



Niewidzialne Składniki

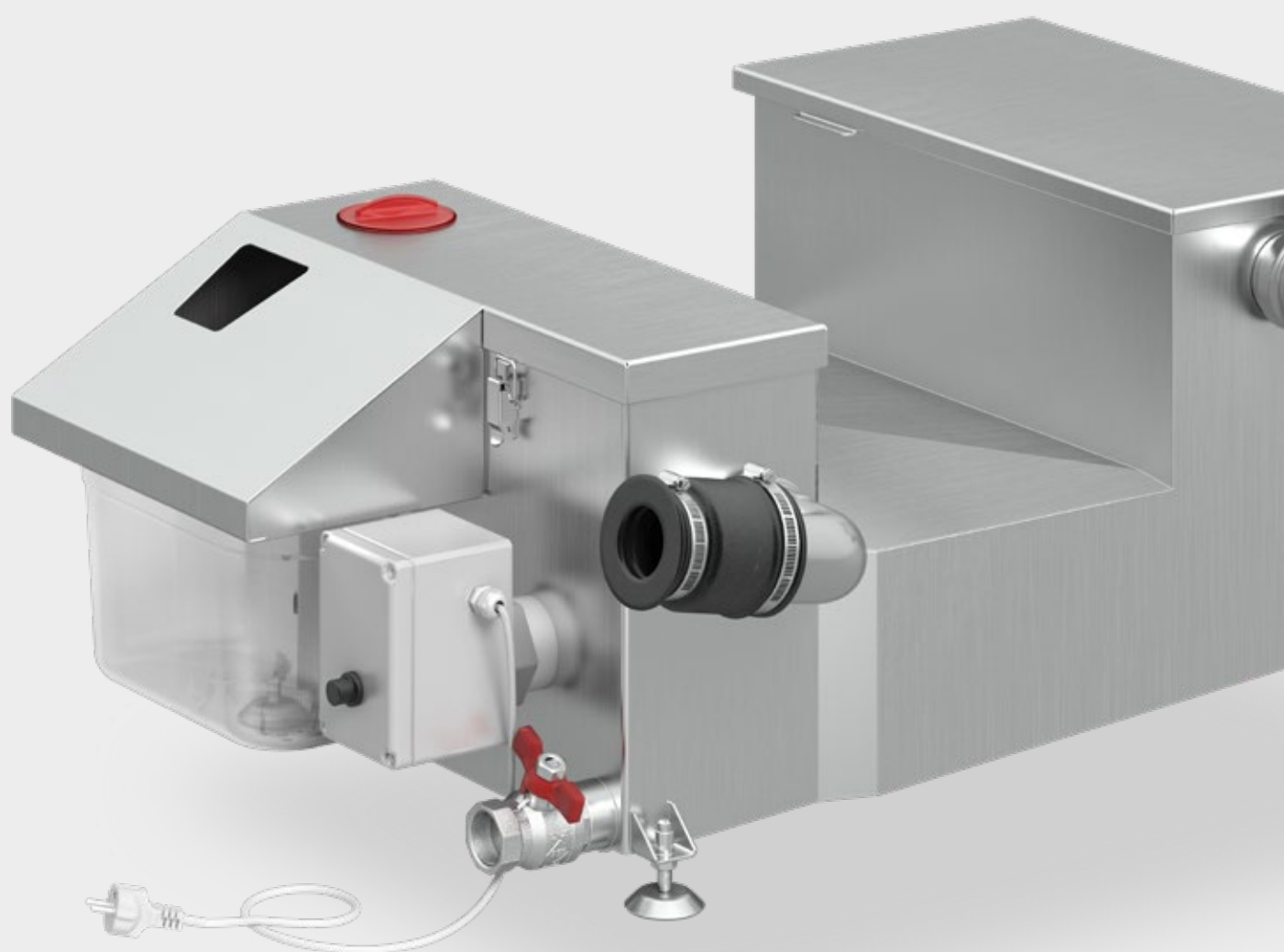
Zdrowej Kuchni

ACO Grease Capture



## ACO Grease Capture

Separator Tłuszczu ACO usuwa oleje i tłuszcze ze ścieków zanim trafią do kanalizacji i zapewnia drożność instalacji usuwając oleje i tłuszcze zanim do niej trafią.



