

18.11.2025

Ein Werkstoff, ein System: Edelstahl in der Großküchen-Entwässerung

In Großküchen treffen hohe thermische Belastungen, Fette und große Abwassermengen auf strenge Vorgaben und die Entwässerungstechnik – ein Umfeld, das Abläufe, Rohrleitungen und technische Anlagen dauerhaft beansprucht und robuste Lösungen erfordert. ACO Haustechnik entwickelt dafür Systemlösungen, die diese Anforderungen ganzheitlich angehen. Neben Hygiene und Temperaturbeständigkeit spielt auch der Brandschutz eine zentrale Rolle. Technikräume mit Fettabcheidern, Hebeanlagen und Rohrleitungen unterliegen den bauordnungsrechtlichen Schutzz Zielen: Brand- und Rauchausbreitung sind zu verhindern, Brandlasten zu minimieren.

Planungsanforderungen: Hygiene, Brandschutz und Nachhaltigkeit

Für Fachplaner bedeutet dies, Entwässerungssysteme auszuwählen, die hygienisch, langlebig, betriebssicher und brandschutzkonform sind – und zunehmend auch die Anforderungen an nachhaltiges Bauen erfüllen. ESG-Kriterien, Lebenszyklusbetrachtungen und Zertifizierungen wie die DGNB rücken verstärkt in den Fokus. Damit steigt die Bedeutung von Materialien, die über ihre gesamte Nutzungsdauer hinweg sowohl sicher als auch ressourcenschonend sind.

Fettabcheidere sind sowohl in Edelstahl als auch in Polyethylen verfügbar und erfüllen in beiden Varianten die Anforderungen der DIN EN 1825. Hebeanlagen wurden bisher überwiegend in Polyethylen gefertigt – ein grundsätzlich zulässiger Werkstoff, der jedoch brandschutztechnisch zusätzliche Maßnahmen erfordern kann. Die neue Hebeanlage ACO Multi-Nova-S aus Edelstahl ermöglicht erstmals eine durchgängige Systemlösung aus diesem Werkstoff. Er gehört zur Baustoffklasse A1 nach DIN EN 13501-1, ist nicht brennbar und bringt daher keine zusätzlichen Brandlasten in den Technikraum ein.

Edelstahl als Werkstoff für höchste Anforderungen

Für Fachplaner bedeutet der einheitliche Werkstoff eine vereinfachte Brandschutzplanung und weniger Aufwand bei der Nachweisführung. Zudem setzt Edelstahl bei Brandeinwirkung keine Rauch- oder Brandgase frei und trägt nicht zur Entstehung toxischer Emissionen bei.

Auch im Hinblick auf Hygiene erfüllt Edelstahl zentrale Anforderungen: Die glatte, nicht-poröse Oberfläche lässt sich leicht reinigen und bietet Keimen und Bakterien keine Haftflächen. Damit unterstützt der Werkstoff die Umsetzung von HACCP- und Hygienekonzepten, wie sie in

Ansprechpartnerin für die Presse

Carola Sailer
DRWA Media
Hartheimer Straße 15
Gewerbepark Breisgau
79427 Eschbach
Telefon 07634 35899-10
presse@drwa.de
drwa-media.de/aco-haustechnik

Ansprechpartner im Unternehmen

Thorsten Christian
ACO Passavant GmbH
Im Gewerbepark 11c
36466 Dermbach
Telefon 036965 819-337
thorsten.christian@aco.com
www.aco-haustechnik.de
RSS Newsfeed
[LinkedIn](#)
[Xing](#)
[Facebook](#)
[Instagram](#)
[Youtube](#)

Großküchen, aber auch Laboren oder medizinischen Einrichtungen gefordert sind.

Darüber hinaus ist Edelstahl rostfrei, temperaturbeständig, formstabil und mechanisch belastbar. Selbst bei intensiver Nutzung bleibt die Funktion dauerhaft erhalten, was ihn besonders für langlebige Entwässerungssysteme prädestiniert. Je nach Einsatzgebiet setzt ACO Haustechnik zwei bewährte Edelstahlqualitäten ein:

- V2A (Werkstoff 1.4301): Standardqualität für viele Anwendungen in der Küchen- und Gebäudetechnik, robust und pflegeleicht.
- V4A (Werkstoff 1.4404 bzw. 1.4571): Mit höherem Nickel- und Molybdängehalt, bietet zusätzlichen Schutz, wenn Reinigungsmittel oder aggressive Medien höhere Anforderungen an die Korrosionsbeständigkeit stellen.

