



Hygiene**First**

**Drenaggio e trattamento delle acque
nelle cucine industriali**



ACO. The future of drainage.



La System Chain ACO comprende soluzioni di drenaggio e trattamento delle acque che soddisfano già oggi le esigenze dell'industria alimentare di domani.

Ambienti ostili, grasso e acqua calda richiedono un approccio più completo e complesso in materia di drenaggio e trattamento. ACO risponde a questa esigenza con sistemi intelligenti in grado di garantire sia la sicurezza degli alimenti che la salvaguardia delle persone e degli ambienti in cui operano. Ogni prodotto dei sistemi ACO presiede alla raccolta, al deflusso e al trattamento dell'acqua in totale sicurezza, garantendone una gestione all'insegna dell'igiene, della riduzione dei costi e dell'ecologia.



collect:

I sistemi di drenaggio ACO raccolgono l'acqua di superficie o i liquidi da trattare il più rapidamente possibile. Questa parte della System Chain garantisce protezione, sicurezza e comfort a persone, abitazioni, edifici e vie di traffico localizzati nelle sue immediate vicinanze.



clean:

Prima dell'immissione nella rete fognaria, i liquidi raccolti vengono trattati attraverso processi fisici, chimici o biologici integrati nel sistema ACO. Questa parte della System Chain ACO crea le condizioni per il riciclo e l'uso sostenibile delle risorse idriche impiegate.



hold:

Valvole antirigurgito e sistemi di raccolta con elevate capacità contenitive rappresentano una garanzia contro il riflusso e lo sversamento di grandi quantità di liquidi. Questa parte della System Chain ACO favorisce e incrementa la salvaguardia e la sicurezza alimentare, delle strutture, nonché dell'ambiente.



release:

Pompe, impianti di sollevamento e sistemi di tubazioni trasferiscono le acque raccolte, trattate e controllate verso i sistemi ed i processi localizzati a valle. Questa parte della System Chain ACO veicola le acque raccolte, trattate e controllate verso ulteriori interfacce, per il loro riutilizzo.



CONTENUTI

La System Chain ACO	02
<hr/>	
A proposito di ACO	04
<hr/>	
HygieneFirst	06
<hr/>	
Soluzioni di drenaggio e trattamento per il settore Ho.Re.Ca.	08
<hr/>	
Drenaggio	10
<hr/>	
Trattamento	12
<hr/>	
Panoramica dei prodotti ACO	16
<hr/>	
La Service Chain ACO	18



A proposito di ACO

Chi siamo

ACO è un leader mondiale nella fornitura di sistemi di drenaggio e di trattamento delle acque per le cucine industriali e il settore Ho.Re.Ca in generale. Ogni nostro prodotto viene progettato per assicurare la massima affidabilità, durata e resistenza all'usura evitando nel contempo problemi di tipo igienico, un serio rischio per la vostra stessa attività. Con i suoi oltre 60 anni di esperienza nel campo del drenaggio, ACO è oggi il fornitore di punta dei sistemi di drenaggio.

Che cosa facciamo

I sistemi ACO sono progettati con un occhio attento a tre delle esigenze più sentite dalle industrie degli alimenti e delle bevande: l'igiene, la gestione dei costi e la sicurezza. Progettiamo i nostri prodotti per drenare in modo sicuro ed efficace le acque reflue e di processo, superando gli alti standard stabiliti dallo European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG).

Dove siamo

Con uffici vendite sparsi in tutto il mondo e 31 moderni centri di produzione situati in Europa e negli USA, conosciamo perfettamente tutti gli standard internazionali che regolano la produzione dei sistemi di drenaggio. Lavoriamo inoltre a stretto contatto con i principali organi di settore per essere sempre all'avanguardia e capaci di realizzare i più moderni sistemi disponibili sul mercato.

Perché scegliere proprio noi

Lavoriamo insieme agli specialisti e ai progettisti dell'impiantistica alimentare per disegnare e produrre sistemi in grado di adattarsi ai bisogni specifici del settore alimentare. Quando si utilizzano i sistemi di drenaggio ACO, è lecito aspettarsi sempre prestazioni ottimali di alto livello, un design che enfatizza le prestazioni igieniche e il più alto grado di sicurezza.



