AUSSTATTUNG & TECHNIK

Produktfolio-Erweiterung



Der GreaseSeperator collect in runder Form ist auch optisch ein Hingucker / Foto: Meiko Green

Meiko Green, Hersteller für Anlagentechnik rund um Speisereste und organischen Bioabfall, bietet seit diesem Jahr auch Fettabscheider als Teil seiner Lösungen an. Diese sind bereits seit Jahren fester Bestandteil vieler Anlagen des Unternehmens weltweit, was wertvolle Erfahrungen für die Entwicklung der eigenen Produktgruppe lieferte. Damit macht Meiko Green einen weiteren Schritt hin zum Komplettanbieter für Großküchenentwässerung und setzt die eigenen strategischen Ziele ebenso um wie Kundenwünsche.
Unter dem Namen GreaseSeparator sind die neuen Fettabscheider mit vielseitigem Zubehör und in verschiedenen Varianten für die freie Aufstellung in Gebäuden verfügbar: der Vollentsorger GreaseSeparator connect mit monatlicher Entleerung und der Teilentsorger GreaseSeparator collect mit bedarfsgerechter Entnahme von Öl/Fett und Schlamm. Diese Auswahl ermöglicht, dass in jeder Projektphase der richtige Fettabscheider gefunden wird, zumal auch ein nachträglicher Einbau sowie die Ersatzbeschaffung problemlos möglich sind. Von dieser Flexibilität profitiert das gesamte Kundensegment, von Großküchen bis zu kleinen Gastronomiebetrieben.
Planung, Bestimmung der erforderlichen Fettabscheider-Nenngröße, Montage, Inbetriebnahme, Wartung und Entsorgung: Alle Fäden laufen in Zukunft zusammen. Der Vorteil liege auf der Hand, heißt es laut Hersteller. Pflanzliche und tierische Fette, Öle sowie absetzbare Stoffe werden mit den hauseigenen Fettabscheidern aus dem gewerblichen Küchenabwasser separiert, gelagert und je nach Variante auch zeitgleich mit den homogenisierten Speiseresten abgeholt. Eine separate Entleerung für den Fettabscheider

entfällt. Hohe Entsorgungs- und Energiekosten gehören damit der Vergangenheit an.