

## Продукция

### Поддоны АКО

Широкий ассортимент поддонов АКО позволяет Вам выбрать подходящий продукт в зависимости от требуемой пропускной способности и геометрических размеров. Поддоны АКО разработаны для наиболее применяемых напольных покрытий, таких как: бетон, плитка, полимерные полы.



Поддоны АКО соответствуют евронорме EN 1253 и сертифицированы в РФ, ГОСТ 1811-97

### Щелевые и модульные каналы АКО

Системы водоотвода из нержавеющей стали, представляющие собой 3 типа каналов:

- щелевые каналы шириной 20мм;
- модульные каналы шириной 125мм;
- модульные каналы шириной 200мм.



Щелевые и модульные каналы АКО протестированы и сертифицированы согласно норме EN 1433 (наличие маркировки CE) и сертифицированы в РФ, ГОСТ 1811-97.

### Трапы АКО

Точечная система водоотвода из нержавеющей стали. Продукт доступен



в трёх основных размерах: (142, 157, 218) и благодаря этому, возможен подбор необходимого оборудования в каждом индивидуальном случае. Трапы АКО протестированы и сертифицированы согласно норме EN 1253 и сертифицированы в РФ, ГОСТ 1811-97. АКО первая компания разработавшая дизайн трапов из нержавеющей стали с учетом европейских гигиенических норм (EN 1672 EN 14159). Именно поэтому трапы АКО самый продвинутый продукт с точки зрения гигиены.

### Трубы АКО

ACO PIPE - это тонкостенные трубы из нержавеющей стали как для внутренней, так и для наружной канализации. Изготавливаемые из стали марки AISI 304, АСО



PIPE являются идеальными для большинства отводимых жидкостей с содержанием агрессивных растворов, производственных и бытовых стоков. Трубы из стали марки AISI 316 применяются в случае особо агрессивных стоков. Все трубы АСО PIPE снабжены с одной стороны раструбом с уплотнителем EPDM как стандартным для труб внутренней и наружной канализации. Для особо агрессивных стоков применяются трубы с модифицированным уплотнителем Viton. Все фитинги АСО PIPE снабжены двойной герметизацией,



обеспечивающей надежную эксплуатацию системы. Трубы из нержавеющей стали АСО PIPE особенно рекомендуются для производств с технологией, требующей высоких температур, при которых многие керамические, чугунные и пластиковые трубы разрушаются. Трубы АКО гигиеничны, функциональны и долговечны.

### Жиросъемщики АКО

Жиросъемщики АКО могут поставляться в корпусах из нержавеющей стали или полиэтилена высокой плотности. Они доступны с пропускной способностью от 1 до 20 л/сек.



Для Вашего удобства мы сможем предложить несколько уровней комплектации жиросъемщика:

- очистка с помощью утилизационной машины,
  - откачка в съемные емкости.
- Жиросъемщики АКО протестированы и сертифицированы согласно норме EN 1825 (наличие маркировки CE) и сертифицированы в РФ (сертификат соответствия на ГОСТ Р).



**Комплексные решения производственных стоков для коммерческих кухонь.**

## Зона удаления отходов

### Жиросъемщики

Для предотвращения попадания в канализацию неочищенных стоков, в зоне удаления отходов требуется установка следующего оборудования:

- Жиросъемщики: удерживают частицы жира и масла остающиеся после приготовления пищи, а так же во время мытья кухонного оборудования (включая мойку посуды). Содержимое жиросъемщика обычно утилизируется с помощью утилизационных компаний.

Согласно норме EN 1825 жиросъемщики должны быть установлены на всех коммерческих кухнях и в производственных помещениях, где стоки содержат примеси жира. Жиросъемщики предназначены для гравитационного

разделения частиц жира и масла органического происхождения т.е. тяжелые субстанции (песок, части костей и пр.) оседают на дно, а легкие (растительные и животные жиры) - всплывают на поверхность. Жиросъемщики АКО изготавливаются из: бетона, пластика и нержавеющей стали. Пропускная способность жиросъемщиков АКО варьируется от 1 л/с до 20 л/с., в зависимости от Ваших нужд и потребностей. Установка жиросъемщиков АКО возможна как внутри помещений, так и снаружи (в грунт). Чистка жиросъемщиков АКО доступна двумя способами:

- с помощью утилизационных компаний;
  - откачка содержимого в специальные, меняющиеся съемные емкости.
- Так же, специально для Вашего удобства, мы разработали дополнительную

### функцию чистки жиросъемщиков:

чистка под высоким давлением (автоматическое управление посредством удаленного пульта управления). Спецификация и установка данной категории товара производится проектировщиками, застройщиками или собственниками зданий.

