



WO KÖNNEN SIE
MEHR INFORMATIONEN ERHALTEN?



PREISLISTE
2015

www.hygienefirst.at

Hygiene**First**

Entwässerung und Entsorgung
in gewerblichen Küchen

vp 02/2015





Hygiene**First**

Die Philosophie, die uns intern leitet und unsere Kunden schützt. Sie ist ACOs Verpflichtung zu ultimativer Hygieneleistung. Unsere HygieneFirst Philosophie ist nicht nur Bekenntnis zur Hygiene, sondern schließt auch weitere Aspekte mit ein. Daher entwickeln wir intelligente Entwässerungslösungen, die auch in punkto Sicherheit und Wirtschaftlichkeit neue Maßstäbe setzen.

Drei Aspekte nachhaltiger Küchenplanung

Hygiene

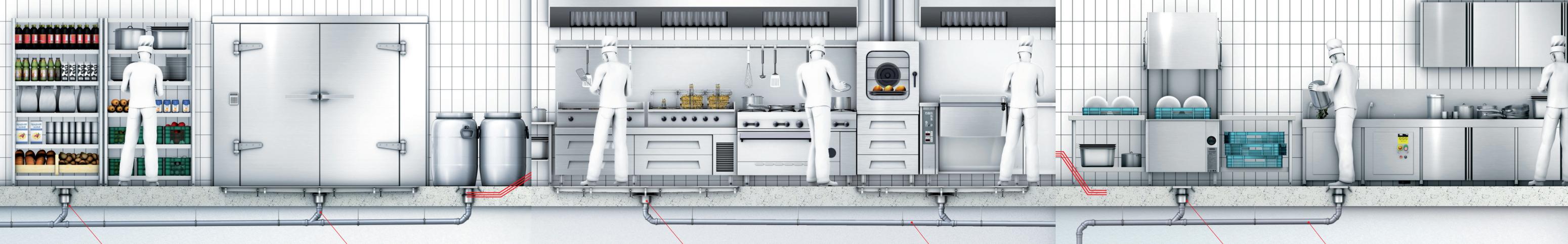
Bei der Verarbeitung von Lebensmittel und im Umgang mit Speiseresten und Küchenabfällen kann es zu Hygienefehlern kommen. Bei Einrichtungen wie Großküchen muss hierauf ein besonderes Augenmerk gelegt werden. Ein Schlüsselfaktor ist die Trennung von „rein/ unrein“ – hier kommt speziell dem Vorgang der Entsorgung des Nassmülls und der Reinigung der Entwässerungsgegenstände eine besondere Rolle zu. ACO bietet hier saubere Lösungen.

Sicherheit

Bei der Projektierung von gewerblichen Küchen ist vom Fachplaner bereits im Vorfeld der Aspekt der Sicherheit zu berücksichtigen. Hier sind besonders Betriebssicherheit, vorbeugender Brandschutz und berufsgenossenschaftliche Vorgaben zu beachten. Neben rein funktionalen Gesichtspunkten steht auch normgerechte Planung im Vordergrund. Für all diese Herausforderungen bietet ACO entsprechende Lösungen und Produkte.

Wirtschaftlichkeit

Kostendruck in der Planungsphase und Effizienzsteigerung im täglichen Betrieb sind nur mitunter als widersprüchlich zu sehen. Die Grundlage für eine optimierte Küchenorganisation wird schon bei der Planung gelegt und die Früchte im täglichen Betrieb geerntet. Mit Lösungen, die kurze Transportwege, definierten Entsorgungsorte und einfache, schnell und sichere Reinigung mit einander vereinen, leisten ACO Produkte hier einen erheblichen Beitrag.



