



*Afwateringsoplossingen voor*  
**professionele keukens**





**Wij zorgen voor de afwatering**





### ACO in Europa



### ACO in de professionele keuken

Professionele keukens zijn in potentie een risicovolle werkomgeving. Personeel is veelal druk in de weer op een natte en soms zelfs vette vloer. Dit wordt veroorzaakt door vloeistoffen die vaak heet zijn ten gevolge van koken of afwassen. Afwateringssystemen zijn een kritisch component voor de hygiëne- en veiligheidsprestaties van de keuken. Een doordachte afwatering helpt bij het voorkomen van ongevallen en het optimaliseren van hygiëne zoals samengevat in de Europese

wetgeving "Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen EG852/2004".

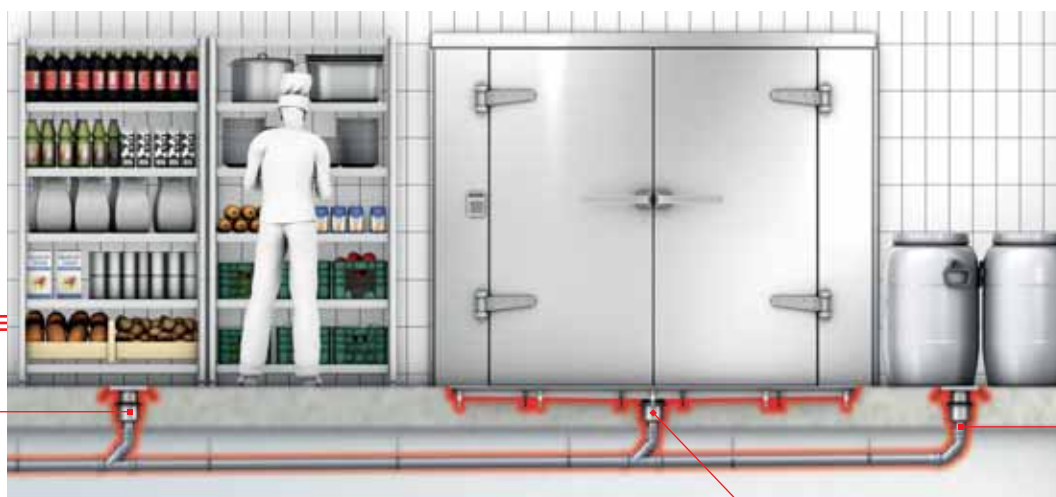
ACO is wereldwijd producent en leverancier van RVS afwateringsproducten voor professionele keukens.

Alle producten worden ontwikkeld en geproduceerd zonder compromissen ten aanzien van gezondheid, veiligheid of hygiëne. Meer dan 60 jaar ervaring in de afwateringstechniek maakt ACO een wereldspeler op het gebied van afwateringssystemen.



### ACO in de rest van de wereld

ACO EG 200



ACO roostergoot 125/155

ACO pipe

## ≡ Voedselopslag en -voorbereidingskeuken

### Voedselopslag

Opslagruimten voor voedsel moeten regelmatig schoongemaakt worden, maar ook incidenteel wanneer er sprake is van morsen. Uit kostenoverwegingen worden in deze ruimtes vaak putten toegepast, terwijl de benodigde afvoercapaciteit van putten eigenlijk te klein is. Technisch gezien heeft een smalle goot met een V-bodem onder afschot de voorkeur. Afvalwater kan hierdoor eenvoudig de goot instromen en snel worden afgevoerd. Door de uitneembare roosters zijn de goten eenvoudig te reinigen. Roosters moeten, indien nodig, bereiden kunnen worden door karretjes, verrijdbare stellingen of palletwagens.

### Vorbereidingskeuken

De bereiding van voedsel omvat: wassen, schillen, pellen, snijden, knippen of opmaken. Al deze activiteiten leiden tot afval. Vaak wordt hierbij water gebruikt, zowel machinaal als handmatig in een gootsteen. Het afwateringssysteem dient te zorgen voor een goede en efficiënte afwatering van het vloeroppervlak.



Een centraal gelegen roostergoot heeft als voordeel dat de vloer slechts in één richting afschot heeft met een vlakke vloer als resultaat. Afhankelijk van het formaat en de toepassing kunnen goten ook gebruikt worden om droge en natte zones van elkaar te scheiden wat de veiligheid verbetert (minder uitglijden).