# Spis treści

<b>ACO. creating the future of drainage</b>	<b>04</b>
Globalna grupa ACO	04
ACO Systemy odwodnień budynków	04

<b>Zdrowy biznes zaczyna się od zdrowego zarządzania ściekami</b>	<b>06</b>
---	-----------

<b>ACO Grease Capture</b>	<b>08</b>
Typowe zastosowania	09
Podłączanie do urządzeń kuchennych	09
Funkcjonalność	10
Konserwacja i montaż	11
Technical data	12
Dobór rozmiaru	13
Akcesoria	13



ACO. creating

the future of drainage

## Globalna grupa ACO. Silna rodzina na której możesz polegać.

Grupa ACO jest uznanym międzynarodowym liderem w branży systemów odwodnień. Zmiany klimatyczne stawiają nas przed wyzwaniami, na które reagujemy poprzez nieustanne opracowywanie innowacyjnych rozwiązań. Stosując całościowe podejście, ACO to profesjonalne odwadnianie, oszczędne czyszczenie oraz kontrolowane uwalnianie i ponowne użycie wody. Produkty oferowane przez ACO obejmują kanały i wpusty odpływowe, separatory tłuszczu i oleju, armaturę i pompy przeciwcofkowe, oraz wodoodporne okna gospodarcze i doświetlacze.

Rodzinną firmę z siedzibą w Rendsburg / Budelsdorf została założona w 1946 r. na terenie Carlshutte, pierwszego przedsiębiorstwa przemysłowego w Schleswig-Holstein. Siła innowacyjna Grupy ACO jest wynikiem intensywnego rozwoju i badań oraz kompetencji w obróbce betonu polimeryzowanego, tworzyw sztucznych, żeliwa, stali nierdzewnej i zbrojonego betonu.

## ACO Systemy odwodnień budynków. Inteligentne rozwiązania dla przyszłości.

Systemy odwadniania budynków ACO to eksperci w projektowaniu i planowaniu rozwiązań zarządzania tłuszczem i odwadniania w budynkach. Wykorzystujemy nasze szerokie kompetencje i doświadczenie do opracowywania wysokowydajnych, oszczędnych rozwiązań, które spełniają zarówno wymagania techniczne jak i operacyjne.

Niezależnie od tego czy potrzebujesz rozwiązania przemysłowego czy komercyjnego, zapewniamy doradztwo dla konkretnych projektów w zakresie projektowania systemów, dostawę specjalistycznych produktów oraz integrację rozwiązań systemowych z otoczeniem, jak posadzki czy place.

[www.buildingdrainage.aco](http://www.buildingdrainage.aco)



Siedziba Grupy ACO  
w Rendsburgu/Budelsdorfie



**5 000**

pracowników  
w ponad 40 krajach  
(Europa, Ameryka Północna  
i Południowa, Azja,  
Australia, Afryka)

**900 mln.**

Sprzedaż w EUR w 2019r.

**30**

zakładów produkcyjnych  
w 15 krajach



**ACO Academy**  
dla szkoleń praktycznych ACO

**Właściciele**  
(od prawej do lewej) Hans-Julius i Iver Ahlmann



# Zdrowy biznes zaczyna się od zdrowego zarządzania ściekami

Uważamy, że zdrowa profesjonalna kuchnia zaczyna się od określenia specyfikacji skutecznego systemu zarządzania wodą ściekową, który wspiera czyszczenie, optymalizuje wydajność i pomaga stworzyć zdrowe środowisko w kuchni.

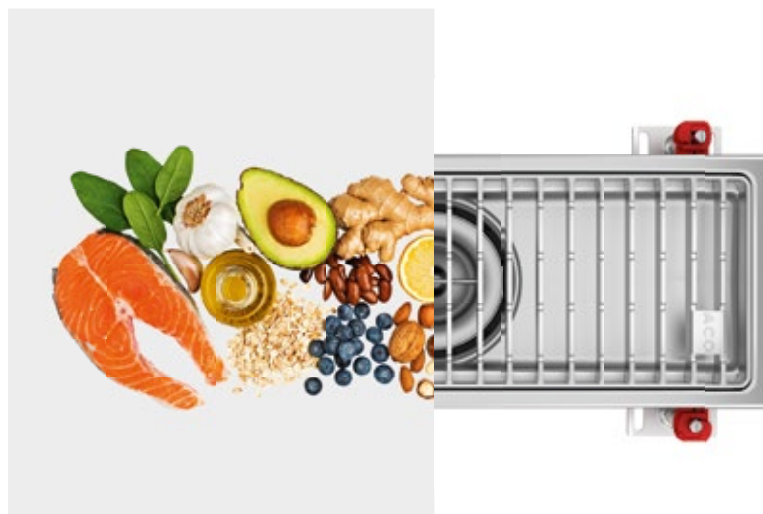
Dobrze zaprojektowana kuchnia z wydajnym systemem zarządzania wodą ściekową przynosi korzyści jej klientom, właścicielom, pracownikom oraz środowisku naturalnemu.

