

ACO grupa u komercijalnim kuhinjama

Sve komercijalne kuhinje se mogu okarakterisati kao opasno radno okruženje - one su potencijalno opterećene vlažnim i masnim podovima zbog obilja tečnosti od kuhanja i čišćenja, koje su na visokim temperaturama. Kombinacija ovih faktora može uticati dvojako, na higijenu hrane i na zdravlje i sigurnosnost rada u kuhinji. Efikasno odvodnjavanje je jedan od osnovnih zahteva; operativno, pomaže u sprečavanju nezgoda; higijenski, ono je predstavljeno u Evropskom pravu - EC 852 - higijena namirnica.



Reference

Andreas Müller
Glavni kvar "Alte Meierei"
Rendsburg, Nemačka

Colin Waterton
Direktor projekta, ASL Nigerija (Avionski servis i logistika Nigerija)

Duncan Hepburn
Hepburn Associates
(FCSI Food Service Consultant)
Velika Britanija

ACO sistem za odlaganje ostačaka hrane Waste Jet obezbeđuje dodatnu higijensku vrednost našim svakodnevnim poslovima u kuhinji. Uслед jednostavnog načina uklanjanja preko jedinice za odlaganje otpadaka, nemamo više problema sa puno ostačaka hrane na podu.

Štavše, čak i izvan objekta više nema neprijatnog mirisa, od kada su tipični bio-kontejnери uklonjeni sa ranije određenih lokacija.

Rad sistema je potpuno automatizovan. Kada je dostignut maksimalni kapacitet rezervoara, signalna jedinica na našem sistemu za nadzor objekta (BMS) nas podseća da je neophodno obavestiti kompaniju za reciklažu.

Dakle, pomenute karakteristike ACO Waste Jet sistema predstavljaju prestiž kad se radi o higijeni i pouzdanosti.

**ACO
gradjevinski elementi d.o.o.**

Mala pruga 39a
11283 Beograd 135
Srbija
Tel: +381 11 41 41 580
Tel: +381 11 37 50 857
Fax: +381 11 41 41 590
E-mail: aco@aco.rs
www.aco.rs



Upravljanje vodama u Komercijalnim kuhinjama

ACO. The future
of drainage.



ACO





Skladištenje i priprema

Skladišni prostor

Skladišni prostor za hrana zahteva povremeno čišćenje, bilo da se radi o planiranom čišćenju ili u slučajnom izvajanju. U većini slučajeva kapacitet podnih sливника mora da zadovolji samo male protote. Izbor između kanala i sливnika zavisi od prirode procesa. Sливници su uobičajeno rešenje, ali tamo gde se koriste modularni kanali, uzak, plitak sistem sa integrisanim padom ima prednost. Idealno, element za odvodnjavanje treba da bude lako dostupan, dozvoljavajući vodi usmeren pristup do mesta uliva, kao i mogućnost lakog čišćenja i održavanja samog odvoda. Rešetka mora biti odvojiva, a takođe mora dozvoliti da pokrete police i kolicu za robu lako prelaze preko ovog sistema.

Tamo gde se koriste hladna skladišta (hladnjače) potrebno je odvodnjavanje kondenzata. Idealno rešenje je sливник sa levkom koji sprečava prskanje.

Pripremni prostor

Priprema hrane uključuje pranje, ljuštenje ili gulinjenje, odceštanje ili oblikovanje. Sve ove operacije proizvode ostateke hrane, a mnoge uključuju upotrebu vode, bilo



u automatizovanim mašinama ili ručno u sudoperama. Raspored odvoda mora osigurati efikasno površinsko odvodnjavanje - centralno postavljen modularni kanal omogućava prihvatanje vode celom dužinom, uz prednost da je poda sama u jednom pravcu. Uska površina modularnih kanala može doprineti sigurnosti i udobnosti osoblja jer je mala verovatnoća da će neko stati na njega. Zavisno od veličine i vrste primene, box kanali se mogu postaviti na ulaznim delovima

prostora, kako bi se sprečilo prenošenje vode u hodnike i druge zone, čime se smanjuje rizik od klizanja i padova. Dobro projektovan sistem mora posedovati:

- taložnik za otpadne na izlivu
- lako izvadiv rešetku
- lako izvadiv sifonski element

Prečkaste rešetke su idealne za veća tačkasta opterećenja koja su moguća i u ovim prostorima.