Belangrijke systeemeisen in deze ruimte:

- Vuilemmers met voldoende inhoud om vervuiling van leidingen te voorkomen;

- eenvoudig uitneembare roosters zonder scherpe randen;
- eenvoudig uitneembare stanksloten die goed te reinigen zijn.

Goed om te weten: Staafroosters zijn zeer geschikt voor hoge (punt) belastingen die van toepassing kunnen zijn in deze omgeving.



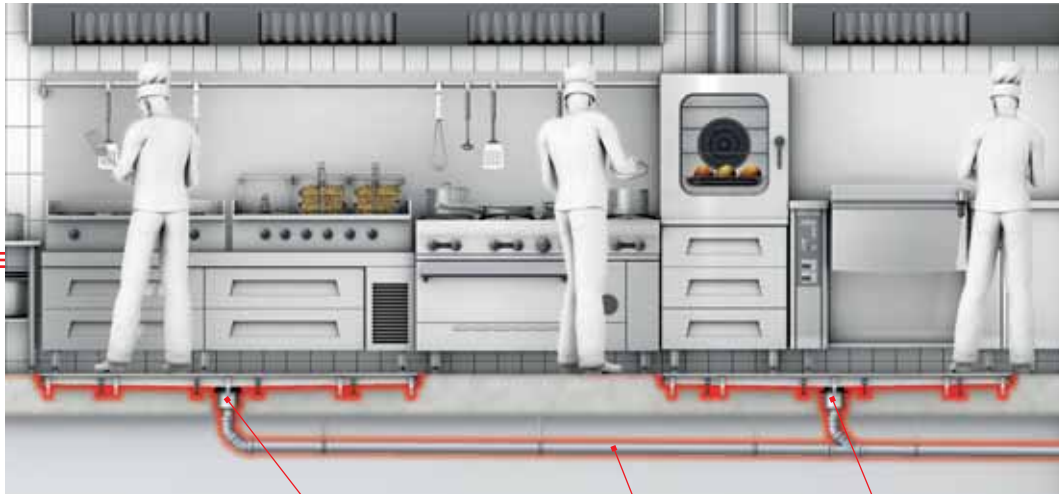
ACO put



ACO box channel



ACO pipe



ACO keukengoot 300x2000

ACO pipe

ACO roostergoot 125/155

## ≡ Voedselbereiding

### Bereidingskeuken

De bereidingskeuken is het hart van de keuken waar veel mensen rondlopen en zich de meeste glij- en valpartijen kunnen voordoen. Voor het afvoeren van afvalwater, dat wordt veroorzaakt door specialistische kookapparatuur, is een doordachte positionering van de afwaterpunten nodig. Denk daarbij aan:

- Braadsledes;
- kookketels;
- kantelketels;
- en stoom/combiovens.



De dimensionering en positionering van rooster- en keukengoten dient te worden bepaald in overleg met de leverancier of fabrikant van deze apparatuur of degene die de lay-out voor de keuken ontwerpt. Een strategische plaatsing van de keukengoten maakt het mogelijk om de keuken goed schoon te houden na elke kookronde. In een kleinere keuken, waar volumes niet zo groot zijn, kan in veel

gevallen met putten worden volstaan.

Belangrijke systeemeisen in deze ruimte:

- Vuilemmers met voldoende inhoud;
- voldoende afvoercapaciteit;
- eenvoudige toegang van goten en putten voor reiniging;
- eenvoudig te verwijderen en te reinigen stanksloten.

Goed om te weten: Antislip maasroosters zorgen voor een goede weerstand tegen uitglijden. Alle afvoerputten in voorbereidingskeukens dienen te worden aangesloten op een vetafscheider die voldoet aan NEN-EN 1825.



ACO keukengoot



ACO EG 300



ACO pipe

ACO EG 300



ACO pipe

ACO put EG 300

### ≡ Spoelkeukens

In deze ruimte worden achtergebleven voedselresten verwijderd en het serviesgoed, bestek en keukengerei gespoeld en afgewassen. De kans op morsen is in deze ruimte het grootst, wat direct tot gladde vloeren leidt. Een goede afwatering is vooral nodig bij de afspoelmachines en bij de bedrijfsvaatwassers. Door het vooraf afvegen van etensresten van borden kunnen overmatige hoeveelheden van oliën en vetten in de afvoerleiding en uiteindelijk in de vetafscheider worden voorkomen.