Zur Sicherung der Oberflächenqualität nutzt ACO Haustechnik ein eigenes Beizverfahren, das Anlauffarben und Rückstände nach der Fertigung entfernt, die Passivschicht stärkt und so die Korrosionsbeständigkeit erhöht. Das verbessert die Reinigungsfähigkeit und verlängert die Lebensdauer der Produkte.

Edelstahl als Beitrag zur nachhaltigen Gebäudetechnik

Hohe Lebensdauer und vollständige Recyclingfähigkeit machen Edelstahl zu einem Werkstoff mit geringen Umweltwirkungen. Während andere Materialien nach Ende der Nutzungsdauer häufig als Sondermüll entsorgt werden müssen, kann Edelstahl ohne Qualitätsverlust dem Wertstoffkreislauf zugeführt werden.

Da Edelstahl zudem ohne Beschichtungen oder chemische Zusätze auskommt, entstehen bereits in der Herstellung geringere Umweltbelastungen. Mit seinen günstigen Eigenschaften hinsichtlich Brandschutz, Hygiene und Nachhaltigkeit unterstützt Edelstahl Planer dabei, die gestiegenen Anforderungen an umweltgerechtes Bauen und nachhaltige Gebäudetechnik zu erfüllen.

Systemlösung aus Edelstahl – Planungssicherheit für Großküchen

ACO Haustechnik bietet für den Einsatz in Großküchen ein durchgängiges Entwässerungssystem aus Edelstahl – von der Bodenentwässerung über das Rohrsystem bis hin zu Fettabstreicher und Hebeanlage. Alle Komponenten sind aufeinander abgestimmt und bilden eine Systemlösung, die sowohl funktionale als auch brandschutz- und hygienische Anforderungen erfüllt und gleichzeitig nachhaltige Baukonzepte unterstützt.

Die ACO Bodenentwässerung aus Edelstahl mit Kasten- und Schlitzrinnen, Bodenwannen und Bodenabläufen in waagerechter und senkrechter Ausführung erfüllen die Anforderungen nach DIN EN 1253 und lassen sich problemlos in HACCP-Konzepte einbinden. Unterschiedliche Geometrien und Belastungsklassen ermöglichen eine projektspezifische Anpassung, während Gitter- und Stegoste mit Rutschhemmung bis Klasse R12 zusätzliche Sicherheit bieten.

Das Rohrsystem ACO Pipe aus Edelstahl 1.4404 (AISI 316L) ist korrosions- und temperaturbeständig, widersteht fetthaltigen wie aggressiven Abwässern und ist formstabil. Damit eignet es sich sowohl für den direkten Anschluss an Bodenabläufe, Küchenrinnen und Fettabstreicher als auch für Druckleitungen von Hebeanlagen. Mit einer rückstausicheren

Steckmuffenverbindung und einer Doppellippendichtung aus EPDM wird eine dauerhaft dichte und betriebssichere Verbindung gewährleistet. In Verbindung mit einer großen Auswahl an Formteilen ermöglicht ACO Pipe eine durchgängige, normgerechte Planung ohne Materialwechsel – von der Aufnahme bis zur Ableitung des Abwassers.

Der Fettabscheider ACO LipuJet-S wird aus hochwertigem Edelstahl 1.4571 gefertigt und ist in ovaler Bauform bis NS 10 sowie in runder Ausführung bis NS 20 verfügbar. Für besondere Anforderungen lassen sich auf Anfrage auch Sonderfertigungen realisieren. Der Abscheider erfüllt die Anforderungen der DIN EN 1825 und DIN 4040 100. Damit wird sichergestellt, dass Abscheider in Großküchen und Lebensmittelbetrieben zuverlässig Fette und Öle aus dem Abwasser zurückhalten und zugleich die rechtlichen Vorgaben für Gewässerschutz und Betriebssicherheit eingehalten werden.

