

Aco presenta su gama de separadores biológicos de grasas

Entre las principales novedades de ACO presentes este año en Hostelco, destaca su gama de separadores biológicos de grasas. Uno de los problemas más frecuentes a los que deben hacer frente las cocinas industriales de hoteles, restaurantes, hospitales y otras colectividades en general, 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 en cuyas tuberías, periódicamente, se inyecta un activador biológico que fluye a través de un cesto de sedimentos. Éste retiene cualquier partícula grande que pueda estar presente en el sistema drenaje protegiendo las canalizaciones y evitando que las grasas entren en el ciclo del agua a través del alcantarillado. 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.

Más información, 902 170 312. www.aco.es aco@aco.es

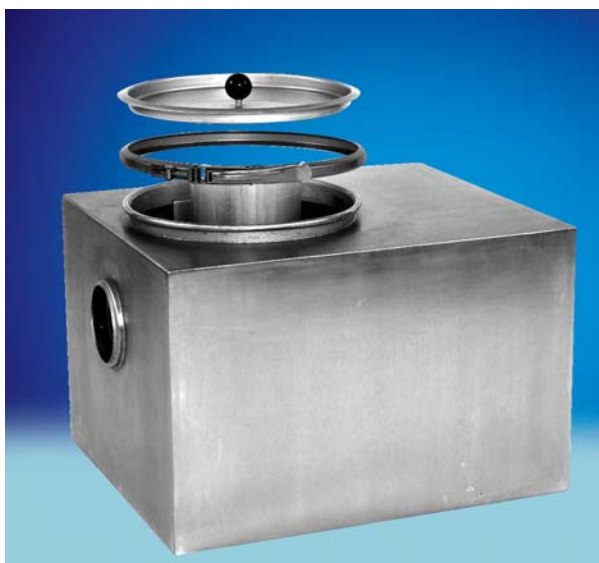


IMAGEN EN EL CD ADJUNTO

El Grupo ACO, fundado en Rendsburg (Alemania) en 1946, es el líder mundial en sistemas de drenaje. Está presente en 28 países en todo el mundo. La empresa ofrece una amplia gama de canales de drenaje, sumideros, tapas de registro, separadores de hidrocarburos y grasas, canalización en acero inoxidable y estaciones de bombeo, entre otros. ACO Productos Polimeros S.A., ubicada en Girona, es la filial en España y cuenta con una línea de producción propia.