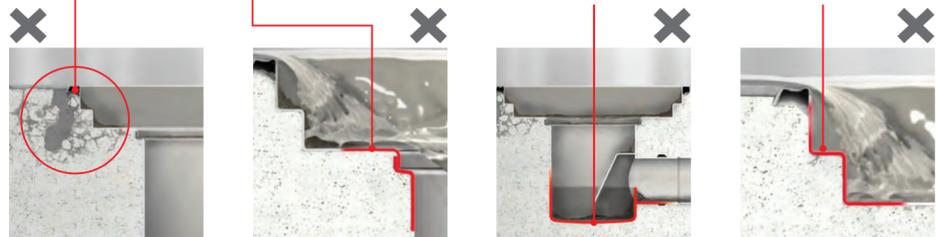




Другие трапы

Недостатки традиционных трапов:



Ограниченный срок службы
Отсутствие уплотняющего канта приводит к деформации конструкции и возникновению трещин, в которых могут гнездиться бактерии.

Скопление бактерий между швами
Швы в нахлест способствуют размножению бактерий и появлению неприятного запаха.

Застой воды, неприятный запах
Особенности конструкции трапа не позволяют полностью отвести стоки, что приводит к образованию застоя воды, возникновению неприятного запаха и способствует росту микробов.

Сложный процесс очистки
Прямые углы замедляют и осложняют процесс очистки

Гигиеничные решения АСО используются на различных объектах: в гипермаркетах, на пищевых производствах, коммерческих кухнях, в ресторанах, на фармацевтических предприятиях.



Гипермаркет Глобус, Тверь
Трапы АСО 157
Поддоны АСО
Щелевые каналы АСО Modular 20
Жиروتделители Lurimax



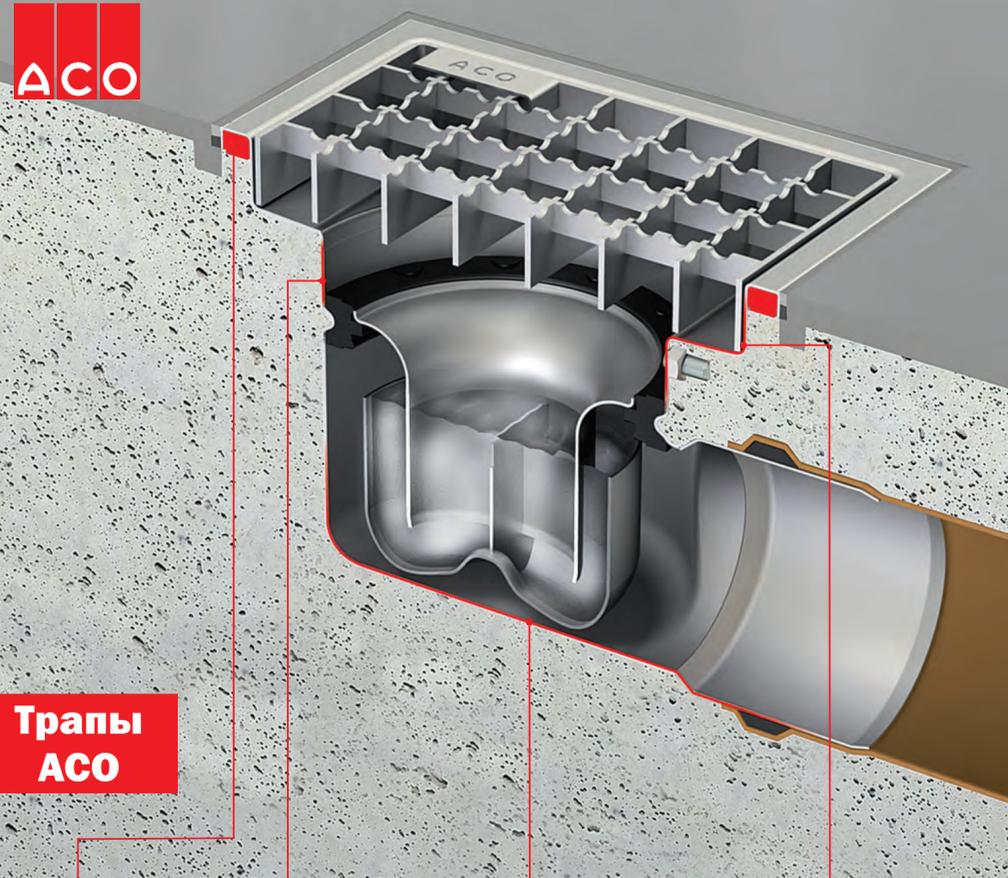
Завод Mondelez International, Новосибирск
Трапы АСО 142
Поддоны АСО
Модульные каналы АСО Modular 200



