

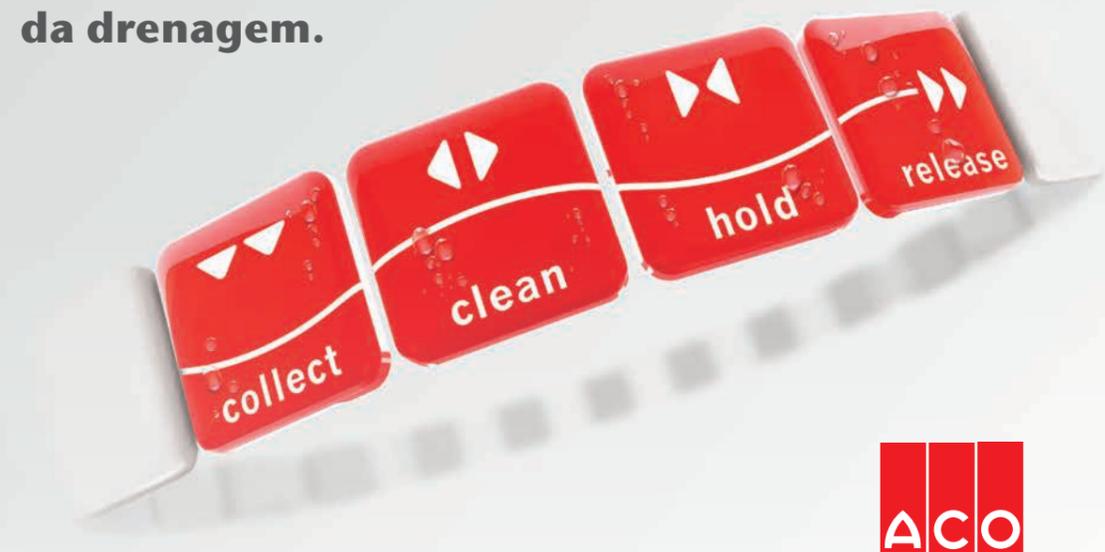


**Gestão da drenagem, gordura e resíduos
para as cozinhas industriais**

Hygiene**First**



ACO. O futuro da drenagem.



A cadeia do sistema ACO oferece soluções de drenagem para atender às necessidades de instalações de serviço alimentares do futuro.

Ambientes hostis, água quente, gordura e lixo orgânico devem ser combatidos por conceitos de drenagem mais complexos e sofisticados. A ACO consegue isso com soluções de sistema inteligentes que abordam a segurança alimentar, as pessoas e proteção da água. Todos os produtos no sistema ACO controlam em segurança a água que passa ao longo da cadeia para assegurar que esta é higienicamente, economicamente e ecologicamente tratada.



Recolher:

As águas superficiais ou os líquidos a serem tratados são recolhidos tão rapidamente e tão completamente quanto possível pelo sistema de drenagem. Esta parte da cadeia do sistema ACO garante proteção, segurança e conforto a pessoas, edifícios e vias de circulação nas imediações.



Limpar:

Os líquidos recolhidos são tratados utilizando processos físicos, químicos ou biológicos integrados que asseguram que podem ser despejados nos esgotos públicos – o requisito mínimo. Esta parte da cadeia do sistema ACO cria as condições para reciclagem e uso sustentável.



Conservar:

Os recipientes, barreiras e válvulas garantem que os líquidos se mantêm dentro do sistema de drenagem, onde podem ser devidamente controlados. Esta parte da cadeia do sistema ACO melhora a proteção e segurança dos alimentos, do seu edifício e do ambiente.



Lançar:

Bombas, central elevatória e sistemas de tubos transferem a água recolhida, tratada e controlada para os sistemas e processos a jusante. Esta parte da cadeia do sistema ACO leva a água recolhida, tratada e controlada para as interfaces para a continuação, reutilização ou lançamento do tratamento.