■ Stabilimenti produttivi acciaio inox
■ Sedi commerciali



ACO in sintesi

- 1946, la società viene fondata da Josef-Severin Ahlmann
- 3.900 dipendenti in oltre 40 nazioni
- 29 centri di produzione in 15 paesi
- Fatturato 2013: 624 milioni

Crescita delle vendite globali in milioni di Euro



Hygiene**First**

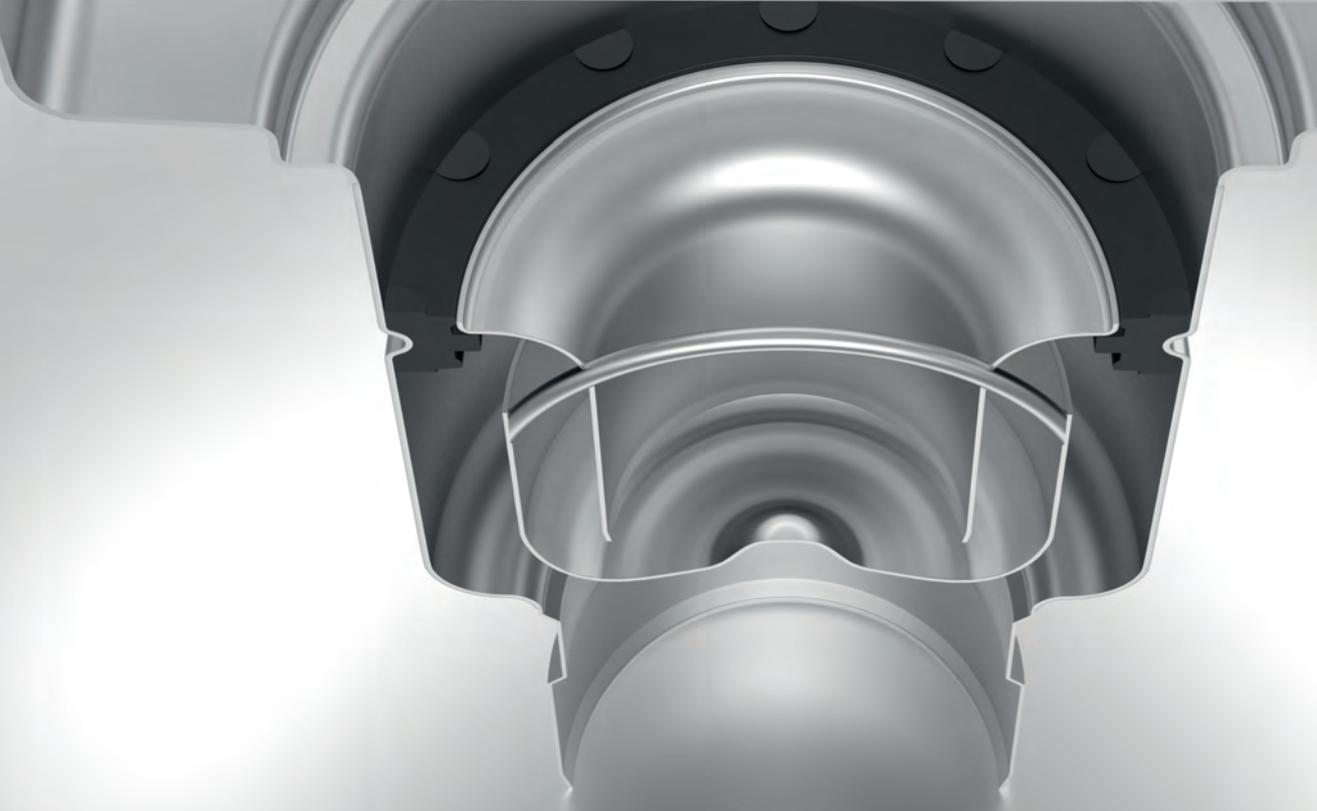
Quale specialista delle soluzioni di drenaggio, tra i maggiori player nel mondo, il Gruppo ACO comprende appieno il ruolo critico svolto dal drenaggio delle acque reflue e di processo per tutte quelle aziende e attività commerciali dedite alla preparazione, produzione e trasformazione di cibi e bevande. Sappiamo inoltre quanto la sicurezza degli alimenti, l'igiene e il controllo dei costi siano fattori vitali per tali attività. Ciononostante, constatiamo come per molti il drenaggio sia ancora uno di quegli argomenti "lontano dagli occhi" e, come tale, "lontano dal cuore".