ACO oferuje pełen zakres rozwiązań, które sprostają potrzebom dowolnego przedsiębiorstwa w branży usług gastronomicznych oraz innych przemysłowych obiektów kuchennych.

## Zarządzanie tłuszczem

Ścieki generowane przez kuchnie przemysłowe zawierają dużo tłuszczu i oleju, a w przypadku ich spuszczenia do kanalizacji może doprowadzić do awarii skutkujących karami finansowymi. Standardem w branży jest ochrona sieci wodno-kanalizacyjnej, ale ACO idzie krok dalej i stosuje dwuetapowe podejście, które zabezpiecza również sam budynek.

Separatory tłuszczu i urządzenia do odprowadzania tłuszczu ACO o wysokiej wydajności są specjalnie zaprojektowane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się tłuszczu i oleju w kanalizacji kuchennej a ostatecznie chroni główną sieć wodno-kanalizacyjną przed formowaniem się w niej zwałów tłuszczu.





## Odwodnienie liniowe

Systemy odwodnień ACO zostały opracowane w taki sposób, aby zapewnić oszczędne rozwiązania, które mogą być dostosowane do konkretnych wymagań poszczególnych projektów. Elementy składowe systemu są dobierane w sposób dopasowany do stosowanego podłoża, wymagań w zakresie konserwacji oraz dostępnego budżetu. Kuchnie przemysłowe wymagają stosowania systemów odwodnień, które optymalizują możliwości czyszczenia, trwałości i natężenia przepływu w celu zminimalizowania kosztów operacyjnych, poprawy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zabezpieczenia żywności.





## Separator Tłuszczu ACO

Kuchnie przemysłowe w sposób niezamierzony odprowadzają odpadki żywności do kanalizacji w trakcie korzystania ze zlewu, mycia naczyń lub wyposażenia. Jednym z kluczowych odpadów są oleje i tłuszcze, stosowane lub wytwarzane w trakcie gotowania, które często ulegają zestaleniu w instalacjach sanitarnych powodując ich zatykanie. W przypadku utraty drożności kanalizacji bądź instalacji budynkowych ścieki nie mogą być odprowadzane z kuchni, co powoduje przykre zapachy i zalewanie kuchni. Separatory tłuszczu usuwają tłuszcze i oleje ze ścieków, zapewniając swobodny przepływ w kanalizacji.

Największe stężenie tłuszczów i olejów można znaleźć w odpływach kanalizacyjnych kuchni, chronionych w przypadku stosowania ACO Grease Capture. Jest to bardzo ważna pierwsza faza w dwustopniowej separacji tłuszczu. Dzięki kompaktowej konstrukcji urządzenie to można wykorzystać w lokalach z usługami gastronomicznymi, które mają ograniczoną powierzchnię użytkową, gdzie nie byłoby możliwości montażu większego separatora tłuszczu.

### Korzyści

- Automatycznie usuwa tłuszcze i oleje ze ścieków
- Wysokie komfort konserwacji
- Urządzenie niewielkich rozmiarów, mieści się pod zlewem kuchennym
- Montowany bezpośrednio u źródła zanieczyszczeń
- Chroni instalację sanitarną w budynku





## Typowe zastosowania

Instalacje w kuchniach przemysłowych z regularnym odprowadzaniem większych ilości ścieków

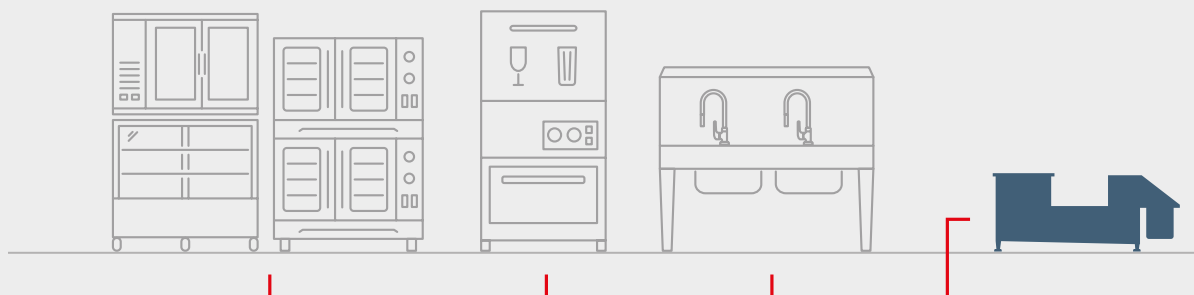
- Restauracje
- Hotele
- Zakłady mięsne
- Fast Food