Гостиница Интерконтиненталь, Москва
Жиروتделитель Hydrojet

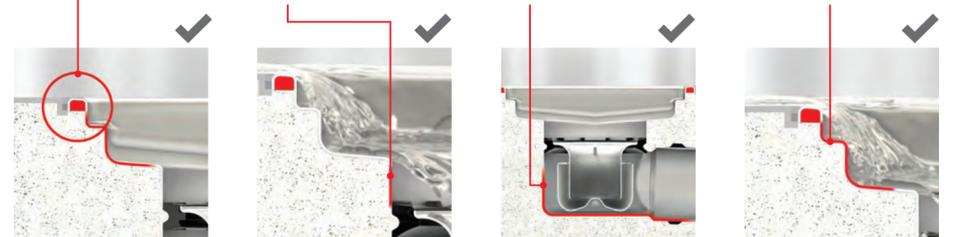


Завод по производству лекарственных средств – «АстраЗенека», Калужская обл.
Поддоны АСО



Трапы АСО

Преимущества гигиеничных трапов АСО:



Долговечность и повышенные гигиеничные свойства
Уплотненный кант не только обеспечивает надежное примыкание между рамой и напольным покрытием, но и сводит к минимуму возникновение трещин, в которых могут гнездиться бактерии.

Снижение бактериальной опасности
Штампованный корпус обеспечивает плавные изгибы конструкции, без швов, которые могут быть местом размножения опасных бактерий.

Повышение гигиенической безопасности
Конструкция, обеспечивающая полный отвод стоков, препятствует застою воды, возникновению неприятного запаха, росту микробов и потенциальной химической опасности.

Повышение эффективности очистки
Все внутренние радиусы равны или более 3 мм, что значительно увеличивает скорость и эффективность очистки.

Внутренний водоотвод из нержавеющей стали

HygieneFirst



/06/2016/

АСО в России
Сайты: www.acodrain.ru и www.hygienefirst.com
E-mail: info@acodrain.ru
Контакты центрального офиса:
115201, Москва, ул. Котляковская, д. 5
Тел./факс: +7 (495) 66-55-400

Гигиеничные решения АСО

Компания АКО (АСО) – ведущий европейский производитель и разработчик систем для организации отвода производственных стоков на предприятиях.

Мы понимаем, что безопасность пищевых продуктов, гигиена и контроль эксплуатационных расходов – важные факторы, на которые, в том числе, влияет отвод производственных стоков, обычно находящийся вне поля зрения.

Традиционные решения часто не отвечают современным требованиям по гигиене и контролю расходов, предъявляемым к предприятиям. В лучшем случае это приводит к дорогостоящей промывке элементов отвода стоков и экстренному техническому обслуживанию системы производственной канализации, а в худшем – к пищевому зараже-

нию продуктов питания, остановке работы предприятия и колоссальным штрафам.

Цель компании АКО (АСО) – повысить пищевую безопасность предприятия, минимизировать расходы на промывку системы производственной канализации и исключить необходимость аварийного обслуживания.

Принципы, в соответствии с которыми производятся системы АКО (АСО), отражает наша философия **HygieneFirst** – принципы гигиеничного дизайна оборудования для пищевой промышленности. Мы разрабатываем интеллектуальные решения систем отвода стоков, которые сводят эксплуатационные расходы к минимуму, без ущерба для безопасности пищевых продуктов.



Трапы и поддоны – оборудование, оказывающее непосредственно влияние на безопасность пищевой продукции. Поскольку ХАССП является концепцией, предусматривающей определение критически контрольных точек, то корректный выбор трапа или поддона является неотъемлемой частью ХАССП и влияет на риски при пищевом производстве.



Трапы АСО

Промышленные трапы АСО с высокими гигиеничными свойствами подходят для предприятий с повышенными требованиями к гигиене: пищевые производства, предприятия по розливу напитков, фармацевтические предприятия.

Трапы АСО:

- фиксированной высоты и телескопические;
- пропускная способность от 1,4 до 5,4 л/с;
- ячеистая, ребристая и литая решетки с классами нагрузки L15, R50, M125, C250.