ACO Bodenablauf FHD

ACO PIPE

ACO Bodenwanne FHD

ACO PIPE

ACO Bodenablauf FHD

ACO PIPE

„Kochen ist zweifellos eine Kunst. Die perfekte und professionelle Küchengestaltung hingegen ist exakte planerische Arbeit.“

„Der Trend zur vermehrten Verarbeitung von hochwertigen frischen Lebensmittel ist unübersehbar. Damit steigen automatisch die Anforderungen an die Hygiene und Sicherheit des Küchenbetriebs.“

„Im zuverlässigen Dauereinsatz machen sich die Sorgfalt in Entwicklung, Materialauswahl und Fertigung unserer Produkte für den Küchenbetreiber bezahlt.“

„Lösung zur Vermeidung von Kreuzkontamination, Ungeziefer und Madenbefall. Effizienzsteigerung durch kurze Transportwege und definierte Entsorgungsorte.“

Abwasserbereich & Entsorgungsbereich

Das Abwasser muss über Entwässerungsrinnen, Bodenabläufe und Rohrleitungen gesammelt und über Fettabscheideranlagen in die Kanalisation abgegeben werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Sammlung und Weitergabe von Speiseresten. ACO bietet hier die Lösung aus einer Hand.

ACO verfügt über ein umfangreiches Sortiment an Fettabscheideranlagen für die Freiaufstellung oder den Einbau. Bei den frei aufgestellten Fettabscheidern unterscheidet man zwischen Abscheidern zur Vollentsorgung und zur Teilentsorgung.

Speisereste nicht nur professionell, sondern auch ökologisch und hygienisch absolut unbedenklich vollzogen, da die Gefahr der Kreuzkontamination ausgeschlossen wird.

Die ACO Nassmüllentsorgungsanlage ist eine hygienische, geruchsneutrale, kostenminimierte und gesundheitsunbedenkliche Entsorgungsart.

Abwasserbehandlung

Das in der Küche anfallende Abwasser ist in der Regel fetthaltig und bedarf somit der Reinigung. Fetthaltige Abwässer gefährden Rohrleitungen, Entwässerungsgegenstände und Kanalisation. Fette und Öle lagern sich mit anderen Abwasserbestandteilen an den Wänden der Rohre ab und führen zu Korrosion, Verstopfungen und Geruchsbelästigungen.

Entsorgung der Speisereste

In der Gastronomie entstehen durch die Zubereitung und den Verzehr von Speisen auch organische Abfälle. Diese werden meist in Rolltonnen gesammelt, die zur Vermeidung von Geruchsbelästigungen und Madenbefall in gekühlten Räumlichkeiten gelagert werden müssen. Diese Art der Entsorgung ist zeit- und kostenintensiv. Durch den Einbau des ACO Waste-Jet Systems wird das Sammeln und Entsorgen gewerblicher

Lager- und Zubereitungsbereich

Die Küchenplanung ist ein vielfältiger und komplexer Vorgang. Während der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln fallen Abwässer an. Diese müssen im gewerblichen Bereich stets über hygienische, gesundheitlich unbedenkliche Entwässerungssysteme entwässert werden.

des Einsatzbereiches ab. Abläufe werden tendenziell bevorzugt. In den Bereichen, wo Kastenrinnen verwendet werden, ist ein schmales, flaches System mit eingebautem Gefälle vorteilhaft. Idealerweise ist das Entwässerungselement zugänglich, um eine einfache Reinigung und Wartung der Entwässerungsanlage selbst zu ermöglichen. Die dazugehörigen Gitterroste sollten abnehmbar sein und auch eine leichte Beförderung von beweglichen Gestellen und Servierwagen darüber ermöglichen.

Zubereitung
Die Zubereitung von Lebensmitteln umfasst Waschen, Schälen, Schneiden oder Formen. All diese Tätigkeiten erzeugen Lebensmittelabfälle, manche benötigen Wasser, entweder in einer automatisierten Maschine oder händisch in einem Waschbecken. Hier gilt eine besondere Aufmerksamkeit, die hygienischen Standards einzuhalten.

Lagerung

Die Lebensmittellagerbereiche benötigen gelegentliche Reinigungen, die entweder im Zuge einer routinierten Reinigung oder im Bedarfsfall erfolgen. In den meisten Lagerbereichen muss daher der Bodenablauf oder die Kastenrinne/Schlitzrinne nur eine vergleichsweise geringere Menge an Abwasser aufnehmen können. Ob im Lagerbereich eine Kastenrinne/Schlitzrinne und/oder ein Bodenablauf eingebaut wird, hängt von der Art

des Kühlager verwendet werden, ist eine lokale Entwässerung erforderlich, um das Kondenswasser des Verdampfers abzuleiten. Die ideale Lösung ist ein angrenzender Bodenablauf mit einem Zwischenbehälter, damit Spritzwasser vermieden wird.

