Presse-Info

10.07.2024

Hygiene und Effizienz: Systemlösungen für die Entwässerung von Großküchen

Die Entwässerung von Großküchen stellt Bauherren, Planer, Installateure und Betreiber vor eine hochkomplexe Aufgabenmatrix, in der sich integrierte Systemlösungen als die beste Wahl erweisen. Im Wissen um die Rolle der Hygiene als Dreh- und Angelpunkt nachhaltiger Küchenplanung hat der Entwässerungsspezialist ACO Haustechnik sein umfangreiches Produktportfolio entlang der Entwässerungskette unter den drei Prämissen Hygiene, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit aufeinander abgestimmt und optimiert: Hygiene-Kastenrinnen, Bodenwannen, Roste, Schlitzrinnen, Abdeckungen, Ablaufkörper, Entsorgungsleitungen und Fettabscheider.

Der Schutz vor Verunreinigung und Kontamination und damit die Abwehr von Gesundheitsrisiken basiert in Großküchen, vereinfacht, auf zwei Säulen: auf den Arbeitsprozessen einerseits – Stichwort gute Hygienepraxis (GHP) – sowie den räumlichen und technischen Bedingungen andererseits. Dabei steht außer Frage, dass die räumlichen und technischen Bedingungen die elementare Voraussetzung sind, um eine gute Hygienepraxis – u.a. Wareneingangskontrolle, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Schädlingsvorsorge, Raumentlüftung, Arbeits- und Personalhygiene etc. – überhaupt etablieren zu können.

Das HACCP-Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel ist durch die Lebensmittelhygiene-Verordnung von 1998 im deutschen Recht verankert. Es verlangt für jeden Betrieb ein individuelles Gefahrenanalyse- und Kontrollpunktesystem. Im sogenannten „Haus der Hygiene“, der bildlichen Darstellung des HACCP-Konzepts nach Prof. Dr. Friedrich Untermann, erscheinen die räumlichen und technischen Bedingungen daher nicht zu Unrecht als das tragende Fundament.

Folgerichtig hat sich die technische Gebäudeausrüstung als ein entscheidender Faktor bei der betrieblichen Umsetzung dieses Konzepts herausgestellt – und damit die Planung der Küche in den Fokus gerückt. Bei der Küchenplanung wiederum kann und darf sich der Aspekt Sicherheit nicht mehr nur auf die Lebensmittelsicherheit beschränken, sondern muss auch u.a. die ebenso kritischen Bereiche Betriebssicherheit, vorbeugender Brandschutz und berufsgenossenschaftliche Vorgaben sowie neben den rein funktionalen Gesichtspunkten auch die Anforderungen der normgerechten Planung (Stichwort Haftungssicherheit) beachten bzw. erfüllen.

Da schließlich die Ziele Hygiene und Sicherheit nicht losgelöst von ökonomischen Zielen verfolgt werden können, muss auch der Faktor Wirtschaftlichkeit gebührend Berücksichtigung finden: sowohl in der Planungs- und Bauphase als auch hinsichtlich effizientem Küchenbetrieb und geringem Wartungsaufwand.

Ansprechpartnerin für die Presse

Carola Sailer
DRWA Media
Erbprinzenstraße 11
79098 Freiburg
Telefon 0761 156207-10
presse@drwa.de
drwa-media.de/aco-haustechnik

Ansprechpartner im Unternehmen

Thorsten Christian
ACO Passavant GmbH
Im Gewerbepark 11c
36466 Dermbach
Telefon 036965 819-337
thorsten.christian@aco.com
www.aco-haustechnik.de
RSS Newsfeed
LinkedIn
Xing
Facebook
Instagram

In diesem hochkomplexen Aufgabenfeld erweisen sich integrierte Systemlösungen als die beste Wahl für Bauherren, Planer, Installateure und Betreiber. Und im Wissen um genau diese Rolle der Hygiene als Dreh- und Angelpunkt nachhaltiger Küchenplanung hat der Entwässerungsspezialist ACO Haustechnik sein umfangreiches Produktportfolio entlang der Entwässerungskette unter den drei Prämissen Hygiene, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit aufeinander abgestimmt und optimiert: Hygiene-Kastenrinnen, Roste, Abdeckungen, Ablaufkörper, Entsorgungsleitungen und Fettabscheider.