ÍNDICE

Cadeia do sistema ACO	02
Sobre a ACO	04
HygieneFirst	06
Gestão da drenagem, gordura e resíduos para as cozinhas industriais	08
Gestão da drenagem	10
Gestão da gordura	12
Gestão dos resíduos orgânicos	14
Descrição geral dos produtos da ACO	16
Cadeia do serviço ACO	18



Sobre a ACO

Quem somos

A ACO é a empresa líder no fornecimento de sistemas de drenagem para a indústria de serviço de alimentos. Cada sistema de drenagem é concebido para fornecer máxima fiabilidade, longevidade e durabilidade, evitando problemas de higiene que podem colocar as suas instalações em risco. Mais de 60 anos de experiência no campo da drenagem fazem da ACO o fornecedor mundial de sistemas de drenagem.

O que fazemos

Os sistemas ACO de drenagem e eliminação de resíduos são concebidos à volta dos três aspetos mais importantes para a cozinha industrial: segurança alimentar, gestão de custos e saúde e segurança. Concebemos os nossos produtos para drenar águas residuais processadas de forma higiene e económica, superando os elevados padrões de higiene estabelecidos pelo EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group – Grupo Europeu de Engenharia e Design Higiénicos).

Onde estamos

Com escritórios de vendas no mundo inteiro e 29 locais de produção modernos situados em todos os continentes, estamos totalmente familiarizados com as normas internacionais e também trabalhamos exaustivamente com os elementos principais do setor para ficarmos à frente quando se trata de criar os sistemas mais modernos disponíveis.

Porquê escolher-nos

Trabalhamos lado a lado com os especialistas em cozinhas industriais e designers para criar sistemas adequados especificamente às suas necessidades. Quando utiliza sistemas de drenagem ACO, pode esperar o melhor desempenho ideal, design com ênfase no desempenho higiénico, e o mais alto nível de confiança de que está utilizar o melhor sistema de drenagem no mercado.



Produção de aço inoxidável
 Organização das vendas

A ACO num relance

- 1946, empresa fundada por Josef-Severin Ahlmann
- 3900 colaboradores em mais de 40 países
- 29 locais de produção em 15 países
- Vendas em 2013: 624 milhões de euros

Desenvolvimento global das vendas em milhões de euros



Hygiene**First**

Enquanto um dos principais especialistas em drenagem industrial do mundo, o Grupo ACO compreende o papel fundamental desempenhado pela drenagem num negócio industrial de sucesso de preparação de alimentos. Apreciamos que a segurança alimentar, a higiene e o controlo de custos sejam todos fatores vitais. Porém, também entendemos que, para muitos, a drenagem está longe da vista e, por conseguinte, longe do coração.

Como resultado, muitos sistemas de drenagem não são devidamente concebidos. Na melhor das hipóteses, isso leva a limpeza e manutenção dispendiosas continuadas, e na pior das hipóteses, pode resultar na contaminação de alimentos, encerramento de uma instalação e perda – ou até encerramento – do negócio. Enquanto a empresa que está a liderar o futuro da drenagem, estamos determinados em mudar esta questão, elevando o perfil de drenagem higiénica e melhorando os padrões em todas as partes do processo.

A nossa filosofia HygieneFirst representa o nosso compromisso em oferecer produtos que proporcionam um desempenho higiénico excelente. Concebemos soluções inteligentes de drenagem que minimizam os custos operacionais sem comprometer a segurança alimentar.



Gestão da drenagem, gordura e resíduos para as cozinhas industriais

As cozinhas industriais são ambientes extremamente agitados, com pavimentos potencialmente molhados e gordurosos devido à abundância de líquidos utilizados nos processos tanto de cozinha como de limpeza, e, claro, os líquidos estão frequentemente muito quentes! As águas residuais também podem conter gordura, é uma das principais causas de bloqueios de tubo e não podem ser libertadas para o sistema de águas residuais. Em conjunto, estes fatores podem afetar a Segurança Alimentar, Custos operacionais e Saúde e Segurança.