Per tale ragione, molti sistemi di drenaggio vengono spesso progettati in modo errato. Nel migliore dei casi, ciò comporta costosi e continui interventi di pulizia e manutenzione, mentre nel peggiore può causare la contaminazione degli alimenti, può determinare la chiusura di una struttura o addirittura la cessazione dell'attività. ACO si pone sul mercato come società guida, in grado di individuare e indicare i necessari cambiamenti per progettare oggi le soluzioni di drenaggio del futuro. Siamo perciò determinati a modificare l'approccio con cui ci si avvicina a quelle soluzioni specifiche per le cucine industriali e il settore Ho.Re.Ca., puntando a promuovere un drenaggio di tipo igienico e migliorandone gli standard in ogni parte del processo.

Quando si tratta di alimenti, per ACO l'igiene viene sempre prima di tutto. La nostra filosofia HygieneFirst rappresenta il nostro impegno volto a fornire prodotti che garantiscano le massime prestazioni igieniche. Grazie a un'ampia e profonda attività di ricerca e sviluppo, rappresentiamo oggi nel mondo la prima società in grado di garantire il rispetto dei principi igienici nella progettazione delle soluzioni di drenaggio.







Soluzioni di drenaggio e trattamento per il settore Ho.Re.Ca.

Le cucine industriali sono ambienti caratterizzati da una peculiare e molto intensa operatività, in presenza di pavimenti potenzialmente bagnati e unti a causa dell'abbondanza di liquidi impiegati sia per le cotture che per la pulizia; liquidi che, tra l'altro, sono spesso bollenti. Le acque di scarico possono quindi contenere grassi, che rappresentano la principale causa di otturazione dei tubi e che non possono essere rilasciati in fognatura. La combinazione di questi fattori può avere effetti molto rischiosi sulla sicurezza alimentare, sui costi di esercizio e sulla salute e sulla sicurezza degli individui.

