



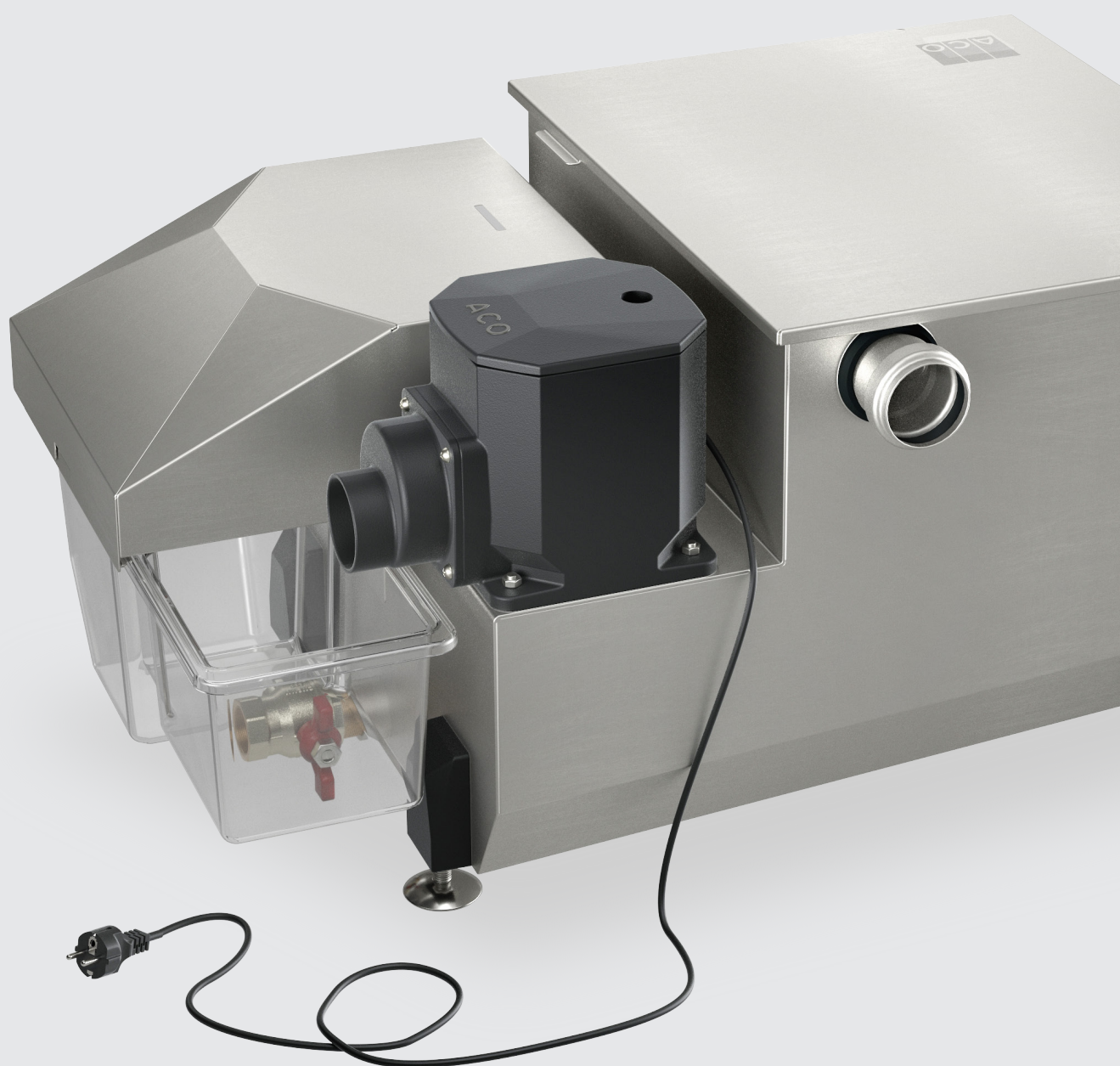
Ultralokalt omhändertagande av fetthaltigt avloppsvatten

ACO Grease Capture



ACO Grease Capture

ACO Grease Capture avlägsnar effektivt fetter och oljor ur avloppsvattnet innan det når avloppssystemet och förhindrar därmed avlagringar och blockeringar.