Radien statt Ecken

Das Schlüsselkonzept von ACO Haustechnik im Bereich der Großküchen-Entwässerung lautet „Radien statt Ecken“. Das Prinzip ist einleuchtend: Schmutz kann sich in Rundungen weniger festsetzen als in Ecken; auch das Wasser, das den Schmutz abtransportiert, fließt in Rundungen besser ab. Zum Tragen kommt das Konzept großer Biegeradien von mehr als 3 mm an buchstäblich allen Ecken und Enden: An den Übergängen in die Stutzen, in den Rinnenprofilen, an den Außenkanten und Stegen der Roste sowie im Geruchverschluss. Die Minimierung der Schmutzhaftung wird gefördert durch die Verwendung von Edelstahl (Werkstoff 1.4301) mit seiner sehr glatten Oberfläche und durch die Vermeidung überlappender Schweißnähte.

Hygiene-Kastenrinnen

Das umfangreiche Standard-Programm der ACO Hygiene-Kastenrinnen umfasst drei Profile (Standard, Spezialprofil für Abdichtung im Dünnbettverfahren oder Anschluss von Kunstharzböden sowie Normalprofil mit Fliesenanschlusswinkel für thermische Belastung). Sie sind verfügbar mit einer Breite von 150, 200, 300, 400, 500, 600 und 800 mm sowie Längen von 530 bis 5030 mm. Den individuellen Anforderungen bei der Großküchenplanung Rechnung tragend, fertigt ACO Haustechnik diese Hygiene-Kastenrinnen auch nach Maß: nicht nur hinsichtlich Länge und Breite, sondern auch in Bezug auf Verbindungen und Geometrie (T-Stücke, Eck-Verbindungen, etc.). Der technische Support von ACO Haustechnik steht bei Bedarf vor Ort zur Verfügung, um bei Aufmaß und Auswahl der richtigen Rinnenlösungen zu unterstützen.

Die standardmäßige Hohlraumverfüllung der ACO Hygiene-Kastenrinnen erleichtert den Einbau (keine bauseitige Verfüllung erforderlich) und erhöht Standsicherheit sowie Lebensdauer, dient aber ebenso der hygienischen Optimierung: Die verbesserte Anbindung an den angrenzenden Bodenbelag verhindert die Bildung von Keimen und Bakterien in den Schnittstellen. Die Hygiene-Kastenrinnen von ACO Haustechnik erfüllen die Baustoffklasse A1 nach DIN 4102-1 sowie DIN EN 13501-1 und werden damit höchsten Sicherheitsstandards gerecht.

Edelstahl-Roste

Auch die ACO Haustechnik Roste zur Abdeckung der Hygiene-Kastenrinnen wurden mit Hinblick auf gesteigerte Hygiene- und Sicherheitsanforderungen entwickelt: Die Auswahl zwischen Stegrost und Gitterrost ermöglicht eine gezielte Anpassung an die Anforderungen verschiedener Bereiche in Großküchen. Durchgängig geschweißt statt geheftet haben sie keine Überlappungen, in denen sich Schmutz ablagern kann. Die elektropolierte Oberfläche ist besonders schmutzabweisend. Die abgerundeten Außenkanten erleichtern das Reinigen und vermindern das Verletzungsrisiko. Sie sind, ebenfalls im Sinne der Minimierung des Risikos von Arbeitsunfällen, rutschhemmend entsprechend der Klasse R12.

Typische Anwendungsbereiche dieser Roste sind Großküchen, Restaurants, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die Nahrungsmittelindustrie, Schlachthäuser und fleischverarbeitende Betriebe ebenso wie Laborräume. Die Roste sind in der handlichen Länge von 500 mm erhältlich, was eine einfache Entnahme und gründliche Reinigung, sogar in

Spülmaschinen, ermöglicht.

Schlitzrinnen
Schlitzrinnen dienen zur Aufnahme kleinerer Wassermengen, etwa Putzabwässer. Ihre Einsatzbereiche sind v.a. die Übergänge von Räumen mit unterschiedlichen Wassereinwirkungsklassen, wie zum Beispiel von Lagerräumen zu Küchen. Das Schlitzrinnen-Programm von ACO Haustechnik, geprüft gemäß DIN EN 1253-1, wird aus korrosionsbeständigem, pflegeleichtem Edelstahl (Werkstoff 1.4301) gefertigt. Radien statt Ecken sowie stufenlose Übergänge gewährleisten minimierte Schmutzanhaftung, einfache Reinigung und schnelle Wartung.