Sicurezza alimentare

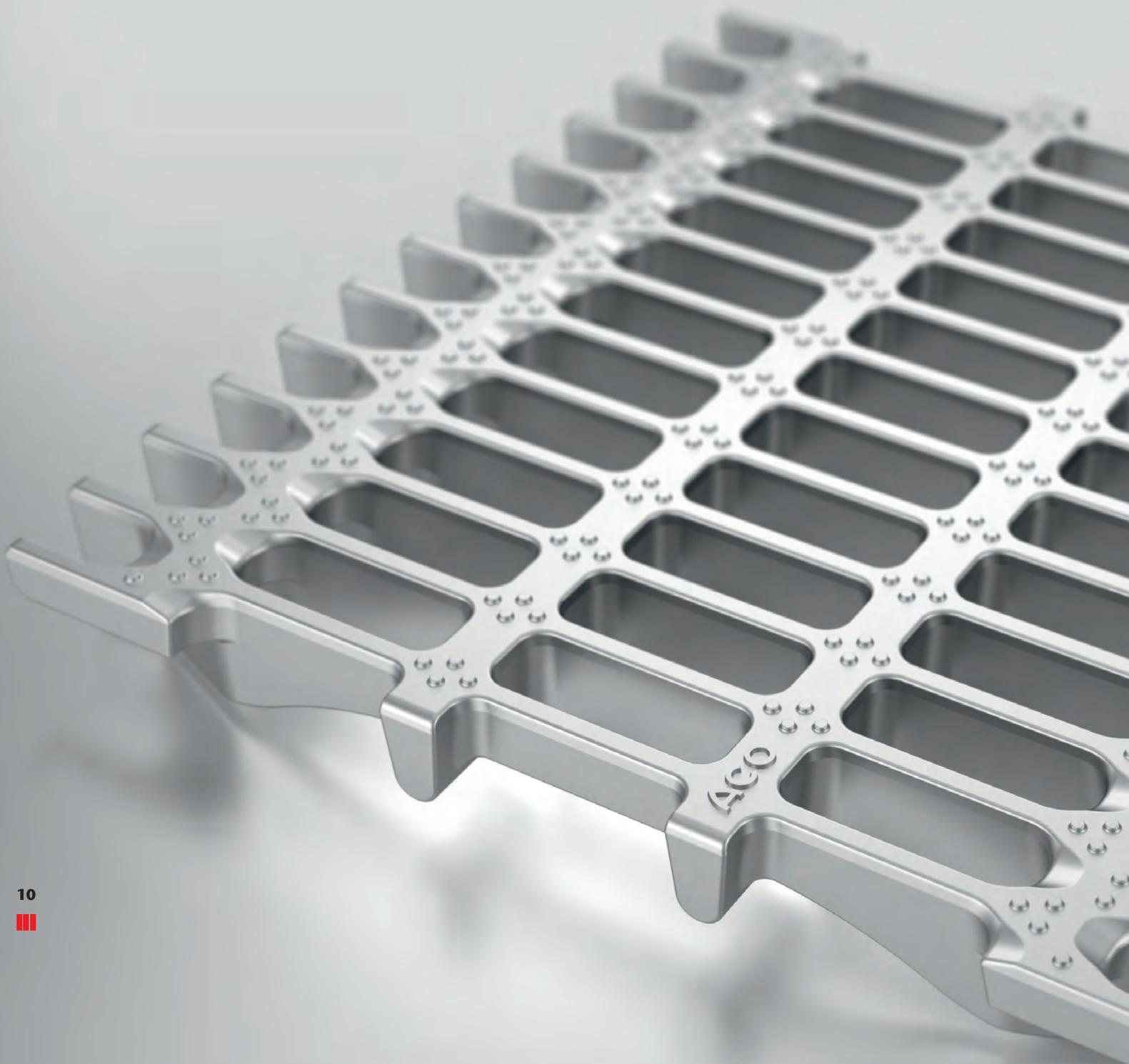
Un sistema di drenaggio e separazione dei grassi scadente può compromettere seriamente la sicurezza alimentare. Per questo motivo, le soluzioni ACO sono progettate per un drenaggio efficace e un trattamento sicuro delle acque di processo. I nostri prodotti sono specificamente progettati per ridurre il rischio di contaminazione alimentare.

Controllo dei costi

Il controllo dei costi rappresenta un fattore chiave nel business odierno. Le dotazioni delle cucine industriali, inclusi i sistemi di drenaggio e separazione dei grassi, devono essere in grado di svolgere le proprie funzioni mantenendo il presupposto di costi di esercizio contenuti per l'intera vita utile dei dispositivi. I sistemi di drenaggio e separazione dei grassi ACO richiedono una manutenzione molto semplice, contribuendo così a ridurre i costi associati alla pulizia e, nel contempo, massimizzando la performance igienica.

Salute e sicurezza

La minimizzazione dei rischi d'infortunio sul posto di lavoro è di primaria importanza per qualsiasi cucina industriale. Pertanto, è essenziale che la vostra struttura sia dotata di un sistema di drenaggio in grado di potenziare le condizioni di salvaguardia e sicurezza durante tutte le fasi operative – pulizia, svuotamento e funzionamento – garantendo, anzitutto e soprattutto, la massima igiene.



Drenaggio

Gli standard igienici per le cucine industriali sono in aumento. ACO si prefigge di rispondere a queste nuove esigenze progettando le proprie soluzioni di drenaggio sulla base dei più rigorosi principi d'igiene, le massime best practice industriali nonché le linee guida degli organi di maggior competenza, tra cui lo European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG).

I costi di esercizio rappresentano un fattore chiave nel business odierno. Qualsiasi prodotto o sistema di prodotti deve essere in grado di svolgere la propria funzione in piena efficienza per tutta la sua vita utile. ACO è in grado di offrire la competenza e la qualità necessarie per garantire un perfetto equilibrio tra sicurezza alimentare ad alto livello e costi di esercizio sostenibili.