Innehåll

Hållbar avloppshantering som stärker din verksamhet	04
Fetthantering	04
Rostfria brunnar	05
ACO Grease Capture 2.0	06
Typisk tillämpning	07
Funktionalitet	08
Underhåll och installation	09
Tekniska data	10
Dimensionering	11
Tillbehör	11



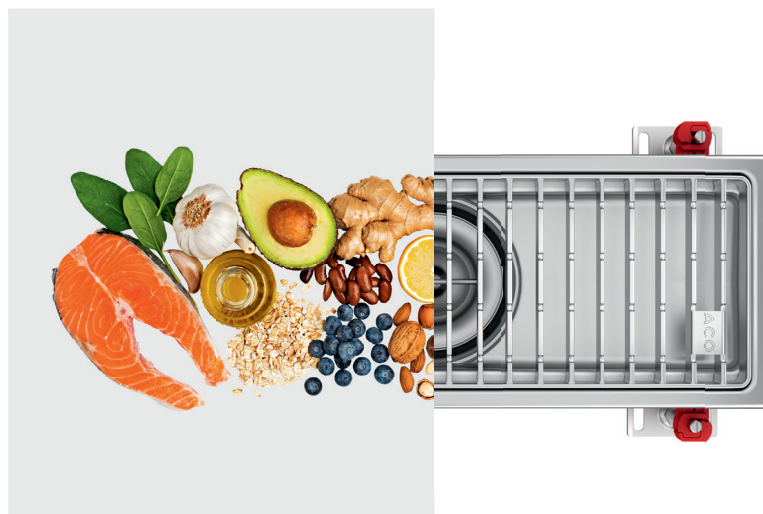
Hållbar avloppshantering som stärker din verksamhet

ACO erbjuder ett komplett utbud av lösningar för effektiv avvattning, rening och avledning av spillvatten hos alla livsmedelsföretag och kommersiella kök.

Fetthantering

Avloppsvattnet från kommersiella kök innehåller stora mängder fett och olja (FOG). Om dessa ämnen släpps ut i avloppssystemet utan separering kan det orsaka betydande problem för både verksamheten och avloppsnätet. ACO:s högpresterande fettavskiljare och fettuppsamlingsenheter är utvecklade för att effektivt förhindra att FOG ansamlas i köksavlopp – och därmed motverka bildningen av fettberg längre ut i ledningsnätet.

Branschens fokus ligger främst på att skydda det kommunala avloppssystemet, men ACO väljer att gå längre. Genom vår tvåfasstrategi säkerställer vi att inte bara det externa avloppsnätet utan även fastigheten och dess rörsystem skyddas från skadliga fettbeläggningar och driftstörningar.





Rostfria brunnar

ACO:s rostfria brunnar och rännor har utvecklats för att erbjuda kostnadseffektiva lösningar som kan skräddarsys för att passa individuella projektspecifika krav. Systemkomponenterna väljs ut för att passa golvet sammansättning, underhållskrav och budget.

Kommersiella kök kräver avvattningsystem som optimerar rengöring, hållbarhet och flödes hastighet för att minimera driftskostnader och förbättra hygien, hälsa och säkerhet. Detta bidrar i slutändan till att säkerställa livsmedelssäkerheten.





ACO Grease Capture 2.0

Fetter och oljor (FOG) är ett stort men ofta underskattat hot mot avloppssystem inom livsmedelsbranschen. Vid felaktig hantering stelnar FOG i rören och orsakar blockeringar, dålig lukt och kostsamma driftstörningar. I värre fall kan det även bidra till omfattande "fettberg" som skadar infrastrukturen och leder till miljöföroreningar genom bräddningar i avloppsnätet.

Samtidigt kan dessa fetter och oljor också vara en värdefull resurs. När de samlas in på rätt sätt kan de omvandlas till förnybar energi, exempelvis biodiesel eller biogas. Den nya generationen 2.0 erbjuder överlägsen, köksnära fettavskiljning i en kompakt och energieffektiv design som förbättrar prestandan, förenklar underhållet och frigör värdefullt utrymme.

Spillvatten från storkök har den högsta koncentrationen av FOG – och ACO Grease Capture skyddar både köket och fastigheten från dess skadliga effekter.



Typisk tillämpning

Enheten installeras i kommersiella kök där stora mängder avloppsvatten regelbundet behöver avledas. Den kan anslutas till flera köksenheter, exempelvis kombiugn, diskmaskin och diskho.