Segurança alimentar

A gestão de custos é um fator importante nos negócios de hoje. Os equipamentos das cozinhas industriais, incluindo sistemas de drenagem, gordura e eliminação de resíduos, devem cumprir a sua função com baixo custo operacional ao longo de toda a sua vida útil. Os sistemas de drenagem, gordura e eliminação de resíduos da ACO são concebidos para que possam ser facilmente mantidos, reduzindo os custos de limpeza associados e maximizando o desempenho higiénico.

Controlo de custos

A gestão de custos é um fator importante nos negócios de hoje. Os equipamentos das cozinhas industriais, incluindo sistemas de drenagem, gordura e eliminação de resíduos, devem cumprir a sua função com baixo custo operacional ao longo de toda a sua vida útil. Os sistemas de drenagem, gordura e eliminação de resíduos da ACO são concebidos para que possam ser facilmente mantidos, reduzindo os custos de limpeza associados e maximizando o desempenho higiénico.

Saúde e segurança

A minimização do risco de ferimentos no local de trabalho é de primordial importância para qualquer instalação de cozinha industrial. É essencial que a sua instalação disponha de um sistema de drenagem que melhore as condições de saúde e segurança durante a limpeza, esvaziamento e funcionamento, garantindo que a higiene está sempre em primeiro lugar.



Gestão da drenagem

As normas higiénicas na indústria de cozinha industrial têm vindo a subir. A ACO tem vindo a satisfazer estas exigências em mutação, ao incorporar princípios de design de higiene, melhores práticas da indústria e as diretrizes dos órgãos incluindo o EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group – Grupo Europeu de Engenharia e Design Higiénicos) na conceção das suas soluções de drenagem.

Os custos operacionais são um fator importante nos negócios de hoje. Todos os produtos e sistemas têm de cumprir a sua função de forma eficiente ao longo de toda a sua vida útil. A ACO oferece a experiência e qualidade necessária para proporcionar o equilíbrio perfeito entre altos níveis de segurança alimentar e custos operacionais.

A cozinha é um ambiente potencialmente perigoso devido à presença eterna dos elementos de calor, líquidos e gordura. Os sistemas de drenagem da ACO são concebidos especificamente para reduzir a acumulação de líquidos por eliminação de água e gordura de forma eficaz e imediata.

Funcionalidades de segurança alimentar da drenagem da ACO

A drenagem higiênica ACO cumpre os requisitos de higiene para evitar a contaminação por bactérias prejudiciais. Aplicamos princípios relevantes de design higiênico reservados às superfícies de contacto com alimentos recomendados pelo EHEDG.

O design dos nossos produtos garante a acumulação mínima de partículas de alimentos e detritos, bem como uma ligação segura com o pavimento em redor para minimizar qualquer oportunidade de crescimento das bactérias em todo o sistema de drenagem.

Uma função de inclinação elegante e produtos higienicamente concebidos garantem que o nosso sistema é totalmente drenável, o que elimina o odor estagnado das águas residuais.



Funcionalidades de gestão de custos da drenagem da ACO

O sistema de drenagem da ACO pode ser facilmente mantido, reduzindo os custos de limpeza associados, graças ao seu design funcional e recomendações de limpeza que foram desenvolvidos em parceria com os melhores fornecedores de agentes de limpeza.

As tecnologias avançadas de fabrico da ACO garantem a durabilidade e o nosso tratamento especial das superfícies assegura a resistência à corrosão. Os nossos sistemas apresentam um desempenho eficaz em todas as ocasiões e mantêm a interrupção da atividade ao mínimo.

Dispomos de experiência no planeamento de sistema de drenagem, instalação correta e criação de uma ligação segura com o pavimento em redor para evitar custos desnecessários.