### Системы сбора стоков для зон удаления отходов

Компания «АКО Системы водоотвода» представляет комплексное решение сбора, отвода и утилизации промышленных стоков на коммерческих кухнях, а так же очищение воды от частиц жира и масла и остатков пищи, перед сбросом в канализацию. Наши системы отвечают главным требованиям: функциональность, надежность, безопасность и гигиена.

ООО «АКО Системы водоотвода»  
115201, Москва, ул.Коляковская д.5.  
Тел.: +7 (495) 66-55-400  
Факс: +7 (495) 66-55-400  
Тел. в Спб: +7(921) 947-80-28  
info@acodrain.ru  
www.acodrain.ru

«АКО Строительные Элементы Лтд.»  
04080 г.Киев,  
ул.В.Хвойки 18/14  
(бизнес-центр «Ост Вест Экспресс»), офис 227  
Тел./факс: (044) 230 60 37, 537 02 36  
http://www.aco.ua/  
info@aco.com.ua

ACO Nordic UAB  
Lukiškių g. 5 - 302  
LT - 01108 Vilnius  
Tel.: +370 5 212 48 98  
Faks: +370 5 215 09 64  
El. paštas: info@aco-nordic.lt



## Коммерческие кухни

Кухня—одна из главных составляющих любого ресторана, гостиницы, больницы, учебного заведения и т.д. Любая из таких кухонь должна быть укомплектована профессиональных оборудовани-

ем. производственных стоков напрямую влияют на появление, размножение и жизнестойкость бактерий. Именно поэтому, эффективное функционирование систем сбора стоков снижает опасность возникновения бактерий.

аспекты для всех трех зон: высокий уровень прочности, долговечности, гигиены и надежное функционирование всех элементов системы.

Компания АКО имеет большой опыт в комплектации коммерческих кухонь системами сбора стоков. Более 60 лет международного опыта в области сбора и отвода стоков, делают АКО надежным поставщиком, экспертом и Вашим партнером в этой области. Высококачественные материалы, дизайн и наличие собственного, современного производства, позволяют нам говорить о долговечности оборудования, простоте эксплуатации и надежности. Безопасность так же является приоритетной частью для нашей компании. Все элементы систем сбора стоков для коммерческих кухонь, разработаны с особым вниманием к безопасности персонала (отсутствие острых углов, наличие решеток с антискользящей поверхностью, простой доступ для очистки комплектующих системы). Компания АКО предлагает продукцию для комплектации любых коммерческих кухонь, для решения вопросов связанных с безопасностью, функциональностью и гигиеной.

Мы знаем о Ваших нуждах!



Влажность и высокая температура являются характерным условием технологических процессов на коммерческих кухнях, что благоприятствует потенциальному развитию бактерий. Покрытие пола и система сбора стоков играют большую роль и особо важны с точки зрения здоровья и гигиены. Системы сбора стоков, устанавливаемые в полах, должны обеспечивать эффективный отвод стоков и создавать барьер между помещением и системой канализации. Правильный монтаж, регулярная чистка и дизайн систем сбора

Правильный выбор систем сбора стоков, проектирование и монтаж являются важными условиями эффективного функционирования Вашей кухни. Поэтому, следует уделять особое внимание не только оборудованию на Вашей кухне, но и системам сбора производственных стоков. Тут важно все: дизайн решетки, наличие замка, мусоросборника и сифона (запахозапирающее устройство). Любое повреждение в системе сбора стоков или засор, могут иметь значительное влияние на работу всей кухни. Согласно Европейскому законодательству, в нормах EN1253 и EN1433 прописаны все требования к системам водоотведения внутри помещений.

