



Aco mejora la gestión de agua y grasas en cocinas industriales con 'Hygiene First'

09-02-2016

Aco presenta nuevos canales y sumideros para cocinas industriales bajo el concepto 'Hygiene First'; un planteamiento que permite ofrecer soluciones que fomentan una limpieza de alto rendimiento y cumplen con toda la normativa existente.

Moldear el acero inoxidable para que todas las piezas que componen un sistema de drenaje de aguas cuenten con bordes lisos y que todas las hendiduras de los canales sean redondeadas para evitar que se acumule suciedad, o que todos los elementos sean completamente removibles son simplemente algunas de las innovaciones que plantean los canales y sumideros de Aco para cocinas industriales. La empresa líder en sistema de drenaje de agua y de separadores de grasas recoge todas estas exigencias bajo el concepto 'Hygiene First'; un planteamiento que le permite ofertar soluciones que fomentan una limpieza de alto rendimiento y cumplen con toda la normativa existente.

Las cocinas industriales tienen ambientes muy cargados en olores y humedad, y con suelos potencialmente mojados y grasientos debido a la abundancia de líquidos utilizados en los procesos de cocción y limpieza. El agua residual también puede contener grasa, que es la causa principal del bloqueo de las tuberías y que por normativa no puede salir por el sistema de aguas residuales general.

Ante esta situación, el diseñador de una cocina industrial debe plantearse soluciones que fomenten la limpieza de alto rendimiento de una cocina industrial, garanticen la máxima seguridad alimentaria, eviten el coste funcional derivado de una mala gestión de las aguas y grasas, y preserven la salud y prevengan de riesgos laborales a las personas que trabajan en estos entornos. Aco responde a todas las exigencias del sector de la hostelería y las colectividades con el desarrollo de su concepto 'Hygiene First'. Esta idea se basa en traspasar los principios de diseño higiénico, que suelen reservarse solamente a los equipos que están en contacto con alimentos para reducir riesgo de contaminación, a todas las instalaciones que se ubican en una cocina colectiva, incluidos los sistemas de drenaje.

Para contar con el mejor sistema gestión de agua y grasas en una cocina industrial, Aco considera que se debería disponer de un filtro de residuos en la salida, rejillas antideslizantes fácilmente extraíbles, sifón fácilmente extraíble, tuberías y canales con diseño

higiénico para evitar la acumulación de bacterias, unas instalaciones de evacuación planteadas correctamente para adaptar la capacidad adecuada según el volumen de aguas que se generan en ese espacio, y de un separador de grasas para la correcta eliminación de éstas y aceites.

Aco distingue entre dos gamas de productos. Aquellas que gestionan la gestión del agua residual y aquellas que se ocupan de las grasas de forma exclusiva.

Diseño aerodinámico para un drenaje eficiente

El drenaje higiénico de Aco cumple los requisitos de higiene para prevenir la contaminación de bacterias nocivas. Se aplica a los principales principios de diseño higiénico recomendado por la EHEDG destinados a las superficies en contacto con los alimentos. El diseño del producto garantiza la mínima acumulación de partículas de alimentos y restos, con la función de pendiente aerodinámica que garantiza que se drene por completo evitando el olor causado por el estancamiento de aguas residuales. 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 sumideros higiénicos AcoO garantizan las máximas prestaciones de higiene y están disponibles en tres tamaños para diferentes caudales y requisitos de construcción, como instalaciones a poca profundidad y aplicaciones que requieran medidas adicionales de prevención de incendios.

La gama de canales higiénicos Aco son idóneos para aplicaciones que requieran un máximo elevado de nivel de higiene y mantenimiento, ya que permiten asumir grandes volúmenes de líquido.

También hay canales modulares con reja en acero inoxidable que se han diseñado para responder a los problemas de higiene y de corrosión a los que se ven sometidos ciertos tipos de instalaciones como las cocinas industriales. Estos canales pueden fabricarse en diferentes tramos y alturas y van provistos de juntas de unión para asegurar su total estanqueidad.

Gestionar la grasa

Las cocinas industriales que generan aguas residuales deben equipar plantas de pre-tratamiento para que los sólidos y líquidos que liberan vapores nocivos o desagradables no se descarguen en la red de alcantarillado público. Los separadores de grasas de Aco se suministran con pendientes incorporadas para aumentar la velocidad de evacuación de agua. Dependiente del tipo de instalación, los canales llevan incorporados sumideros que incluyen cestillos y sifones extraíbles para facilitar su limpieza. Los separadores de grasa de Aco reducen el olor, minimizan el trabajo requerido para la manipulación de la grasa y los trabajos de limpieza, puesto que no requieren de equipos de limpieza externo (cumple la normativa EN 1825).

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