Bij het ontwerp van het afwateringssysteem dient rekening gehouden te worden met de positionering van de apparatuur en waar eventueel afvoeraansluitingen moeten komen.

Belangrijke systeemeisen in deze ruimte:

- Grote roostergoten bij professionele vaatwassers;
- vetafscheider voor afscheiden van oliën en vetten.

Goed om te weten: Alle afvoerpunten dienen op een vetafscheider, die voldoet aan de NEN-EN 1825, te worden aangesloten.



ACO EG 300



ACO vetafscheider



ACO pipe



Bekijk de video op YouTube

## ≡ Producten



### ≡ ACO afvoerputten

Er is altijd een geschikte put te vinden voor verschillende debieten en constructie eisen. Daarbij kan rekening worden gehouden met zaken als geringe inbouwdiepte of preventieve eisen tegen brand. Het nieuwe ACO Afvoerputten programma blinkt uit in hygiënische eigenschappen die nodig zijn in een voedselverwerkende omgeving. Alle ACO afvoergoten en putten voldoen aan NEN-EN 1253.



### ≡ ACO keukengoten

Goten met een grote inhoud die geschikt zijn voor grote debieten in korte tijd (puntlozingen). Keukengoten zijn ideaal in combinatie met grote kantelketels, braadsleden en andere toepassingen waarbij grote hoeveelheden water snel afgevoerd dient te worden. Alle goten worden standaard voorzien van afschot en een V-bodem.



### ≡ ACO sleuf- en roostergoten

Het modulaire programma sleuf- en roostergoten biedt een zeer veelzijdig en compleet systeem aan uit voorraad leverbare gootonderdelen. Deze kunnen eenvoudig tot een complete goot worden samengesteld. Desgewenst worden goten op maat gefabriceerd. Ook hiervoor heeft ACO een uitgebreid roosteraanbod. Alle goten voldoen aan NEN-EN 1433 en zijn voorzien van een CE-markering.



### ≡ ACO pipe

Het ACO Pipe RVS mof-spie leidingsysteem is ontworpen voor grijs of zwart afvalwater. ACO Pipe biedt een lange levensduur dankzij de corrosiebestendige eigenschappen van het RVS. Het systeem is door het mof-spie systeem eenvoudig te installeren en te monteren. In vergelijking met kunststof buissystemen is ACO Pipe hygiënisch, robuust, duurzaam en beter bestand tegen zeer hoge temperaturen.



### ≡ ACO vetafscieder

ACO heeft een uitgebreid assortiment vetafscieder. Er zijn verschillende uitvoeringen met bijvoorbeeld voorzieningen voor het verwijderen van de vetlaag en het schoonmaken van de afscheider. Dit kan handmatig, automatisch of volautomatisch. Dit alles natuurlijk volgens NEN-EN 1825 en voorzien van CE-markering.



### ≡ ACO Waste-Jet

Het ACO bioafvalverwerkingssysteem combineert inzameling, verwerking en verwijdering van voedselresten in één systeem. Het innemen en direct afvoeren van voedselafval verbetert de efficiëntie in de keuken aanzienlijk. Het natte afval wordt met behulp van een lagedrukstelsel weggepompt waarbij een verdere verkleining en scheiding van het materiaal wordt verkregen. Het verhoogt de efficiëntie en hygiëne in de keuken en voorkomt stinkend afval!



### ≡ ACO opvoerinstallaties

Opvoerinstallaties worden toegepast wanneer een vetafscheider beneden het terugstuwniveau van het riool staat. Volgens NEN-EN 1825 is voor deze toepassing een dubbel pompsysteem verplicht in verband met de algemene betrouwbaarheid van het systeem. Als een pomp van een enkel pompsysteem uitvalt kan er niet geloosd en dus niet gewerkt worden in de keuken.

