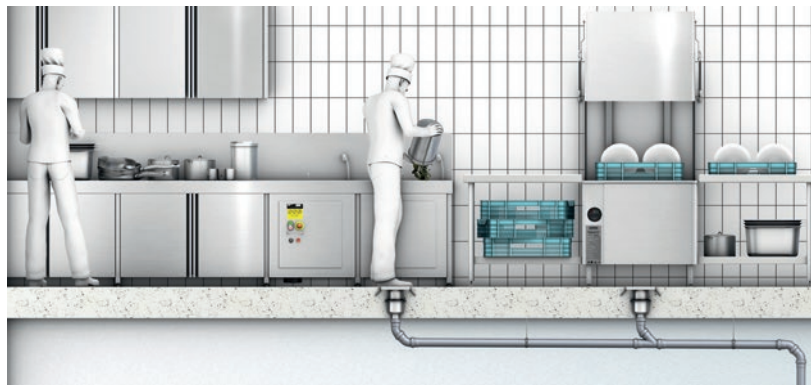


Canal modular de ACO

Gestión de la grasa



Zona de producción



Zona de lavado

Zona de eliminación



Canal higiénico ACO



Canal modular ranurado ACO



Tuberías ACO



ACO Lipumax P-DA



ACO Lipurat-RAE



ACO Lipurat-OAE

Descripción del producto

Sumideros higiénicos ACO

La gama de sumideros higiénicos ACO incorpora los principios de diseño higiénico para garantizar un rendimiento higiénico óptimo. Los sumideros higiénicos ACO están disponibles en tres tamaños diferentes de cuerpo para hacer frente a los diferentes caudales de flujo y requisitos de construcción, incluyendo construcciones a poca profundidad y aplicaciones que requieren medidas preventivas contra incendios. Los sumideros higiénicos ACO son conformes a la normativa EN 1253.



Canal higiénico ACO

La gama de canales higiénicos ACO incorpora los principios de diseño higiénico para garantizar un rendimiento higiénico óptimo. La gama de canales higiénicos es idónea para aplicaciones que requieren altos estándares de higiene, ya que son capaces de manipular grandes volúmenes de fluido. Los canales higiénicos ACO son conformes a la normativa EN 1253.



Canales modulares y canales ranurados ACO

Nuestra gama modular con anchos estandarizados de 20, 125 y 200 mm. ofrece un sistema muy versátil. Los accesorios, como codos y una variedad de rejillas a escoger, hacen que sea el sistema perfecto para una amplia gama de aplicaciones. Conforme a la normativa EN 1433, marcado CE.



Tuberías ACO

Un sistema de tuberías de acero inoxidable de ajuste a presión diseñado para aguas grises y negras. Las tuberías ACO tienen una vida útil de más de 40 años gracias al uso de acero inoxidable. El montaje por presión proporciona una instalación y manipulación fácil. Las tuberías ACO son más higiénicas, robustas y duraderas en relación con los sistemas de tuberías de plástico para drenajes por gravedad y vacío.



Separadores de grasas ACO

Una amplia gama que abarca los requisitos de todos los tamaños conforme a las especificaciones de la normativa EN 1825, cumpliendo o superando los requisitos de esta normativa. Nuestros separadores se pueden equipar con diferentes grados de sofisticación: la eliminación de la grasa, y el mantenimiento de la limpieza se pueden automatizar, minimizando las interrupciones en ambientes de negocios de catering con altas cargas de trabajo. Los separadores se prueban y certifican según la normativa EN 1825 y poseen el marcado CE.



ACO service chain

Como fabricante líder en soluciones de drenaje, estamos orgullosos de ser expertos en todos los aspectos del drenaje. Estamos encantados de poner toda nuestra experiencia al servicio de nuestros socios comerciales, así como arquitectos, diseñadores y comerciales. Esto no sólo nos ayuda a simplificar su trabajo cotidiano, sino que también nos permite garantizar la calidad y el liderazgo de las soluciones de ACO en el mercado.



email: acoservice@aco.es



train:

Información y formación continuada

Compartimos la experiencia de todo el grupo ACO con comerciantes, diseñadores, arquitectos e instaladores, cuya prioridad es la calidad. Le invitamos a beneficiarse de nuestra experiencia y participar como miembro en la formación DPC que organizamos.



design:

Planificación y optimización

La oferta y planificación de soluciones de drenaje se asocia con muchas alternativas. Pero ¿Qué concepto produce la solución técnica más económica, higiénica y segura? Le ayudamos a encontrar la respuesta correcta.



support:

Asesoramiento y asistencia a la construcción

Ponemos a su disposición el asesoramiento y ayuda para su proyecto para garantizarle que no tendrá ninguna sorpresa desagradable a lo largo de la planificación y ejecución de la solución de drenaje.



care:

Inspección y mantenimiento

Los productos ACO están diseñados y fabricados para una larga vida útil. Nuestro servicio de atención al cliente asegura que ACO continúa satisfaciendo los requisitos de alta calidad año tras año.

www.aco.es



ACO IBERIA. Sede Central

Pol. Ind. Puigtió, s/n - Ap. Correos Nº 84
17412 Maçanet de la Selva, Girona, España.
Tel. +34 972 85 93 00 - Fax. +34 972 85 94 36

ACO IBERIA. Oficina Madrid

International Business Center
C. Fuerteventura, 4 - Planta Baja Oficina-2
28703 San Sebastián de los Reyes, Madrid, España.

Tel Atención al Cliente
902 17 03 12 - www.aco.es

ACO IBERIA. Oficina Lisboa

Avenida do Mar, 29 D/E - Quinta Santo António
2825-475 Costa de Caparica
Tel. +351 229 382 615

ACO IBERIA. Oficina Porto

Av. D. Afonso Henriques, 1196. Sala 1110
4450-012 Matosinhos - Portugal
Tel. +351 229 382 615 - Fax +351 229 380 189

www.aco.pt