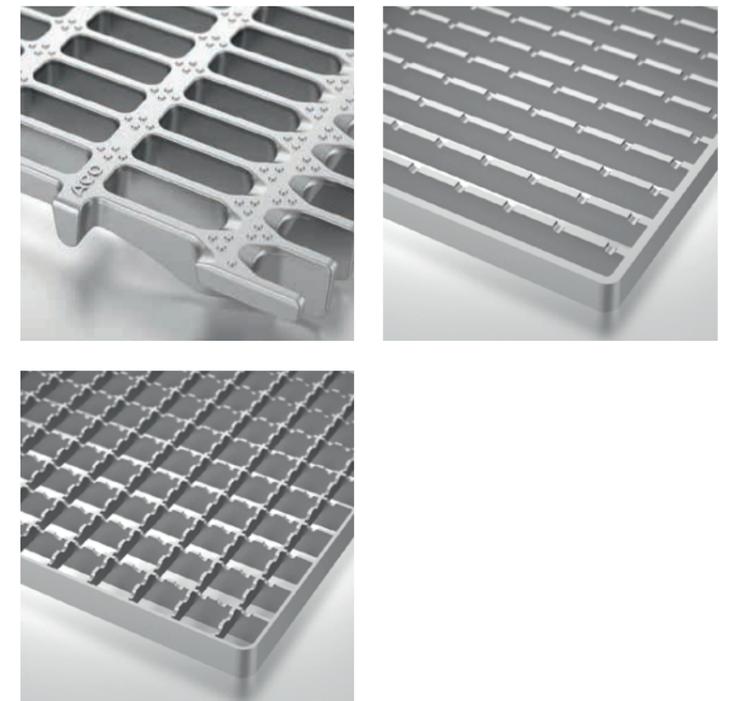


Funcionalidades de Saúde e Segurança da drenagem da ACO

Para segurança adicional em áreas de alto risco que requerem o uso de água pesada estão disponíveis grades antiderrapantes.

Cada componente do sistema de drenagem é fácil de remover e limpar, e não existem arestas cortantes para a máxima segurança dos funcionários.

Os produtos de drenagem ACO têm uma solução resistente ao fogo certificado de acordo com a norma EN 136.





Gestão da gordura

As cozinhas industriais que geram águas residuais devem dispor de instalações pré-tratamento para assegurar que os sólidos e os líquidos, que libertam vapores nocivos ou desagradáveis ou interferem com as operações, não são lançados na rede de esgoto público.

Além da redução dos odores, os sistemas ACO também reduzem a quantidade de trabalho necessária para lidar com eliminação e a limpeza. Por exemplo, com um separador de gorduras com limpeza automática, deixa de ser necessário o uso de equipamentos de limpeza externa. A utilização do dispositivo de enchimento também permite que o re-enchimento ocorra diretamente no separador.

A Saúde e Segurança são de primordial importância no funcionamento de uma cozinha industrial, prestando-se uma especial atenção à fiabilidade do processo e à prevenção de incêndios.

Funcionalidades de segurança alimentar dos separadores de gordura da ACO

Os separadores de gordura do sistema ACO eliminam odores desagradáveis durante a limpeza e eliminação.

A eficaz limpeza interna hidromecânica de alta pressão a 360° (175 bar) elimina todos os resíduos do separador.

Os separadores de gordura estão disponíveis em aço inoxidável para uma higiene ideal.



Funcionalidades de Saúde e Segurança dos separadores de gordura da ACO

Beneficiando de limpeza automática, os separadores de gordura da ACO eliminam qualquer risco para a saúde e segurança durante a eliminação e limpeza.

O dimensionamento, a disposição e a especificação da solução certa garantem a instalação e manutenção seguras.

Os separadores de gordura da ACO oferecem uma solução incombustível em aço inoxidável.



Funcionalidades de gestão de custos dos separadores de gordura da ACO

Os separadores de gordura da ACO medem automaticamente a camada de gordura, o que faz com que o operador saiba quando eles precisam de esvaziamento.

A flexibilidade operacional é assegurada pelo nosso módulo GSM Móvel. As informações sobre as inspeções e as necessidades de manutenção são enviadas para os telemóveis.