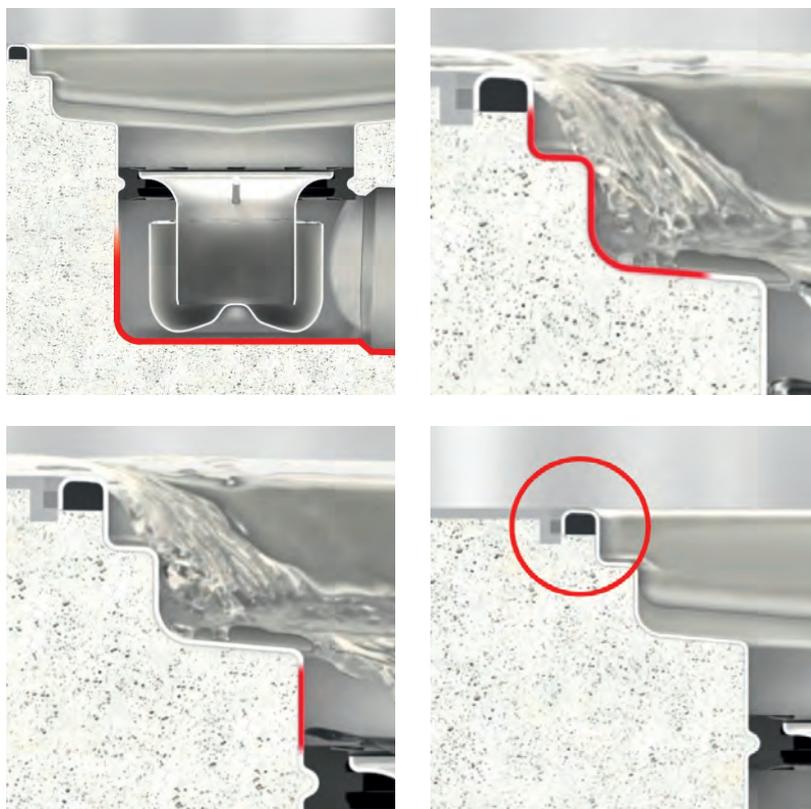
Le cucine rappresentano un ambiente potenzialmente rischioso a causa della presenza costante di elementi determinanti ed ineliminabili quali: il calore, i liquidi e i grassi. I sistemi di drenaggio ACO sono specificamente progettati per ridurre l'accumulo dei liquidi grazie allo smaltimento efficace ed immediato delle acque di processo e dei grassi.

Sicurezza alimentare e drenaggio ACO

Le soluzioni di drenaggio ACO sono conformi a tutti i requisiti igienici per la protezione contro la contaminazione da agenti batterici nocivi. In tutti i nostri prodotti applichiamo scrupolosamente i principali principi d'igiene dedicati alle superfici a contatto con gli alimenti, secondo le raccomandazioni dell' EHEDG.

Il design dei nostri prodotti garantisce sia un accumulo minimo di particolato alimentare e residui che una connessione sicura alla pavimentazione circostante, al fine di minimizzare la possibilità, per le colonie batteriche, di proliferare all'interno del sistema di drenaggio.

Il corpo di scarico completamente drenabile dei nostri prodotti a progettazione igienica elimina potenziali problemi di proliferazione batterica e l'odore stagnante delle acque di processo.