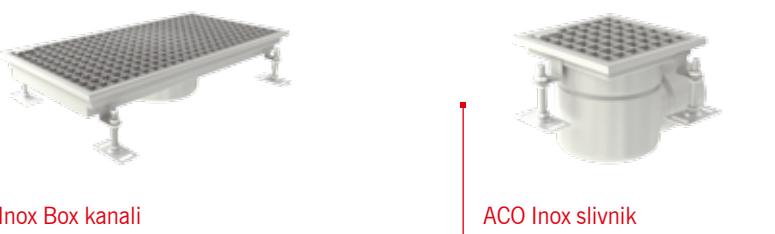
ACO Inox sливник



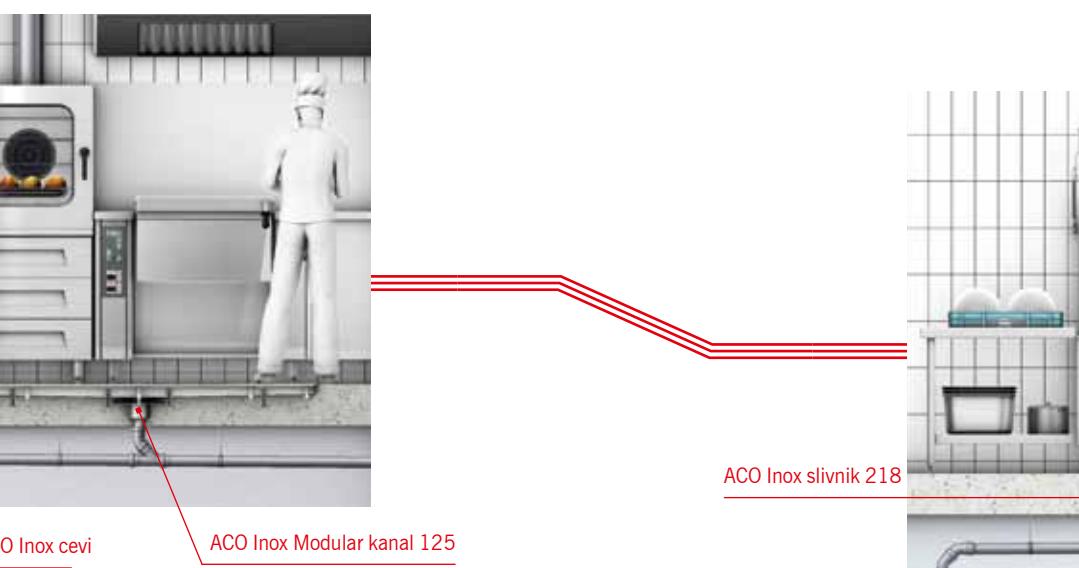
ACO Inox Modular kanal



ACO Inox cevi



ACO Inox Box kanal



Proizvodni prostor

Kuhinja

Centralni deo kuhinje, gde se potencijalno može desti najviše klizanja i padova, zahteva strateško pozicioniranje podnog odvodnjavanja radi prihvapanja vode koja se koristi ili koja se ispušta iz specijalne opreme u kuhinjama kao što su nagibne tave, kazani i parokonvekcijske peći.

Dimenzije i poziciju modularnih i box kanala, levak ili sливника za ovu primenu treba koordinirati sa specijalizovanim projektantima ili proizvođačima opreme, kako bi se sprečilo prosipanje vode, ulja i ostateka hrane na okoline površine.



Okruženje glavnog prostora za kuvanje može imati koristi od strateški postavljenih manjih sливnika kako bi se olakšalo čišćenje objekta na kraju radnog dana.

Dobro projektovani sistemi treba da poseduju:

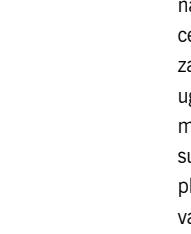
- zapreminski kapacitet dimenzionisan da prihvati praznjenje uređaja
- kofic za otpad
- lako izvadiv rešetku
- lako izvadiv sifonski element

Prečkaste rešetke su idealne za veća tačkasta opterećenja koja su moguća i u ovim prostorima. Svi elementi za odvodnjavanje koji prihvapljaju otpadne vode u toku procesa pripreme hrane obično su priključeni na separator masti.

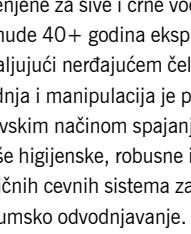
Otpadna voda sa mastima i uljem iz mašina za pranje ili iz kuhinjskih kanala i sливnika može izazvati blokadu cevi, koroziju i konačno neispravnost javnih kanalizacionih mreža. Ovi rizici utiču na porast štete prouzrokovane vodom kao i troškova renoviranja - da bi se postigli najviši

higijenski standardi, korisnici modernih komercijalnih kuhinja zahtevaju ugradnju sistema za odlaganje ostateka hrane da bi se izbeglo ukrštanje puteva i kontaminacija kao i neprijatni mirisi. Sistem za odlaganje ostateka hrane ACO Waste-Jet može se primeniti sa nekoliko prijeničnih uređaja.

