



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

ACO presenta en el CRC su gama de soluciones higiénicas para drenar agua residual en cocinas

ACO presenta en el CRC su gama de soluciones higiénicas para drenar agua residual en cocinas

Martes, 28 de noviembre 2017

ACO Iberia presentó el pasado 7 de noviembre en el Congreso de Restauración Colectiva (CRC), las novedades en su gama de soluciones higiénicas para drenar agua residual en cocinas para colectividades. La línea 'Hygiene First' de la firma cumple con los requisitos internacionales de diseño higiénico para garantizar la inocuidad las zonas donde se procesan y manipulan alimentos.

El consumo de agua tanto en la hostelería (restaurantes, cocinas para colectividades...) como en la industria alimentaria es enorme. Se usa como ingrediente, como agente de limpieza, para hervir y enfriar, para transportar y para acondicionar las materias primas. La cantidad agua residual que se produce en estos entornos debe poder ser tratada y gestionada por sistemas de saneamiento higiénicos que permitan controlar que no se contaminen los alimentos que se procesan y se manipulan. Para garantizar la inocuidad en estas zonas, ACO desarrolla la línea de productos 'Hygiene First', en la que este año se han incorporado una nueva reja ranurada, una tapa estanca a prueba de olores, un canal higiénico extra profundo para reducir superficie de reja manteniendo su capacidad y un nuevo método de conexión para permitir a los instaladores certificados ACO soldar higiénicamente los canales durante la instalación en planta.

Los productos 'Hygiene First' de ACO tienen las siguientes características:

- Incorporan el sistema *Edge-in-fill* de ACO para facilitar la integración de los canales de drenaje y sumideros con el pavimento, reduciendo de esta forma roturas que podrían alojar contaminación.
- Cuentan con radios internos mínimos de tres milímetros que evitan el alojamiento de sólidos.
- Evitan el contacto metal con metal mediante la colocación de elastómeros y juntas higiénicas.
- Tienen un 100% de drenabilidad gracias a un sifón extraíble que permite el acceso directo a los conductos en caso de obstrucción. Esto elimina también la necesidad de colocar arquetas cerca de los sumideros, puesto que son focos peligrosos para casos de contaminación.
- Reciben un tratamiento de electropulido y de pasivado. El electropulido busca la rugosidad mínima para que incluso después de los procedimientos de limpieza, no queden restos que puedan generar contaminación mediante la proliferación de biofilms. La pasivación es el procedimiento por el cual los productos están bañados en ácido nítrico para que queden protegidos del cloro, el gran enemigo del acero inoxidable, y un tratamiento de molibdeno que nos protege de la corrosión por picaduras. Estos productos están especialmente indicados para zonas en donde se realice elaboración de productos, y por tanto, pueda existir un contacto directo con los alimentos.
- Una reja de barras higiénica. Las soldaduras higiénicas y sus curvaturas benefician la inexistencia de refugio para las bacterias, al mismo tiempo que facilitan el proceso de limpieza. El usuario por tanto, puede beneficiarse de un producto seguro, fácil de limpiar y al mismo tiempo, con una durabilidad que la hace totalmente rentable al mismo tiempo que no expone la higiene y la seguridad, al mismo tiempo que permite el tráfico pesado en distintas clases de carga.

Compromiso y control

La línea de productos 'Hygiene First' de ACO cumple con los requisitos de diseño higiénico que proporciona la entidad europea Ehedg, un consorcio de fabricantes, industrias alimentarias, institutos de investigación y autoridades públicas sanitarias que promueve la higiene durante el procesado y envasado de alimentos. Para ACO también es fundamental que se vigile la eficacia de los sistemas de saneamiento y que se verifiquen de forma periódica. Buscando la prevención de contaminación por listeria o salmonelosis, uno de los servicios que ofrece el departamento de ACO Service es el DSA (*Drainage System Assessment*); un informe pensado para responsables de mantenimiento y gerentes de cocinas de restauración colectiva, que quieran conocer el estado actual de sus drenajes y conocer los puntos conflictivos en donde podría existir o facilitarse algún tipo de contaminación.

La línea de productos 'Hygiene First' de ACO se mostró el pasado 7 de noviembre en el marco del [Congreso de Restauración Colectiva](#) que tuvo lugar en Valencia.

Contacta con **ACO Iberia** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Aco estrena oficinas y showroom donde muestra su gama de productos y soluciones](#)
- [Nuevo sistema de drenaje Aco, diseñado para reducir el crecimiento de bacterias](#)
- [Aco mejora la gestión de agua y grasas en cocinas industriales con 'Hygiene First'](#)