### Podłączane do jednego lub więcej urządzeń kuchennych

Piec konwekcyjno-parowy

Zmywarka

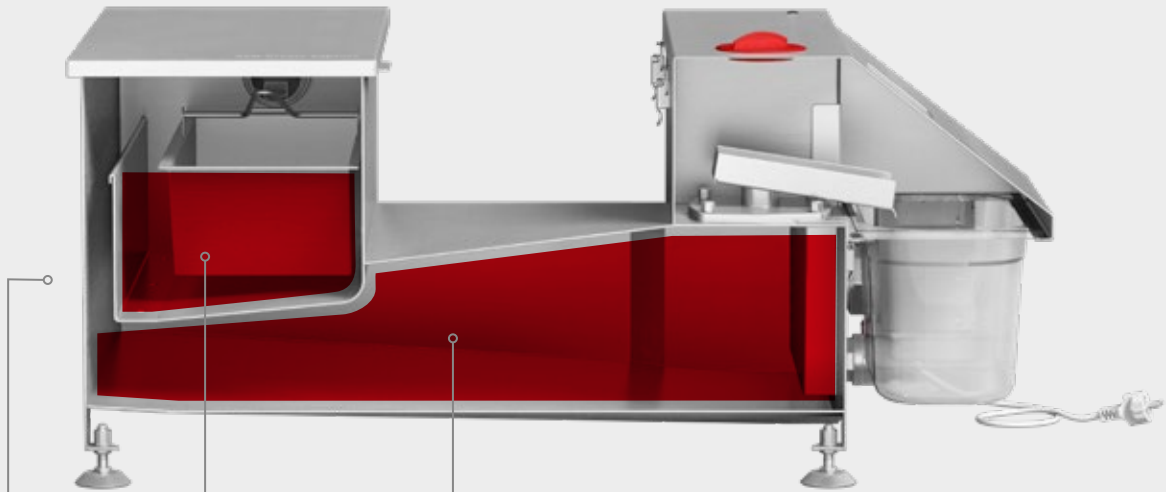
Zlew



## Funkcjonalność

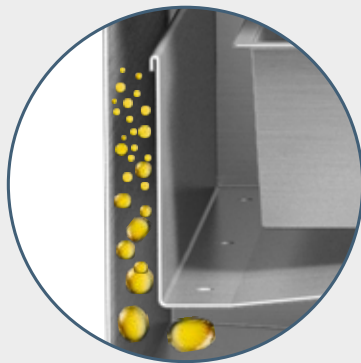
Nieźródnana efektywność usuwania tłuszczu i oleju dzięki unikalnej separacji dwukomorowej i szczelinie koalescencyjnej

!  
Niezwodny system,  
minimalna ilość obsługi.



### System dwukomorowy

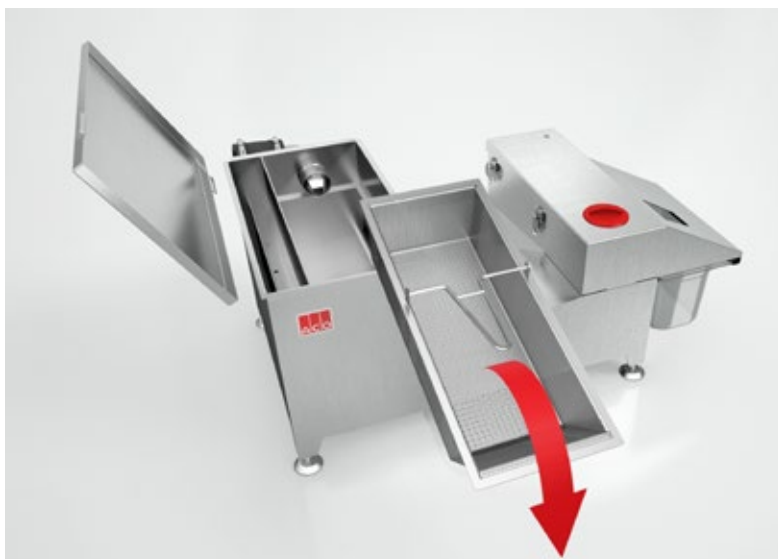
- Największa aktywna strefa separacji tłuszczu wśród urządzeń do usuwania tłuszczu podobnej wielkości.
- Opatentowany system