Die Standardschlitzbreite der Schlitzrinne beträgt 20 mm, die Bauhöhe am Endstück 55 mm bis max. 150 mm, die Standardlängen (inkl. Einlaufkasten) 1.000 und 1.400 mm. Zur Auswahl stehen die Rinnenprofile NH und NKH. Der Einlaufkasten (200 x 200 mm) mit integriertem Gefälle von 1,5 % kann je nach baulichen Gegebenheiten links, mittig oder rechts positioniert sein. Mit einem Stutzendurchmesser von 125 mm eignet sich die ACO Schlitzrinne für den Ablauf ACO Variant-CR 142.

Wie immer bei ACO Haustechnik gibt es für die Schlitzrinne zahlreiche individuelle Fertigungsoptionen: durchgängige Sonderlänge bis maximal 6 m, Schlitzbreite 8 mm, Einlaufkasten 300 x 300 mm mit Stutzendurchmesser 200 mm sowie Anpassungen der Bauform mit Stich oder Winkel. Als Abdeckung für den Einlaufkasten kann zwischen einem Gitter- oder einem Stegrost, Belastungsklasse M125 sowie den Rostvarianten Gitterrost, Heelsafe und Quadrato für die Belastungsklasse L15 gewählt werden.

Ablaufkörper
Eine saubere Angelegenheit sind auch die zu den ACO Hygiene-Kastenrinnen passenden Ablaufkörper ACO Variant-CR 142, Nennweite DN 70/DN 100 (für Rinnen mit einer Breite von 150 und 200 mm) und ACO Variant-CR 218, Nennweite DN 100 (für Rinnen ab einer Breite von 300 mm). Ebenfalls aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301, Baustoffklasse A1 gemäß DIN 4102-1 und DIN EN 13501-1) gefertigt, stehen Ausführungen mit Stutzenneigung 90° oder 1,5° sowie mit Halterand, mit Klebeflansch oder mit Pressdichtungsflansch zur Verfügung. Bei Verwendung des ACO Brandschutz-Glockengeruchverschlusses mit Hitzeschild erfüllen sie die Anforderungen der Feuerwiderstandsklasse R 30 bis R 120 (geprüft gemäß DIN 4102-11 und DIN EN 1366-3) und stellen in Decken keine zusätzliche Brandlast dar.

Die Konstruktion und Produktion verleihen den Ablaufkörpern ACO Variant-CR sehr gute hygienische Eigenschaften: Der freie Auslauf verhindert stehendes Wasser im Gehäuse; Schweißnähte ohne Überlappungen verhindern Hinterwanderungen von Schmutzwasser – beides trägt deutlich zur Minderung von Keimbildung bei. Große Radien im Topf und im Aufsatzstück sowie der Geruchverschluss mit Radien größer 3 mm sorgen für geringe Schmutzanhaftung, bessere Ausspülung von Schmutzresten und damit für eine deutlich bessere und einfachere Reinigung.

Entsorgungsleitungen
Das Rohrsystem ACO Pipe von ACO Haustechnik stellt eine hochwertige Alternative zu herkömmlichen Metallabwassersystemen dar. Es wird aus korrosionsbeständigem Edelstahl 1.4404 gefertigt und widersteht auch aggressiven Abwässern. Im Vergleich zu Gussrohren wiegt ACO Pipe um etwa ein Drittel weniger. Die sehr glatten Oberflächen von ACO Pipe führen zu exzellenten Strömungsverhältnissen im Rohrsystem, reduzieren die Gefahr von Ablagerungen und verringern die Reinigungsintervalle.

Die hohe Chemikalien- und Temperaturbeständigkeit macht das Rohrsystem ACO Pipe besonders geeignet für den Einsatz in Umgebungen mit heißen Flüssigkeiten und aggressiven Reinigungsmitteln. Mit seinem breiten Sortiment an Längen, Durchmessern und Formteilen (Bögen, Abzweigungen, Reinigungsstücke) bietet das System eine kosteneffiziente und langlebige Lösung für die Entwässerung von Großküchen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Fettabscheider

Eine weitere Entwicklungsstufe des Systemgedankens stellt die Fettabscheider-Gesamtlösung ACO LipuSmart dar: LipuSmart ist nicht nur eine Systemkomponente innerhalb des Produktportfolios für die Großküchenentwässerung, sondern ist auch für sich genommen ein System, das mehrere Bauelemente bzw. Funktionen in einem Produkt integriert: LipuSmart von ACO Haustechnik vereint die Funktionen von Fettabscheider, Probeentnahme und Hebeanlage in einer kompakten Anlage, einschließlich zentraler Gesamtanlagensteuerung. LipuSmart überzeugt mit strömungsoptimierter Pumpentechnik, nur einer erforderlichen Lüftungsleitung, integriertem Rückstauschutz und geringen Abmessungen.