## ≡ De drie basisprincipes voor het ontwerp volgens ACO:

- **Hygiëne**
- **Veiligheid**
- **Functionaliteit en duurzaamheid**

### Hygiëne

- Vervaardigd uit corrosiebestendige materialen;
- eenvoudig en goed te reinigen;
- glad oppervlak minimaliseert aangroei van bacteriën;
- onderhoudseisen vormen basis voor het ontwerp;
- goten voorzien van ingebouwd verval om stilstaand water te voorkomen;
- bescherming tegen stankoverlast en terugstuwung.

### Veiligheid

- Antislip oppervlak van roosters;
- effectieve afwatering van de werkvloer;
- producten toegespitst op keukenapparatuur.

### Duurzaamheid en functionaliteit

- Optimaal inlaatoppervlak;
- maatwerk mogelijk;
- goede toegankelijkheid van afvoerleiding na verwijdering van vuillemmer en stankslot;
- volledig gebeitst en gepassiveerd om corrosie tegen te gaan;
- Getest en gecertificeerd volgens NEN-EN1253 of NEN-EN1433;
- Terugstuwbeveiliging volgens NEN-EN13564;
- Vet- en olieafscheiding volgens NEN-EN1825;
- Alle ACO-Stainless producten zijn vervaardigd uit austenitisch RVS (RVS1.4301 (304) of RVS1.4404 (316L) volgens NEN-EN 10088).

### RVS heeft de volgende unieke voordelen:

- Zeer corrosiebestendig;
- bestand tegen agressieve stoffen;
- bestand tegen extreme temperatuurwisselingen;
- uitzettingscoëfficiënt komt overeen met die van beton;
- aantrekkelijke uitstraling;
- gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten;
- 100% recyclebaar.

## Referenties



### Andreas Müller

Chef kok van de "Alte Meierei"  
Rendsburg, Duitsland

In onze keuken hebben we een ACO Waste Jet geïnstalleerd. De ACO Waste Jet is een systeem waarmee al het biologische afval in een keuken snel en hygiënisch kan worden afgevoerd.

Dit systeem biedt veel hygiënische en operationele voordelen voor het dagelijks gebruik in professionele keukens. Biologisch afval wordt eenvoudig in het inzamelstation (een soort wasbak) gegooid en het systeem voert het vervolgens automatisch af. Er staat dus geen stinkende afvalton meer in de keuken, de loopafstanden zijn kleiner en het afval hoeft niet meer naar het afvalhok gebracht te worden. Zeker in de zomer blijft hiermee de stank- en mogelijk ongedierteoverlast binnen de perken.

Het systeem werkt volautomatisch. Ruim voordat het systeem vol is wordt er een melding naar het gebouwbeheersysteem afgegeven zodat de lediging kan worden georganiseerd. We zouden de Waste Jet niet meer willen missen!



### Duncan Hepburn

Hepburn Associates  
(FCSI Food Service Consultant)  
Groot-Brittannië

Het feit dat ik zelf met de producten gewerkt heb en zelf ook vele ACO producten heb voorgeschreven, heeft er toe geleid dat ik steeds meer onder de indruk ben geraakt van het ontwerp en de ontwikkelingen die hebben plaatsgevonden rond deze "gaten in de grond".

Om ervoor te zorgen dat afvalwater goed wegstroomt, dienen er zo weinig mogelijk obstakels te zijn waarachter het vuil zich kan ophopen. Ook dient het product een lange levensduur te hebben. Ik kan zonder meer het ACO programma van afvoergoten en -putten aanraden bij welke toepassing van de voedselverwerking dan ook.



### Rob Geus

Televisie presentator  
en keurmeester  
Nederland

Denk ik aan hygiëne, denk ik aan ACO!

In de horeca en grootkeukens kom ik al jaren de grootste problemen tegen op het gebied van hygiëne en veiligheid. Hygiëne is ongelooflijk belangrijk en schoonmaken is daarbij een cruciaal onderdeel. Vloeren moeten dagelijks worden gereinigd. Goten en putten horen daar ook bij! Met RVS producten van ACO kan dit op een makkelijke en verantwoorde manier. De producten zijn diepgetrokken, hebben afgeronde hoeken en geen lassen. Dit voorkomt dat afvalresten blijven hangen en bacteriën vrij spel krijgen. Lekker schoon en veilig dus. Daar word ik vrolijk van!