Produktionsbereich

Lebensmittel können, häufig als Folge von Hygienefehlern bei Zubereitung und Entsorgung von Speisereste, Auslöser von zahlreichen Infektionen und Intoxikationen sein. Die Einhaltung hygienischer Standards, die gleichzeitig einen reibungslosen und effizienten Ablauf ermöglichen, ist daher von großer Wichtigkeit.

Für die genannten Anwendungsfälle sollten die Größe und Positionierung von Entwässerungsprodukten mit Designspezialisten und Geräteherstellern koordiniert werden, um das Spritzen von Wasser, Öl oder Lebensmittelabfällen auf die angrenzenden Oberflächen zu vermeiden.

- Eine für die Abläufe der Geräte ausreichende Volumenkapazität
- Schmutzeimer beim Auslass
- Leicht entfernbare rutschfeste Gitterroste
- im Bedarfsfall leicht zu reinigende Geruchsverschlüsse

All diese Entwässerungspunkte, an denen während der Lebensmittelverarbeitung entstehendes Abwasser aufgefangen wird, sind für gewöhnlich an den Fettabscheider angeschlossen.

Küche

Im Herz der Küche besteht eine erhöhte Gefahr auszurutschen oder zu stürzen. Aus diesem Grund muss die Positionierung von Bodenentwässerung strategisch geplant sein, um bei der Entsorgung von Abwasser, das in Kippbratpfannen, Kochkesseln und Kombidämpfern entsteht, Abhilfe zu schaffen.

Abwaschbereich

Ein Schlüsselfaktor im Abwaschbereich ist die schnelle und hygienische Entsorgung von Nassmüll.

Spülen & Speisereste

Die Geschirrspülvorgänge umfassen die Phasen Entfernung von Speiseresten, Schlichten, Vorreinigen, Spülen und Waschen.

Einen entscheidenden Beitrag zum kosteneffizienten Arbeiten in Großküchen kann die Küchenorganisation leisten. Kurze Transportwege und ein definierter Entsorgungsort sind hier zwei entscheidende Parameter. Wenn die Speise- und Küchenreste genau dort entsorgt werden können, wo sie anfallen, entfällt der Weg zu den Rolltonnen und deren aufwändiges Handling.

Besonderes Augenmerk liegt auch auf der Reduktion von Fett-, Öl- und Ablagerungen in den Entwässerungsinstallationen. Eine Vernachlässigung dieses Aspekts kann dramatische Auswirkungen auf das Gesamtsystem haben. Die Bodenentwässerung wird in diesen Bereichen vorherrschend verwendet, besonders vor größeren Bandgeschirrspülmaschinen, aber gleichermaßen an zentralen Stellen jeglicher Geschir- oder Topfspülbereiche, da diese Räume gewöhnlich die nassesten im Küchenbetrieb sind.

Abwässer

Das im Abwaschbereich anfallende Abwasser ist in der Regel fetthaltig und bedarf somit der Reinigung. Fetthaltige Abwässer gefährden Rohrleitungen. Diese Risiken führen zu beachtlichen Wasserschäden und Reparaturkosten – und, nicht zu vergessen, zu Hygieneproblemen, die aus der Überflutung der Lebensmittelzubereitungsbereiche und dadurch zu einer höheren Wahrscheinlichkeit von Schädlingsbefall resultieren.



ACO Bodenablauf FHD



ACO Schlitzrinne



ACO PIPE



ACO Bodenwanne FHD



ACO Bodenablauf FHD



ACO PIPE



ACO Bodenwanne FHD



ACO Eingabestation für Nassmüll



ACO PIPE



ACO Hydrojet-OAE – Fettabscheider



ACO Waste-Jet Classic RAE – Nassmüll-Sammelbehälter



ACO Multi-Star DDP Duo – Hebeanlage