Die kompakte Bauweise erleichtert das Einbringen und die Installation im Vergleich zu anderen Abscheidersystemen deutlich: Die Zwischenverrohrung von Fettabscheider, Probenahmetopf und Hebeanlage entfällt; statt bisher zwei muss nur noch eine Lüftungsleitung für die Gesamtanlage installiert werden. In beengten Raumsituationen bietet die Variabilität der Pumpeneinheit verschiedene Aufstellmöglichkeiten, die sich direkt vor Ort anpassen lassen.

Die Bedienung von LipuSmart erfolgt über die steckerfertige Gesamtanlagensteuerung. Sie vereinigt die individuellen Steuereinheiten von Fettabscheider und Hebeanlage in einem Komplettgerät. Die integrierte Probenahmemöglichkeit, Lufteinperlung in der Hebeanlage und die Gesamtanlagensteuerung mit großem Display, übersichtlicher Menüstruktur und grafischer Darstellung der Entsorgungsabläufe sorgen für sehr hohen Bedienkomfort und Betriebssicherheit. Parametrierung und Konfiguration können mittels App erfolgen. Die Anlage wird steckerfertig geliefert. Selbstredend erfüllt sie die Anforderungen gemäß DIN EN 1825-1 und DIN EN 12050-2.

Zusammenfassung

In der umfassenden Produktpalette von ACO Haustechnik finden TGA-Planer eine abgestimmte Systemlösung für die Großküchenentwässerung, die allen relevanten gesetzlichen Normen und Anforderungen entspricht. Die ACO Hygiene-Kastenrinnen, Roste und Ablaufkörper, das Edelstahlrohrsystem ACO Pipe sowie ACO LipuSmart als Integration von Fettabscheider, Probeentnahme und Hebeanlage, ergänzt und begleitet von Auslegungstools und dem technischen Support von ACO Haustechnik, vereinfachen und beschleunigen sowohl den Planungs- als auch den Installationsprozess von modernen, sicheren und effizienten Großküchen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf
https://www.aco-haustechnik.de/loesungen/grosskuechen/

sowie direkt Sie gerne bei der

ACO Passavant GmbH
Im Gewerbepark 11c
36466 Dermbach

Telefon 036965 819-0
haustechnik@aco.com
www.aco-haustechnik.de
RSS Newsfeed
LinkedIn
Xing
Facebook
Instagram

– Ende – 11.774 Zeichen (Text mit Überschrift, inkl. Leerzeichen)

Zum Posten auf Ihren Online- und Social-Media-Kanälen:

Text:

Im Wissen um die Rolle der Hygiene als Dreh- und Angelpunkt nachhaltiger Küchenplanung hat der Entwässerungsspezialist ACO Haustechnik sein umfangreiches Produktportfolio entlang der Entwässerungskette unter den drei Prämissen Hygiene, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit aufeinander abgestimmt und optimiert: Hygiene-Kastenrinnen, Bodenwannen, Roste, Schlitzrinnen, Abdeckungen, Ablaufkörper, Entsorgungsleitungen und Fettabscheider.

Tags:

Entwässerung, Großküche, Hygiene, Effizienz, Systemlösung

ZIP downloaden (.pdf, .txt, .jpg)

ACO Haustechnik mit Sitz in Philippsthal (Hessen) und Dermbach (Thüringen) ist innerhalb der ACO Gruppe der Spezialist für die Bereiche Entwässern, Abscheiden und Pumpen in privaten und gewerblichen Gebäuden. Als einer der führenden Anbieter von Systemlösungen verfügt ACO Haustechnik über jahrzehntelang gewachsene Objekt-Kompetenz. Sie gibt Planungsbüros und Fachhandwerksbetrieben die Sicherheit, sowohl bei der Projektierung als auch bei der Ausführung in den sicherheitsrelevanten Aufgabenfeldern Brandschutz, Schallschutz, Hygiene und Montage einen hinsichtlich Produkt und Service gleichermaßen verlässlichen, am gemeinsamen Erfolg orientierten Partner zu haben.