Weiterführende Informationen erhalten Sie gerne bei der

ACO Passavant GmbH

Im Gewerbepark 11c

36466 Dermbach

Telefon 036965 819-0

haustechnik@aco.com

www.aco-haustechnik.de

[RSS Newsfeed](#)

[LinkedIn](#)

[Xing](#)

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Youtube](#)

– Ende – 6.805 Zeichen (Text mit Überschrift, inkl. Leerzeichen)

Zum Posten auf Ihren Online- und Social-Media-Kanälen:

Text:

In Großküchen treffen hohe thermische Belastungen, Fette und große Abwassermengen auf strenge Vorgaben und die Entwässerungstechnik – ein Umfeld, das Abläufe, Rohrleitungen und technische Anlagen dauerhaft beansprucht und robuste Lösungen erfordert. ACO Haustechnik entwickelt dafür Systemlösungen, die diese Anforderungen ganzheitlich angehen. Neben Hygiene und Temperaturbeständigkeit spielt auch der Brandschutz eine zentrale Rolle.

Tags:

Werkstoff, Edelstahl, Großküchen-Entwässerung, Entwässerungstechnik, Abläufe, Hygiene, Temperaturbeständigkeit

[ZIP downloaden](#) (.pdf, .txt, .jpg)

ACO Haustechnik mit Sitz in Philippsthal (Hessen) und Dermbach (Thüringen) ist innerhalb der ACO Gruppe der Spezialist für die Bereiche Entwässern, Abscheiden und Pumpen in privaten

und gewerblichen Gebäuden. Als einer der führenden Anbieter von Systemlösungen verfügt ACO Haustechnik über jahrzehntelang gewachsene Objekt-Kompetenz. Sie gibt Planungsbüros und Fachhandwerksbetrieben die Sicherheit, sowohl bei der Projektierung als auch bei der Ausführung in den sicherheitsrelevanten Aufgabenfeldern Brandschutz, Schallschutz, Hygiene und Montage einen hinsichtlich Produkt und Service gleichermaßen verlässlichen, am gemeinsamen Erfolg orientierten Partner zu haben.

[aco-haustechnik-edelstahl-grosskueche-01.jpg](#)

In Großküchen treffen hohe thermische Belastungen, Fette und große Abwassermengen auf strenge Vorgaben und die Entwässerungstechnik – ein Umfeld, das Abläufe, Rohrleitungen und technische Anlagen dauerhaft beansprucht und robuste Lösungen erfordert.

Bildquelle: ACO Haustechnik



[aco-haustechnik-edelstahl-grosskueche-02.jpg](#)

ACO Kasten- und Schlitzrinnen, Bodenwannen und Bodenabläufe aus Edelstahl erfüllen die Anforderungen nach DIN EN 1253 und lassen sich problemlos in HACCP-Konzepte einbinden. Unterschiedliche Geometrien und Belastungsklassen ermöglichen eine projektspezifische Anpassung.

Bildquelle: ACO Haustechnik



[aco-haustechnik-edelstahl-grosskueche-03.jpg](#)

Der Fettabscheider ACO LipuJet-S wird aus hochwertigem Edelstahl 1.4571 gefertigt und ist in ovaler Bauform bis NS 10 sowie in runder Ausführung bis NS 20 verfügbar.

Bildquelle: ACO Haustechnik



[aco-haustechnik-edelstahl-grosskueche-04.jpg](#)

Der Fettabscheider ACO LipuJet-S erfüllt die Anforderungen der DIN EN 1825 und DIN 4040 100.

Bildquelle: ACO Haustechnik



[aco-haustechnik-edelstahl-grosskueche-05.jpg](#)

Die Abwasserhebeanlage ACO Multi-Nova-S aus Edelstahl ist mit zwei leistungsstarken Vortex-Pumpen ausgestattet. Sie erreicht Förderhöhen bis 30 Meter und Fördermengen bis 23,5 Liter pro Sekunde.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-edelstahl-grosskueche-06.jpg

Das Rohrsystem ACO Pipe aus Edelstahl 1.4404 (AISI 316L) eignet es sich sowohl für den direkten Anschluss an Bodenabläufe, Küchenrinnen und Fettabscheider als auch für Druckleitungen von Hebeanlagen.

Bildquelle: ACO Haustechnik



Der vollständige, offene Text sowie Druckdaten der Bilder stehen online zur Verfügung:

drwa-media.de/aco-haustechnik/text/603/ein-werkstoff-ein-system-edelstahl-der-grosskuechen-entwaesserung