- Restauranger
- Hotell
- Matsalar
- Kontorskök

Fördelar

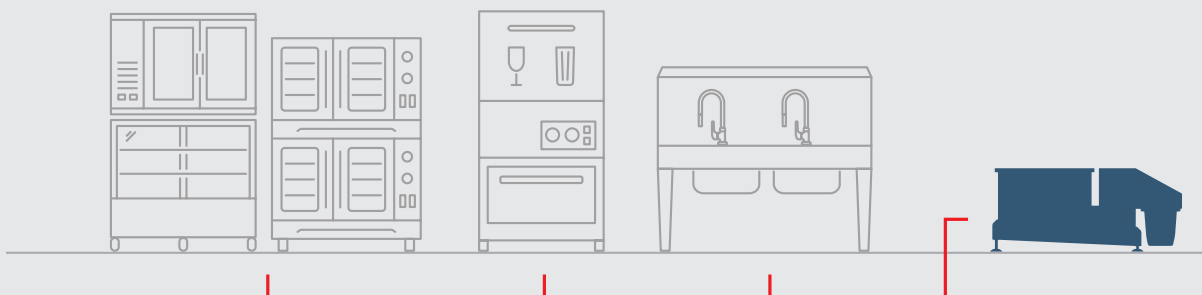
- Hög separationsgrad med gravimetrisk princip
- Enkel att underhålla
- Ergonomisk design för befintliga byggnader
- Installeras nära föroreningskällan
- Skyddar byggnad och avloppsnät mot fettblockering
- Möjliggör återvinning av fetter och oljor till drivmedel

Ansluts till en eller flera köksapparater

Kombiugn

Diskmaskin

Diskho



Funktionalitet

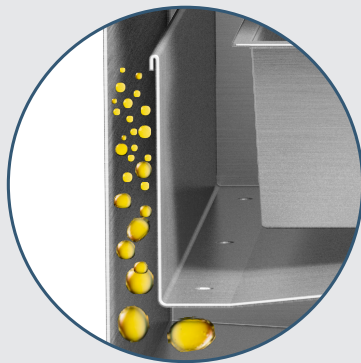
Enastående passiv reningsprestanda tack vare ett unikt system med två kammare och koalescensgap.

! Pålitlig drift med minimalt underhåll.



Tvåkammersystem

- Den största aktiva fettseparationszonen i sin storleksklass
- Patenterat system



Koalescensgap

- Specialdesign som får små droppar att slå sig samman till större
- Denna funktion påskyndar separationen av fett, olja och fettpartiklar (FOG)
- Passiv rening som drivs helt av fysiska processer
- Inga rörliga delar som kan slitas eller kräva service
- De separerade fetterna töms enkelt ut med hjälp av gravitation

Underhåll och installation



Underhållskomfort

- Enkelt och effektivt underhåll – ca 5 minuter per dag
- Designad för smidig service
- Inga mekaniska delar, extern värmeplatta och lättåtkomliga, demonterbara komponenter



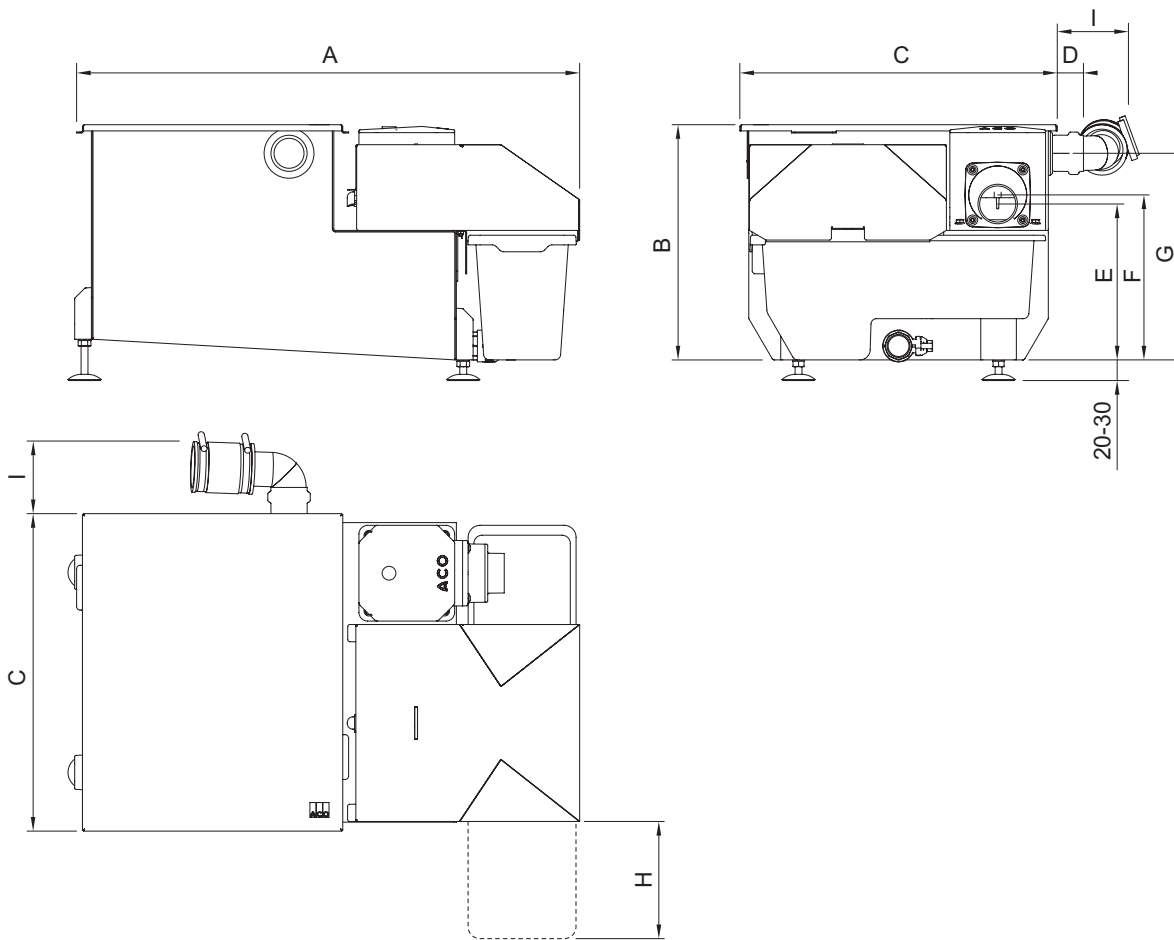
Endast 5 minuter per dag. Spara tid och pengar på underhåll.