aco-haustechnik-grosskuechen-entwaesserung-01.jpg
Der Schutz vor Verunreinigung und Kontamination und damit die Abwehr von Gesundheitsrisiken basiert in Großküchen, vereinfacht, auf zwei Säulen: den Arbeitsprozessen einerseits – Stichwort gute Hygienepraxis (GHP) – sowie den räumlichen und technischen Bedingungen andererseits.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-grosskuechen-entwaesserung-02.jpg
ACO Haustechnik hat sein umfangreiches Produktportfolio entlang der Entwässerungskette unter den drei Prämissen Hygiene, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit aufeinander abgestimmt und optimiert.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-hygiene-kastenrinne-02.jpg
Das umfangreiche Standard-Programm der ACO Hygiene-Kastenrinnen umfasst drei Profile, verfügbar mit einer Breite von 150, 200, 300, 400, 500, 600 und 800 mm sowie mit Längen von 530 bis 5030 mm.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-hygiene-kastenrinne-03.jpg
Den individuellen Anforderungen bei der Großküchenplanung Rechnung tragend, fertig ACO Haustechnik diese Hygiene-Kastenrinnen auch nach Maß.

Bildquelle: ACO Haustechnik



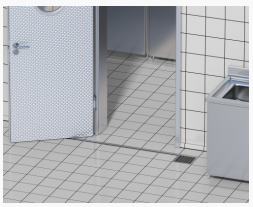
aco-haustechnik-ablauf-variant-cr-01.jpg
Eine saubere Angelegenheit sind auch die zu den ACO Hygiene-Kastenrinnen passenden Ablaufkörper ACO Variant-CR 142 (DN 70 / DN 100) und ACO Variant-CR 218 (DN 100).

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-schlitzrinne-01.jpg
Schlitzrinnen dienen zur Aufnahme kleinerer Wassermengen, etwa Putzabwässer. Ihre Einsatzbereiche sind v.a. die Übergänge von Räumen mit unterschiedlichen Wassereinwirkungsklassen, wie zum Beispiel von Lagerräumen zu Küchen.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-schlitzrinne-03.jpg
Das Schlitzrinnen-Programm von ACO Haustechnik, geprüft gemäß DIN EN 1253-1, wird aus korrosionsbeständigem, pflegeleichtem Edelstahl (Werkstoff 1.4301) gefertigt. Radien statt Ecken sowie stufenlose Übergänge gewährleisten weniger Schmutzanhaftung, einfache Reinigung und schnelle Wartung.

Bildquelle: ACO Haustechnik



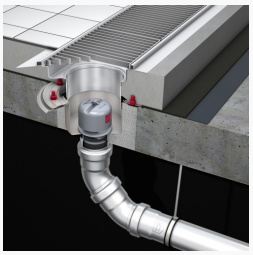
aco-haustechnik-hygiene-kastenrinne-01.jpg
Das Schlüsselkonzept von ACO Haustechnik im Bereich der Großküchen-Entwässerung lautet „Radien statt Ecken“: Schmutz kann sich in Rundungen weniger festsetzen als in Ecken; auch das Wasser, das den Schmutz abtransportiert, fließt in Rundungen besser ab.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-ablauf-variant-cr-02.jpg
Bei Verwendung des ACO Brandschutz-Glockengeruchverschlusses mit Hitzeschild erfüllen die Ablaufkörper aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301, Baustoffklasse A1) die Anforderungen der Feuerwiderstandsklasse R 30 bis R 120.

Bildquelle: ACO Haustechnik



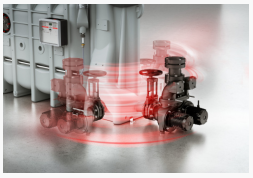
aco-haustechnik-pipe-rohrsystem-01.jpg
Das Edelstahlrohrsystem ACO Pipe ist eine hochwertige Lösung für die Verrohrung von Fettabscheidern und Abwasserhebeanlagen.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-lipusmart-02.jpg
In beengten Raumsituationen bietet ACO LipuSmart durch die Variabilität seiner Pumpeneinheit verschiedene Aufstellmöglichkeiten.

Bildquelle: ACO Haustechnik



Der vollständige, offene Text sowie Druckdaten der Bilder stehen online zur Verfügung:
drwa-media.de/aco-haustechnik/text/562/hygiene-und-effizienz-systemloesungen-fuer-die-entwaesserung-von