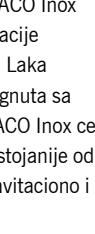
Ostaci hrane, organski ili od povrća, dobijeni u procesu pripreme moraju biti odvedeni preko kanala i sливnika iz sličnih razloga kao i otpadna voda koja sadrži masti i ulja. Da bi se postigli najviši



ACO Inox sливник



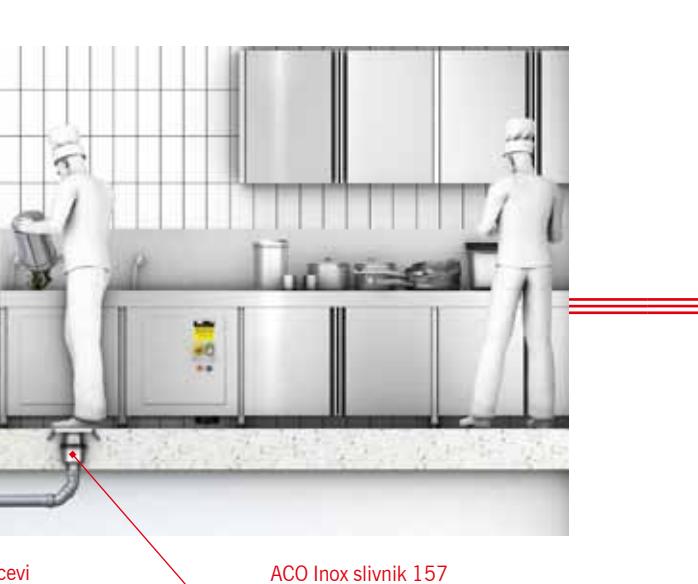
ACO Separator masti



ACO Inox cevi



Pogledajte film na YouTube



Prostor za pranje i odlaganje

Bezbednosna funkcija

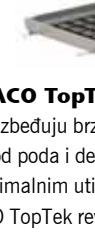
Uređaji za proces pranja uključuju uklanjanje ostateka hrane, pretakanje, natapanje, ispiranje i fazu pranja. Mora se votiti računa da se smjeri taloženja ulja i masti u sistemu za odvodnjavanje i jednostavnom uklanjanju ostateka hrane koji mogu imati znacajan uticaj na sveukupni sistem. Podno odvodnjavanje takođe ima znacajnu ulogu u ovim zonama, naročito ispred velikih prenosa ili brzih mašina za pranje sudova, kao i u svim prostorijama sa mašinama za pranje sudova, jer su ovo obično najvražniji prostori u kuhinjama.



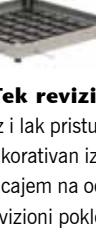
linije modularnih kanala su korisne ispred brzih mašina za pranje sudova



kanal velikog kapaciteta koji nudi izuzetnu kontrolu količine tečnosti. Ovaj proizvodni program je idealan za velike posade sa naginjanjem ili drugu upotrebu gde se brzo ispuštaju velike količine tečnosti. Svi Box kanali su izrađeni sa integrisanim padom prema izlivu i certifikovani prema EN 1253.



ACO Inox Modular kanal



ACO Inox cevi



- ACO fokus na tri osnovne karakteristike u konceptu proizvoda i dizajna

- Higijenske odlike dizajna
- Bezbednosna funkcija
- Osobine postojanosti i funkcionalnosti

Higijenske odlike dizajna

- Odgovarajući materijali (otpornost na koroziju u agresivnim sredinama)
- Pristupačnost za čišćenje
- Umanjenje broja skrivenih mesta za razvoj bakterija
- Jednostavno sakupljanje i čišćenje ostataka hrane
- Projektovanje sa osvrtom na održavanje
- Zaštita od mirisa i povratnog toka

Bezbednosna funkcija

- Protivljkano površina
- Efikasno uklanjanje površinskih vodova
- Proizvodi prilagođeni za određeni tip kuhinjske opreme
- Robustnost i postojanost uz mogućnost redovnog održavanja

- Efekat samočišćenja
- Protočnost sливnika usklađena sa zahtevima površine koja se odvodnjava
- Brza podrška projektantima u skladu sa zahtevima projekta
- Pristupačnost linijama za odvodnjavanje
- Potpuno pikopasivirana površina koja sprečava koroziju
- Testirani i certifikovani prema EN 1253 (сливници i Box kanali) i prema EN 1433 (Modular kanali)
- Separacija masti i ulja prema EN 1825

Nerdajući čelik ima sledeće prednosti

- Koefficijent linearnog širenja isti kao kod betona
- Velika otpornost na koroziju
- Neporozan, lak za čišćenje i dezinfekciju
- Estetski prijatan
- Otoran na temperature ekstreme i termičke škove
- 100% reciklirajući materijal

Svi ACO proizvodi su proizvedeni od austenitnog nerdajućeg čelika kvalitete 1.4301 (AISI 304) ili 1.4404 (AISI 316L) prema EN 10088.