

Entwässerungskonzepte für Gastronomieeinrichtungen

Mit der richtigen Entwässerungstechnik auf der sicheren Seite

Gastronomen und Köche können ein Lied davon singen. Wenn der Küchenbetrieb auf Hochtouren läuft, muss die gesamte Technik einen reibungslosen Arbeitsablauf garantieren. Das gilt insbesondere auch für die Entwässerungstechnik von Gastronomie- und Großküchen. Gerade in Großküchen müssen in Sekundenschnelle Kippfannen, Großtöpfe, Gastronomie-Fritteusen und Auslaufgarnituren entleert werden. Die Entleerung von großen Mengen an Flüssigkeiten, Fetten und Kochrückständen erfolgt meistens direkt über im Boden versenkte Boden- oder Kastenwannen. Wichtig ist dabei, dass die Wannen eine hohe Aufnahme- bzw. Abflussleistung haben.

Das erfordert durchdachte und vor allem bewährte Lösungen. Die Aschl GmbH verfügt über 15 Jahre Erfahrung in diesem Bereich und hat in dieser Zeit bereits Hunderte von Gastronomiebetrieben und Großküchen im In- und Ausland mit Entwässerungen aus hochwertigem Edelstahl ausgestattet.

NEBEN DER LEISTUNG ZÄHLT DIE HYGIENE

Doch es sind nicht nur die messbaren Leistungskomponenten, die zählen. Wichtig ist darüber hinaus die antibakterielle Bauweise und damit verbunden die einfache sowie schnelle Reinigung der Wannen. Immerhin ist die Hygiene in Gastronomieeinrichtungen von

immenser Bedeutung und gesetzlich streng geregelt. Aber auch die unterschiedlichen Einbautiefen spielen eine sehr zentrale Rolle und dürfen keinesfalls außer Acht gelassen werden. Küchen in neuen Gebäuden stellen häufig andere Anforderungen an die Entwässerung als jene in älteren Gebäuden – Stichwort: Bodenaufbau.

EDELSTAHL GARANTIERT EINE LANGE LEBENSDAUER

Neben Entwässerungssystemen der Marke Nirotec liefert das Unternehmen zudem auch die gesamte Abwasserverrohrung aus hochwertigem Edelstahl. Das Material ist hitze- sowie korrosionsbeständig und garantiert deshalb eine lange

Lebensdauer. Damit können mögliche Folgekosten bereits im Vorfeld deutlich reduziert werden. Damit am Ende alle Entwässerungskomponenten wirklich perfekt aufeinander abgestimmt sind, bietet der österreichische Entwässerungsspezialist planungsunterstützende Leistungen an. Damit will das Unternehmen ein durchgängiges Qualitätsniveau gewährleisten.

WOHIN MIT DEN SCHMUTZWÄSSERN AUS DER GASTRONOMIE?

Natürlich zurück in die Kanalisation. Aber erst nachdem die Küchenabwässer im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften und Normen von Ölen, Fetten sowie Sink-

und Feststoffen gereinigt wurden. Auch hier zeigt sich das große Know-how der Entwässerungsspezialisten aus dem Hause Aschl. Unter der Marke Nirotec bietet das Unternehmen eine breite Palette von Fettabscheidern, egal ob frei aufgestellte oder erdeingegrabene, ob aus Edelstahl oder Kunststoff gefertigt. Durch das breite Produktspektrum präsentiert sich das Unternehmen als Gesamtanbieter im Bereich der Entwässerungstechnik. Von der Abwasseraufnahme über die Abwasserableitung bis hin zur Reinigung bietet die Aschl GmbH ein durchgängiges Entwässerungskonzept.

www.nirotec.at



Fotos: Aschl GmbH