

## ACO Separador de Gordura®

### DESCRIÇÃO

A ACO produz separadores que são completamente adequados às necessidades de cozinhas industriais, restaurantes, indústrias alimentícias e de bebidas, já que são soluções que garantem o pré-tratamento de águas residuais.

A ampla linha de produtos permite atender as exigências em termos de vazão e limpeza da água, de acordo com normas internacionais. Outro diferencial da tecnologia ACO é que a remoção da gordura e a manutenção da limpeza podem ser automatizadas, minimizando a interrupção em ambientes de alimentação ou industriais muito movimentados. O separador de gordura ACO impede que partículas de gorduras entupam as tubulações e contaminem as redes de drenagem, e ainda reduz os odores desagradáveis.

### USO

- Cozinhas industriais
- Hotéis
- Restaurantes
- Indústrias alimentícias e de bebidas, e vinícolas
- Indústrias farmacêuticas e de cosméticos

### CARACTERÍSTICAS

- Separação realizada por gravidade
- Para classes de carga A15, B125 e D400
- Instalação subterrânea ou em sala
- Fabricado em Polietileno de média densidade (PEMD)
- Design e técnica de fabricação avançados
- Entrada ajustável e tampa de acesso para limpeza