Os custos operacionais são otimizados devido à limpeza e eliminação automática de gordura.





Gestão dos resíduos orgânicos

Um fator-chave quando se trata de higiene em cozinhas industriais consiste em manter separados os alimentos e os resíduos: os sistemas de recolha de lixo molhado da ACO desempenham um papel especial a este respeito.

Os resíduos das cozinhas devem ser armazenados e eliminados separadamente, com a recolha habitual em tambores dos resíduos alimentares. O processamento dos resíduos alimentares industriais é demorado e dispendioso. Contudo, com o uso de um sistema para recolher e eliminar os resíduos alimentares industriais, o custo pode sofrer uma redução significativa.

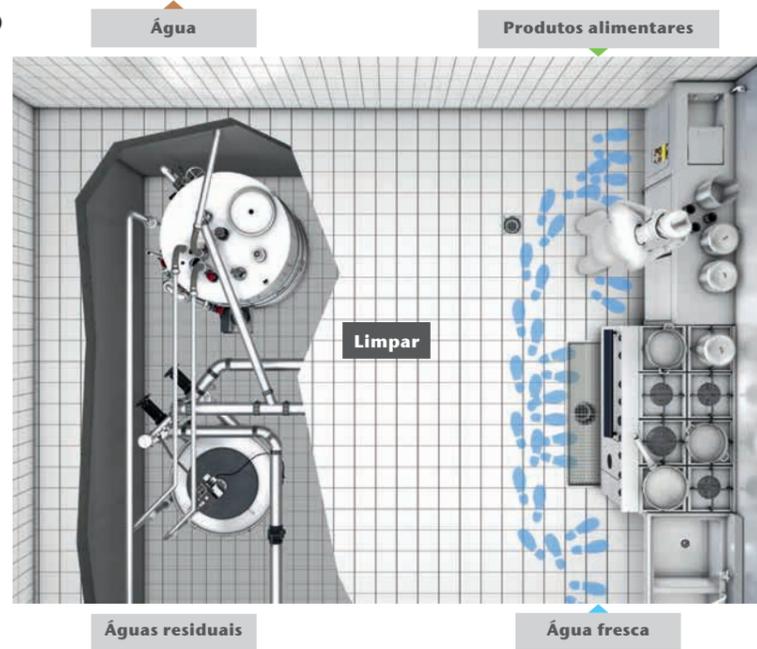
A segurança é um aspeto central quando se trata do planeamento de cozinhas industriais, sendo prestada uma atenção especial à fiabilidade do processo e à prevenção de incêndios.

Funcionalidades de segurança alimentar dos sistemas Waste-Jet da ACO

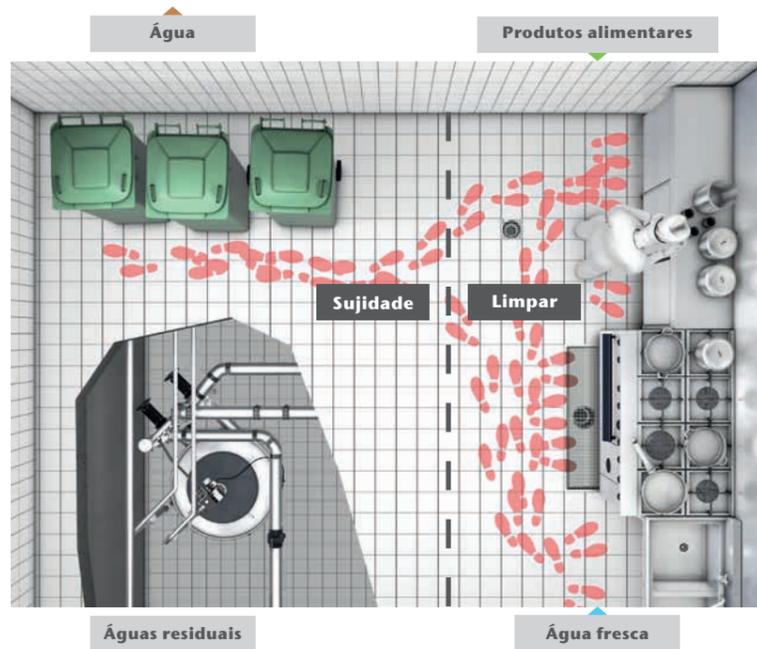
O uso do sistema de recolha de lixo molhado Waste-Jet da ACO cria uma cadeia de higiene fechada desde o ponto de origem até um tanque de recolha, o qual leva o lixo diretamente para um tanque de armazenamento.

