



La completa gama de productos para cocinas ACO

ACO, líder en drenajes tanto de interior como de exterior, presenta un nuevo catálogo con una amplia gama de productos para cocinas que facilitan enormemente su higiene y salubridad. Ejemplo de ello son los canales y sumideros fabricados en acero inoxidable que ofrecen una magnífica resistencia a la corrosión y a las bacterias. Entre las muchas prestaciones de estos canales destaca su facilidad de limpieza, ya que cuentan con sumidero extraíble, cuerpos cilíndricos y las medidas de las rejillas están adaptadas para el lavado en lavavajillas. También evitan los malos olores gracias al sifón extraíble que hace la función de tapón hidráulico. Asimismo, ACO también dispone de canales modulares ranurados para la división entre zonas secas y húmedas como es el caso de cámaras frigoríficas o cocinas industriales. Estos canales, con pendiente incorporada, se pueden regular en altura y se adaptan a todo tipo de suelos para ofrecer una solución óptima a cualquier tipo de evacuación. Otro de los importantes problemas a los que se enfrentan las cocinas industriales de

hoteles, restaurantes, hospitales y otras colectividades, es la acumulación de mantecas, aceites y grasas (MAG) en el sistema de drenaje. A medida que estas grasas se enfrían, tienen tendencia a solidificarse y a originar una obstrucción que, si no se trata, puede impedir la evacuación del agua y causar problemas sanitarios en el área de preparación de los alimentos. Para solucionar este inconveniente, ACO cuenta con unos separadores de grasas en cuyas tuberías, periódicamente, se inyecta un activador biológico que destruye la cadena molecular de la grasa y se alimenta del resultante, produciendo una digestión de entre un 60% y 80% de la grasa diaria, protegiendo las canalizaciones y evitando que las grasas entren en el ciclo del agua a través del alcantarillado.

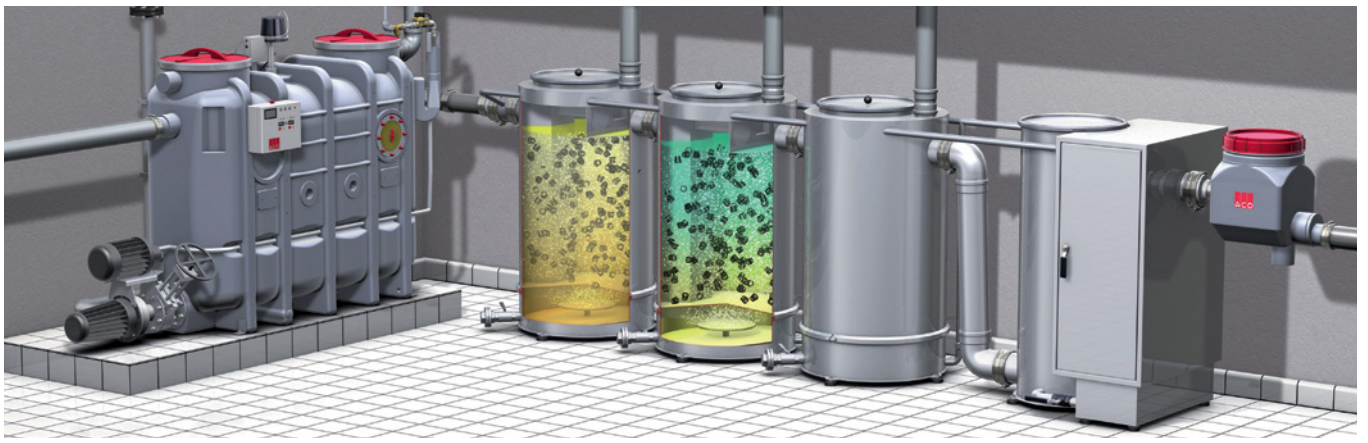


GAMA DE PRODUCTOS PARA COCINAS
CANALES Y SUMIDEROS EN ACERO INOXIDABLE



DRENAJE DE INTERIORES





Canal realizado en acero inoxidable.



Separador de grasas.

Entre las múltiples ventajas de los separadores ACO destacan su flexibilidad a la hora de instalarlo gracias a sus reducidas dimensiones -el modelo Compact tan sólo tiene 34 cm de alto-, su mínimo mantenimiento, su bajo coste y su gran capacidad estanca que evita los malos olores. Estos separadores están disponibles con instalación enterrada de polipropileno o bien aérea de polipropileno y acero inoxidable.

Todos estos productos hacen de ACO el mejor proveedor para gozar de un óptimo drenaje y de productos de fácil limpieza e higiene para bares, restaurantes, cocinas hoteles, hospitales, colegios, caterings, bodegas...etc.



Canal modular ranurado.