Помещение любой кухни можно разделить на 3 зоны:

- Зона хранения
- Непосредственно кухня
- Зона отходов

В каждой из зон происходят абсолютно разные процессы и следовательно, нормы к отведению стоков отличаются. Не смотря на это, есть некоторые общие



## Зона производства пищи

**Системы сбора стоков в производственных помещениях**  
Технология производства в коммерческих кухнях включает в себя следующие процессы:

- Подготовка (мытьё под высоким давлением, вымачивание и чистка);
- Приготовление пищи (большое количество сменяющихся блюд, выпекание, паровая обработка);
- Консервирование (заморозка, быстрое охлаждение);
- Мойка ( тщательная мойка всех инструментов, использовавшихся во время приготовления);



Пол, вместе с системой сбора стоков, является частью кухонного оборудования и играет очень важную роль в обеспечении безопасности, а так же гигиеничности процесса. Системы сбора стоков могут представлять собой благоприятную среду обитания и размножения бактерий. В случае засора



рения системы сбора стоков, бактерии могут распространиться по всем помещениям, тем самым заблокировать дальнейшую работу всей кухни. Необходимость систем сбора стоков обусловлена следующими процессами:

- Необходимостью сбора и отвода технических стоков
- Мойкой всех инструментов и оборудования;
- Разделением влажной и сухой зон;
- Регулярной уборкой;
- Уборкой в случае внезапного разлива

**Системы сбора стоков для производственных помещений**  
Компания АКО Системы водоотвода представляет Вашему вниманию полноценные системы водоотвода для коммерческих кухонь, которые отвечают главным требованиям: функциональность, надежность, безопасность и ГИГИЕНА. Варианты систем для использования в зонах хранения:

- Поддоны АКО;
- Щелевые и модульные каналы АКО;
- Трапы АКО;
- Трубы АКО;

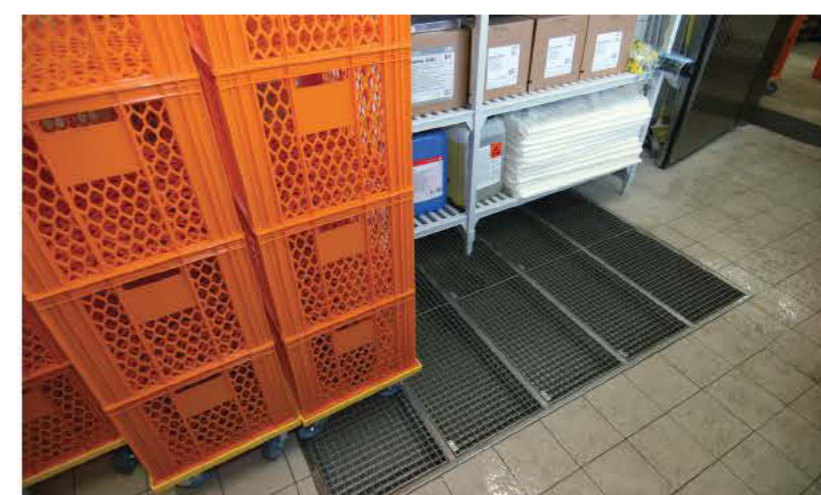


АКО - первая компания разработавшая дизайн систем сбора стоков с учетом европейских требований и норм проектирования пищевых производств EN 1672

## Зона хранения

**Система сбора стоков в зонах хранения**

Зоны хранения можно найти в любом проекте коммерческих кухонь. Зоны хранения для хранения продуктов: зона глубокой заморозки, морозильные камеры, кладовые и т.д. Важным фактором, на стадии проекта коммерческих кухонь, является правильное распределение и выбор системы сбора технологических стоков. Системы сбора стоков должны способствовать их эффективному отведению и обеспечивать гигиеничное соединение с системой канализации и защиту от проникновения запахов из системы труб.



Сбор стоков в области зоны хранения должен соответствовать следующим процессам:

- Регулярная уборка помещений;
- Уборка помещений в случае внезапного разлива;
- Технологическое разделение (линия водоотвода как граница между морозильной камерой и зоной хранения);
- Сбор талых вод и конденсата.

**Системы сбора стоков для зон хранения**

Компания «АКО Системы водоотвода» представляет Вашему вниманию комплексные системы сбора стоков для коммерческих кухонь, которые отвечают главным требованиям: функциональность, надежность, безопасность и гигиена. Варианты систем для использования в зонах хранения:

- Щелевые и модульные каналы АКО;
- Трапы АКО;
- Трубы АКО;

НОРМЫ EN:  
EN 1253 Системы водоотвода для зданий. Контроль качества  
EN 1433 Системы поверхностного водоотвода для проезжей части и пешеходных зон.  
EN 14159 Безопасность машин. Санитарно-гигиенические требования к конструкции машин  
EN 1672 Оборудование для производства пищевых продуктов. Требования безопасности и гигиены.  
EN 1825 Отделители частиц жира и масла.

\* Нормы EN-см.далее.