Não são necessários caixotes de lixo na cozinha, ou seja, a contaminação cruzada durante a sua remoção da área limpa é eliminada e a infestação por pragas ou larvas é prevenida.

Os tanques utilizados nos sistemas de recolha de lixo molhado Waste-Jet da ACO são selados e à prova de odores. Este sistema também assegura a eliminação de maus odores dos resíduos orgânicos livres armazenados.



Gestão moderna do lixo utilizando os sistemas de recolha de lixo molhado Waste-Jet da ACO



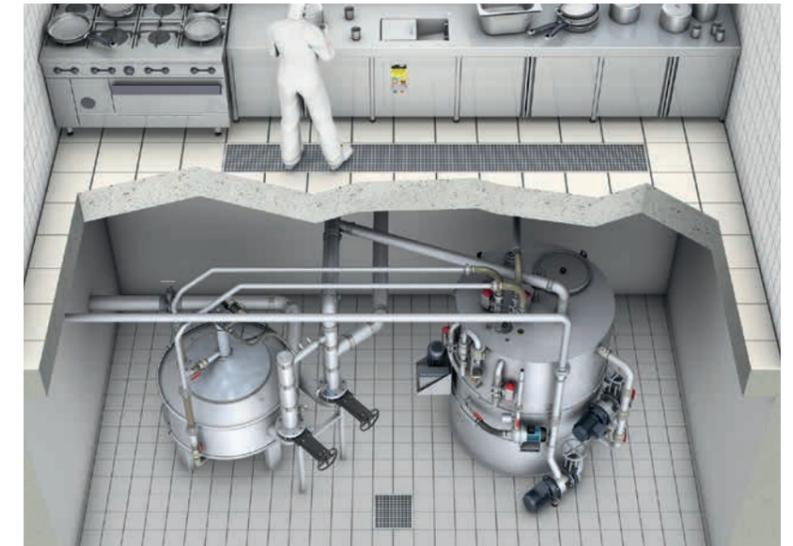
Sistema tradicional de recolha do lixo em cozinhas industriais utilizando caixotes e refrigeradores de resíduos molhados

Funcionalidades de gestão de custos dos sistemas Waste-Jet da ACO

O sistema Waste-Jet da ACO melhora a organização da cozinha ao encurtar as distâncias de transporte e ao permitir que os operacionais reduzam a quantidade de tempo não produtivo utilizado para limpeza e manutenção.

Não é necessária qualquer área de armazenamento a frio para resíduos... e não existe qualquer custo inerente à manutenção agregada.

Dependendo do tipo de edifício, não é necessário um segundo elevador para a eliminação de resíduos.



Funcionalidades de Saúde e Segurança dos sistemas Waste-Jet da ACO

O uso do sistema de recolha de lixo molhado Waste-Jet da ACO aborda as questões de saúde e segurança relacionadas com a eliminação de resíduos orgânicos.