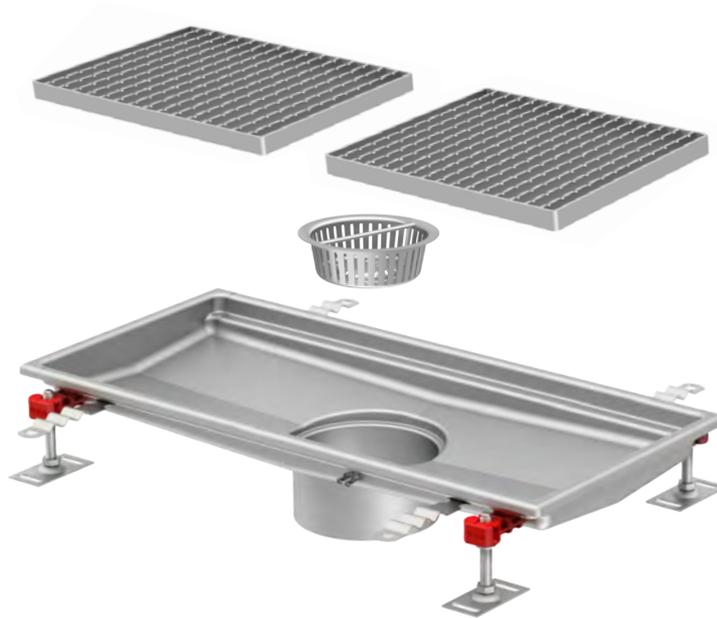


Controllo dei costi e drenaggio ACO

Grazie al design funzionale dei prodotti e alle indicazioni di pulizia sviluppate in collaborazione con i massimi fornitori di detersivi, i sistemi di drenaggio ACO sono caratterizzati da una manutenzione semplificata, che consente una riduzione dei costi collegati alle operazioni di pulizia.

Le avanzate tecnologie produttive di ACO garantiscono la durezza dei prodotti e il nostro speciale trattamento delle superfici assicura la massima resistenza alla corrosione. I nostri sistemi operano dunque sempre al massimo dell'efficienza e riducono al minimo il rischio di interruzioni funzionali.

Siamo in grado di offrire la massima competenza nella pianificazione e nella corretta installazione dei sistemi di drenaggio e nella connessione in sicurezza dei sistemi alla pavimentazione circostante, onde evitare costi inutili.

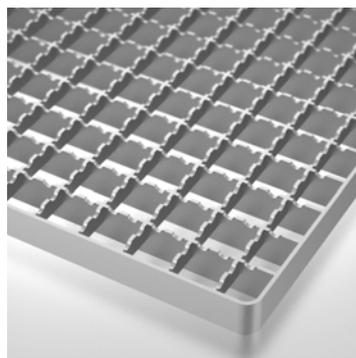
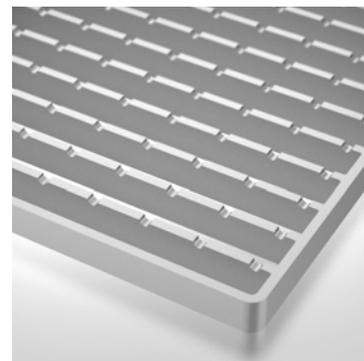
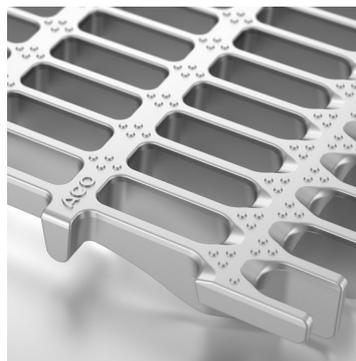


Salute e sicurezza e drenaggio ACO

Per garantire una sicurezza ancora maggiore in tutti quegli ambienti ad alto rischio dove si opera in presenza di consistenti volumi d'acqua, ACO ha sviluppato nuove griglie antiscivolo.

Ogni componente del sistema di drenaggio è semplice sia da rimuovere che da pulire, e non presenta alcun bordo tagliente, per garantire una sicurezza ottimale all'operatore.

I prodotti di drenaggio ACO sono dotati di una soluzione resistente al fuoco e certificata conformemente alla EN 136.





Trattamento dei grassi

Le cucine industriali che producono acque di processo devono essere dotate di impianti di pre-trattamento per evitare lo scarico in fognatura di solidi e di liquidi che possono rilasciare esalazioni sgradevoli o nocive, o interferire con l'operatività.

Oltre alla riduzione degli odori sgradevoli, i sistemi ACO sono anche in grado di limitare le operazioni necessarie allo smaltimento dei grassi e alla pulizia del sistema. Ad esempio, un separatore di grassi dotato del sistema di pulizia automatica annulla la necessità di dotazioni di pulizia esterne. Inoltre, l'uso del dispositivo di riempimento consente di riempire nuovamente il separatore direttamente in loco.

La salute e la sicurezza sono fattori di primaria importanza nell'operatività di una cucina industriale, laddove si presta una particolare attenzione all'affidabilità di processo e alla prevenzione antincendio.

Sicurezza alimentare e separatori di grassi ACO

I separatori di grassi ACO eliminano gli odori sgradevoli durante le fasi di smaltimento e pulizia.