Поддоны АСО

Гигиеничная конструкция поддонов АСО и широкий размерный ряд делают их незаменимыми, как на маленькой кухне, так и в промышленном цехе.

Поддоны АСО:

- ширина от 200 до 800 мм, длина от 330 до 4030 мм;
- ячеистая, ребристая и литая решетки с классами нагрузки L15, R50, M125, C250;
- для установки в бетон, плитку или полы с полимерным покрытием.



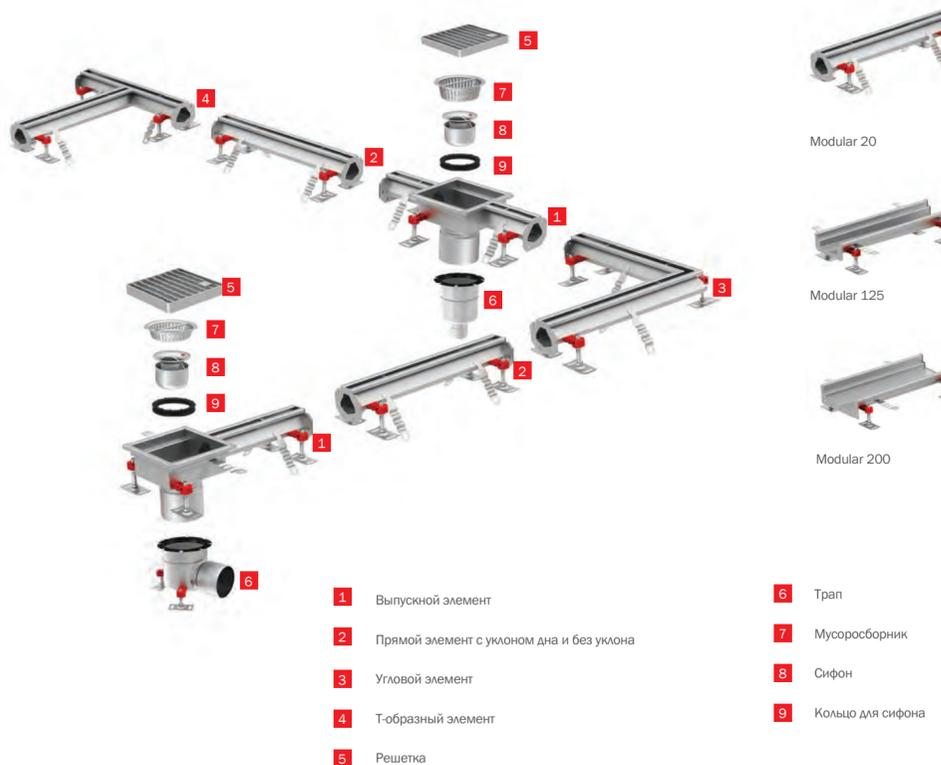
Модульные каналы АСО

Модульные каналы АСО позволяют отвести воду с большой площади. Широкий ассортимент каналов позволяет выстраивать линию любой конфигурации и размеров.

Модульные каналы АСО:

- щелевые каналы Modular 20, ширина щели 20 мм;
- Modular 125, внутреннее сечение W=125мм;
- Modular 200, внутреннее сечение W=200 мм.

Ассортимент решеток расширяет сферу применения каналов: промышленные цеха, кухни, душевые, бассейны.



Жиросепараторы АСО

Корпуса жиросепараторов АСО производятся из бетона, нержавеющей стали или полиэтилена высокой плотности. Благодаря этому они подходят, как для установки в грунт, так и для установки в помещениях. Комплектация от самой простой, с ручным обслуживанием, до полностью автоматического управления, отвечает высоким требованиям, предъявляемым к подобному оборудованию. Пропускная способность жиросепараторов АСО от 1 до 20 л/сек. Протестированы и сертифицированы согласно европейской норме EN 1825 (наличие маркировки CE) и сертифицированы в РФ (сертификат соответствия на ГОСТ РФ).



Трубы АСО

АСО Pipe – раструбные трубы из нержавеющей стали. Подходят как для внутренней, так и для наружной канализации. Изготовлены из марок стали AISI 304 и AISI 316L, с уплотнением EPDM или Viton, что делает их идеальными и для производственных, и бытовых стоков, а также для стоков, содержащих агрессивные растворы. Трубы АСО Pipe и фитинги к ним, представлены диаметрами 50, 75, 110, 125, 160, 200 и 250 мм, длина труб от 150 мм до 6 м.