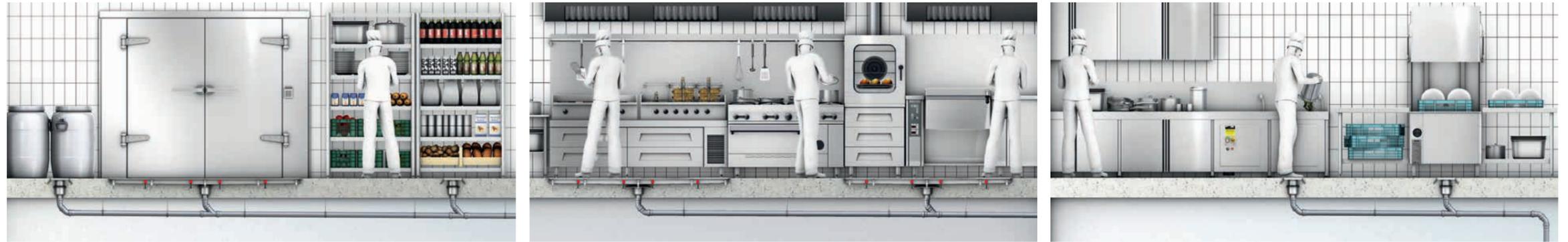
O sistema de recolha totalmente automático Waste-Jet da ACO garante um funcionamento e manutenção seguros.

As estações de recolha para a eliminação de resíduos molhados estão integradas no design da cozinha para reduzir o risco de ferimentos durante o manuseamento de resíduos orgânicos.



Cozinha industrial

Existem três áreas principais em qualquer cozinha industrial: a área de armazenamento e preparação, a área de produção e a área de lavagem e eliminação. Cada área lida com diferentes processos no ambiente da cozinha industrial e apresenta diferentes exigências em termos de gestão de águas residuais. Não obstante, existem alguns aspetos que são comuns a todas as três.



Área de armazenamento

Área de preparação

Área de produção

Área de lavagem

Área de eliminação

Um sistema de drenagem bem concebido deve incluir:

- Um filtro de detritos na saída
- Grades antiderrapantes facilmente amovíveis
- Sifão de ar viciado facilmente amovível
- Design higiénico para evitar armadilhas de bactérias
- Tamanho de capacidade de volume adequado
- Um sistema de eliminação ACO Waste-Jet da ACO para a remoção de detritos alimentares
- Um separador de gordura para a remoção de gorduras e óleos

Gestão da drenagem



Boca de esgoto totalmente higiénica ACO



Canal de caixa modular ACO



Canal de caixa totalmente higiénica ACO



Canal de ranhura modular ACO



Tubo ACO

Gestão da gordura



P-DA Lipumax ACO



P-DA Lipumax ACO



Lipurat-OAE ACO

Gestão dos resíduos orgânicos



Estação de recolha para sistema Waste-Jet Classic ACO



Estação de recolha para sistema Waste-Jet Classic ACO



Tanque de recolha para sistema Waste-Jet Comfort ACO

Descrição geral do produto

Bocas de esgoto totalmente higiênicas ACO

A gama de bocas de esgoto totalmente higiênicas ACO incorpora princípios de design higiênicos para garantir o desempenho higiênico ideal. As bocas de esgoto totalmente higiênicas ACO estão disponíveis em três tamanhos de corpo, sendo que esta gama abrange diferentes velocidades de fluxo e requisitos de construção, incluindo profundidades rasas de construção e aplicações onde são necessárias medidas preventivas de incêndios. As bocas de esgoto totalmente higiênicas ACO apresentam uma certificação EN 1253.



Canais de caixa totalmente higiênicos ACO

A gama de canais de caixa totalmente higiênicos ACO incorpora princípios para garantir o desempenho higiênico ideal. A gama de canais de caixa totalmente higiênicos é ideal para aplicações que exigem elevados padrões de higiene, na medida em que têm capacidade para processar grandes volumes de líquidos. Os canais de caixa totalmente higiênicos da ACO apresentam uma certificação EN 1253.



Ranhura modular ACO e canais de caixa modular ACO

A nossa gama modular nas larguras padronizadas de 20, 125 e 200 mm proporciona um sistema extremamente versátil com disponibilidade fora da caixa. Os acessórios, como as unidades de canto, e uma escolha de inúmeras grades, tornam este sistema perfeito para uma ampla gama de aplicações. Certificado com a norma EN 1433, com marcação CE.