L'efficacia della pulizia interna è garantita da un getto idromeccanico ad alta pressione (175 bar) a 360°, in grado di rimuovere qualsiasi residuo dal separatore.

Tutti i separatori di grassi ACO sono disponibili in acciaio inossidabile, per un'igiene ottimale.



Controllo dei costi e separatori di grassi ACO

I separatori di grassi ACO misurano il livello dei grassi in modo automatico, consentendo all'operatore di sapere esattamente quando procedere allo svuotamento.

Grazie al modulo GSM Mobile, le informazioni relative alle ispezioni e alla manutenzione che si rendono necessari vengono inviate direttamente ai telefoni cellulari degli operatori.

La pulizia automatica e lo smaltimento dei grassi ottimizzano i costi di esercizio.



Salute e sicurezza e separatori di grassi ACO

Grazie alla pulizia automatica, i separatori di grassi ACO eliminano qualsiasi rischio per la salute e la sicurezza nelle fasi di smaltimento e pulizia.

Un corretto dimensionamento, la giusta struttura e il supporto alle specifiche soluzioni del caso garantiscono un'installazione e una manutenzione in totale sicurezza.

I separatori di grassi ACO offrono una soluzione ignifuga in acciaio inox.



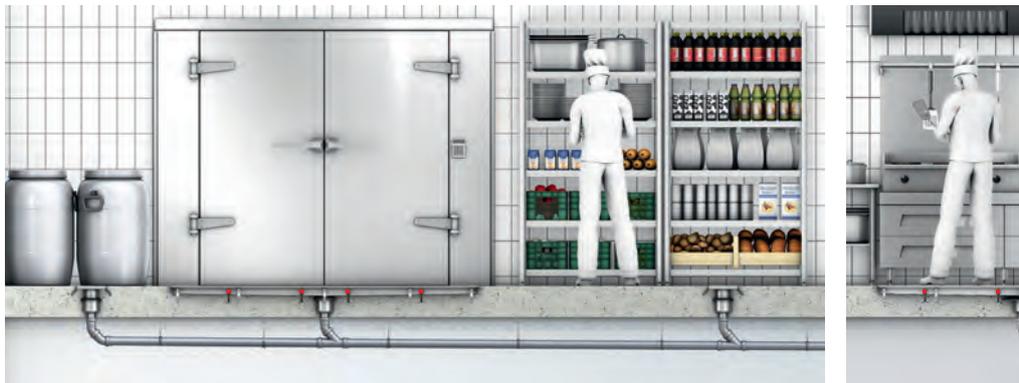
Cucine industriali

Le cucine industriali sono caratterizzate da tre zone principali: la zona di conservazione e preparazione, quella di produzione, e la zona di lavaggio e smaltimento.

Ciascuna area gestisce processi diversi e ha quindi esigenze gestionali diverse per le acque di scarico. Ciononostante, le tre zone condividono alcune caratteristiche.

Un sistema di drenaggio progettato a regola d'arte dovrebbe includere:

- Grigliati antiscivolo rimovibili
- Sifone antidore rimovibile
- Design igienico onde evitare proliferazioni batteriche
- Una capacità idraulica adeguata
- Un separatore per la rimozione di grassi e oli