### Szczelina koalescencyjna

- Specjalna konstrukcja, która powoduje łączenie się mniejszych kropelek w większe agregaty.
- Ten element konstrukcyjny drastycznie zwiększa sprawność separacji

## Konserwacja i montaż

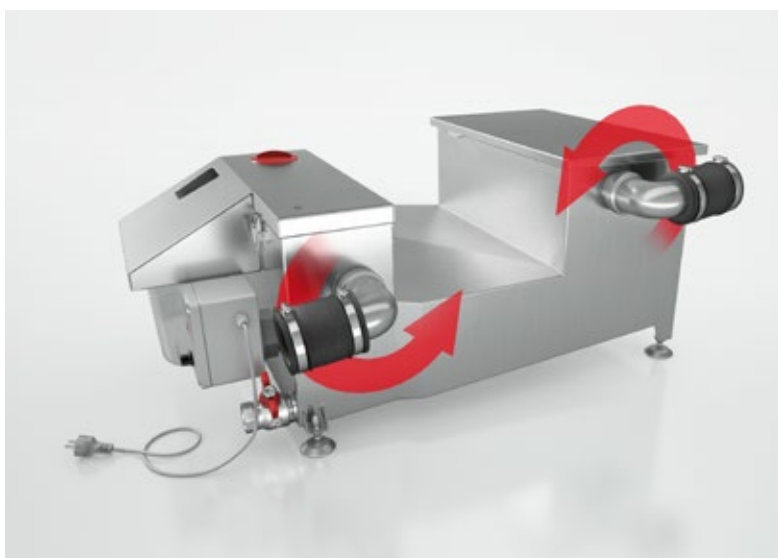
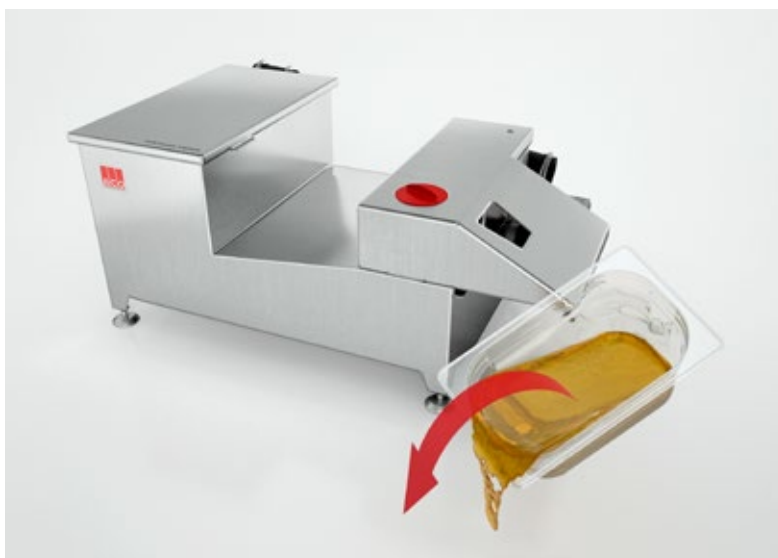


### Konserwacja

- Łatwa i skuteczna konserwacja  
- tylko 5 minut dziennie
- Brak ruchomych części wewnątrz  
- nic nie może się zablokować ani zatkać
- Specjalna konstrukcja i powłoka pręta grzewczego
- Wyjątkowy wewnętrzny kształt urządzenia