Tubos ACO

O sistema de tubulação de encaixe de aço inoxidável ACO é concebido para água cinzenta ou preta. O tubo ACO oferece uma vida útil de mais de 40 anos, graças ao uso de aço inoxidável. A instalação e o manuseio fáceis no local são assegurados pela montagem por encaixe. O tubo ACO é mais higiênico, sólido e duradouro quando comparado com os sistemas de tubos de plástico em termos de gravidade e drenagem a vácuo.



Separadores de gordura ACO

Uma gama abrangente aborda todos os requisitos de tamanho de acordo com a especificação EN 1825, com desempenho igual ou além do requisito da norma. Os nossos separadores podem ser equipados com diferentes graus de sofisticação: a remoção de gordura e a manutenção da limpeza podem ser automatizadas, minimizando as interrupções no agitado ambiente de catering. Os separadores são testados e certificados de acordo com a EN 1825 e, como tal, apresentam a marcação CE.



Tanques de sistemas de recolha de lixo molhado ACO

Os tanques para o armazenamento temporário no sistema Waste-Jet da ACO podem ser fabricados em aço inoxidável (grau 304) ou plástico (polietileno). Dependendo da aplicação e do material selecionado, os tanques são fornecidos em diferentes tamanhos e modelos (limpeza interna de alta pressão, bomba de eliminação, etc.). A monitorização do nível de enchimento é feita utilizando sistemas de monitorização que estão integrados no tanque. Todos os recipientes apresentam-se selados para estarem isentos de odor e têm escotilhas de inspeção para manutenção.



Estações de recolha dos sistemas de recolha de lixo molhado ACO

No sistema Waste-Jet da ACO, os tanques são enchidos utilizando estações de recolha. Dependendo dos requisitos, essas estações de recolha podem ser instaladas como unidades autônomas na cozinha e ao lado das máquinas de lavar louça, ou podem ser incorporadas nas superfícies de trabalho. As estações de recolha para o sistema de transferência Waste-Jet Comfort transferem os resíduos molhados para o tanque através de um sistema de vácuo, ao passo que o sistema Waste-Jet Classic utiliza bombas de alimentação. Quando fica cheio, o tanque é exibido visualmente na estação de recolha.



A cadeia do serviço ACO

Como fabricante líder de soluções drenagem, orgulhamo-nos em ser especialistas em tudo o que respeita à drenagem. É sempre com satisfação que compartilhamos a nossa experiência abrangente com os nossos parceiros do lado da venda, bem como com arquitetos, planeadores e os comércios. Além de ajudar a simplificar o seu dia de trabalho, tal permite-nos também garantir a qualidade e a liderança de mercado a nível de soluções ACO.



Formar: Informação e educação adicional

Partilhamos a experiência global do Grupo ACO com os concessionários, planeadores, arquitetos e instaladores que atribuem prioridade à qualidade. Convidamo-lo a lucrar com a nossa experiência e a participar numa série de sessões de formação em CPD organizadas por nós.



Conceber: Planeamento e otimização

Existem muitas opções diferentes quando se trata da especificação e conceção de soluções de drenagem, mas qual o conceito que produz a solução técnica mais económica, higiénica e segura? Vamos ajudá-lo a encontrar a resposta certa.



Suporte: Aconselhamento e assistência em construção

Fornecemos-lhe aconselhamento e apoio relacionados com o projeto para garantir que não surgem quaisquer surpresas desagradáveis entre o planeamento e a realização de uma solução de drenagem.



Cuidados: Inspeção e assistência

Os produtos da ACO são concebidos e construídos para um longo tempo de vida útil. Os nossos serviços de atendimento ao cliente também garantem que a ACO continua a satisfazer as suas exigências de alta qualidade ano após ano.