Area di conservazione

Area di preparazione

Drenaggio

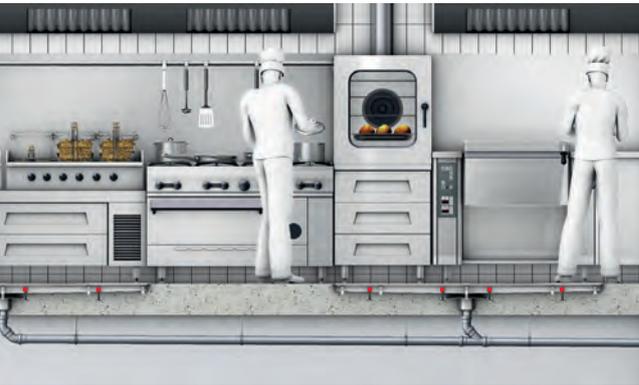


Pozzetto ACO Gully ad elevato standard igienico



Canale modulare ACO Box ad elevato standard igienico ACO Box

Trattamento



Area di produzione



Area di lavaggio

Area di smaltimento



Vasca con pozzetto integrato ACO Tray ad elevato standard igienico



Canale a fessura ACO Slot



Tubi in acciaio inox ACO Pipe



ACO Lipumax P-DA



ACO Lipurat-RAE



ACO Lipurat-OAE

Panoramica prodotti

Pozzetti ACO Gully

La gamma di pozzetti ACO rispetta i principi della progettazione igienica per garantire da questo punto di vista le migliori prestazioni. I pozzetti ACO sono disponibili in tre misure e soddisfano diverse portate e requisiti di costruzione, incluse quelle per applicazioni in cui siano necessarie misure antincendio preventive. I pozzetti ACO sono certificati in conformità alla norma EN 1253.

Vasche ACO Tray

Anche la gamma di vasche ad elevato standard igienico ACO Tray è costruita secondo precisi principi e igienici. E' ideale per applicazioni che richiedono elevati standard di igiene e il drenaggio di grandi volumi di fluidi di processo. Le vasche ACO Tray sono certificate conformemente alla EN 1253.



Canali modulari ACO Slot e ACO Box

La nostra gamma modulare di canali con ampiezze standard da 20, 125 e 200 mm costituisce un sistema estremamente versatile e facilmente disponibile. Gli accessori, come ad esempio gli elementi angolari e la vasta scelta di griglie, rendono questo sistema perfetto per un'ampia gamma di applicazioni. I nostri canali sono certificati conformemente alla norma EN 1433 e dotati di marcatura CE.



Tubi ACO Pipe

Un sistema di tubi a incastro push-fit in acciaio inox, progettato per le acque grigie e nere, particolarmente resistente agli agenti aggressivi. Semplicità di installazione e utilizzo in loco, funzionalità e affidabilità di lungo periodo, igienicità e robustezza rendono tale sistema estremamente competitivo rispetto ai tradizionali sistemi di tubazioni in plastica.



Separatori di grassi ACO

Una gamma completa, che soddisfa tutte le specifiche di dimensionamento indicate nella EN 1825, con resa pari o superiore ai requisiti standard. I nostri separatori offrono un ampio grado di sofisticazioni possibili, secondo necessità: l'automatizzazione della rimozione del grasso e della manutenzione per pulizia, ad esempio, è in grado di minimizzare le interruzioni operative in ambiti ristorativi ad alta intensità operativa. I separatori sono testati e certificati secondo la EN 1825 e, quindi, a marchio CE.





La Service Chain ACO

Come produttore leader nelle soluzioni di drenaggio, siamo sempre lieti di condividere tutta la nostra competenza sia con i nostri partner commerciali, che con architetti, progettisti e distributori. Questa scelta non solo semplifica il nostro lavoro quotidiano ma ci consente, nel contempo, di preservare la qualità e la leadership di mercato delle soluzioni ACO.

22
■■■



train:

Formazione e perfezionamento

Attraverso sessioni di formazione e perfezionamento sulle nostre soluzioni, condividiamo le competenze di tutto il gruppo ACO con rivenditori, progettisti, architetti e installatori che pongono l'accento sulla qualità.



design:

Progettazione e ottimizzazione

L'offerta e la progettazione di soluzioni di drenaggio consente molte varianti. Com'è possibile individuare il concept in grado di portare alla soluzione migliore, economicamente e tecnicamente più sicura? Vi aiutiamo a trovare la risposta giusta.



support:

Assistenza in cantiere

I nostri tecnici sono sempre pronti a fornirvi la consulenza sul progetto e il supporto in cantiere necessari per evitare le eventuali spiacevoli sorprese che possono verificarsi nelle fasi successive alla pianificazione di una soluzione di drenaggio.



care:

Manutenzione

Tutti i prodotti ACO sono progettati e prodotti per durare nel tempo. I nostri servizi post-vendita contribuiscono ad assicurarne gli elevati standard qualitativi anche dopo molti anni.

ACO Passavant SpA

Via Beviera, 41
42011 Bagnolo in Piano (RE) - Italy
Tel +39 0522 958 111
Fax +39 0522 958 254
info@aco.it
www.aco.it