Enkel att installera

- Modulär design – kan installeras vänster- eller högerställd
- Vridbart in- och utlopp
- Lätt konstruktion för enkel hantering
- Kompakt format – passar under diskbänkar
- Kräver inga byggnadsändringar vid installation

Tekniska data



Modell	Artikel nr.	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	F [mm]	G [mm]	H [mm]	I [mm]
AGC2 050	3041420	643	341,5	461	38	226,5	239,5	300	431	120
AGC2 100	3041432	743	341,5	461	38	226,5	239,5	300	431	120
AGC2 150	3041444	973	341,5	461	38	226,5	239,5	300	431	120
AGC2 220	3041457	1313	341,5	461	38	226,5	239,5	300	431	120






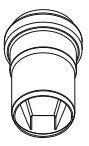

Modell	AGC2 050	AGC2 100	AGC2 150	AGC2 220
Vikt [kg]	26	29	37	46
Material	Rostfritt stål 304 (1.4301), 2 mm tjocklek			
Transportmått L x B x H [mm]	783 x 515 x 353	783 x 515 x 353	1013 x 515 x 353	1053 x 515 x 353
Flödeskapacitet [L/s]	0,4 l/s	1 l/s	1,6 l/s	2,2 l/s
Silkapacitet [L]	5	5	8	8
Effektivitet	99.4 %	96.7 %	95.3%	95.2%
Elanslutning	220-240 VAC, 50/60 Hz			
Effekt, värmeplatta	24 VDC, 40 W			

Dimensionering

Använd vårt dimensioneringsverktyg (QR kod)



Tillbehör

	Beskrivning	Art. Nr.
	Gummikoppling 2"/2" – för Ø50–58, PVC	2273822
	Gummikoppling 3"/3" – för Ø75–85, PVC	2274146
	Gummikoppling 2"/1,5" – för Ø50-58 / Ø38-45, PVC	2273821
	Inloppsboj	2215351
	Skrapa	3053199
	Rengöringsborste	2140349
	Stänkskyddsror	2140350
	Flödesreducerare 0,6	2213812
	Flödesreducerare 0,7	2270419
	Flödesreducerare 1,0	2270420
	Flödesreducerare 1,2	2270421
	Flödesreducerare 1,5	2270422
	Flödesreducerare 2,2	2270423
	Lock för fettbehållare	3040577

ACO Nordics produkter bidrar till
framtidens klimatmål.

Vi kallar det ACO WaterCycle



- Linjeavvattning
- Oljeavskiljare
- Fettavskiljare
- Slamavskiljare
- Dagvattenrening
- Pumpstationer
- Fördröjningsmagasin
- Flödesreglering
- Bakvattenrening
- Rostfria rör och brunnar
- Amfibieskydd
- Regnvattenåtervinning
- Sport och fritid

ACO Nordic AB

Huvudkontor

Industrivägen 4
443 61 Sävedalen
Tel. 031-338 97 00

info @aco-nordic.se
www.aco-nordic.se

ACO. we care for water