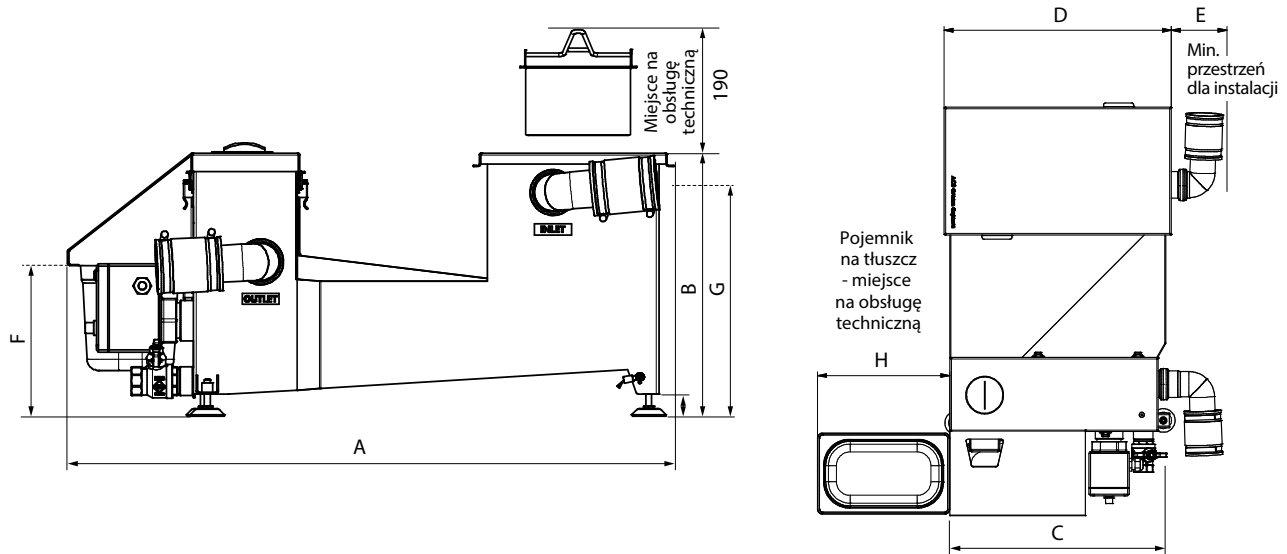
Tylko 5 minut  
dziennie



### Montaż

- Ruchomy wlot i wylot
- Urządzenie zajmuje niewiele miejsca
- Bezpośrednio u źródła zanieczyszczeń
- Brak konieczności wykonywania prac budowlanych

## Dane techniczne



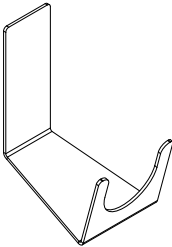
Model	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	F - Wylot [mm]	G - Włot [mm]	H [mm]	DN Włot [mm]	DN Wylot [mm]
AGC 50	618	357	400	422	130	209	303	176	50	50
AGC 100	820	357	430	452	110	209	303	263	50	50
AGC 150	1100	370	440	462	110	226	317	263	50	75
AGC 220	1450	370	460	482	110	229	317	263	50	75

Model	AGC 50	AGC 100	AGC 150	AGC 220
Waga [kg]	25	31	39	47
Materiał	Stal nierdzewna 304 (1.4301), grubość 2 mm			
Wymiary transportowe (dł. x szer. x wys) [cm]	66 x 46 x 39	86 x 49 x 39	114 x 50 x 41	149 x 52 x 41
Wydajność nominalna [l/s]	0.5	1	1.5	2.2
Pojemność sita [l]	4.8	5.2	8.3	8.8
Napięcie / częstotliwość	230V/50Hz (120V/60Hz)			
Zasilanie dla 230V/60Hz	600 W, 2.6 A	600 W, 2.6 A	1000 W, 4.3 A	1000 W, 4.3 A
Zasilanie dla 120V/60Hz	600 W, 5 A	600 W, 5 A	1000 W, 8.3 A	1000 W, 8.3 A

## Dobór rozmiaru

	AGC 50	AGC 100	AGC 150	AGC 200
1 zlew	•	•		
1 zlew + piec konwekcyjno-parowy + zmywarka		•	•	
2 zlewy + piec konwekcyjno-parowy + zmywarka		•	•	•
3 zlewy + piec konwekcyjno-parowy + zmywarka			•	•
4 zlewy + piec konwekcyjno-parowy + zmywarka				•

## Akcesoria

	Nr produktu
<b>Uchwyt płukaczki</b> 	418028

Każdy produkt ACO wspiera  
systemowy łańcuch ACO



- Odwodnienie liniowe
- Odwodnienie łazienkowe
- Odwodnienia parkingów
- Odwodnienie dachów
- Odwodnienia balkonów i tarasów
- Systemy rur
- Ochrona ścian
- Separatory tłuszczu
- Separatory skrobi
- Separatory oleju lekkiego
- Technologia procesowa
- Systemy przeciwcofkowe
- Przepompownie
- Stacje pomp

#### ACO Sp. z o.o.

ul. Fabryczna 5, Łajski  
05-119 Legionowo  
Tel. 22 76 70 500  
Fax. 22 76 70 513

info@aco.pl  
[www.aco.pl](http://www.aco.pl)

ACO. we care for water

