

2016
Cocinas

Trampas de Grasa



Trampas de grasa



Las trampas de grasa son dispositivos diseñados para interceptar grasas y sólidos antes que entren en los sistemas de drenaje sanitario; son utilizados ampliamente en restaurantes, industrias procesadoras de alimentos y servicios de cocina ya que evitan obstrucciones en las tuberías

Características y ventajas

- Diseño interno óptimo, moldeado en plástico ENDURA polipropileno.
- Permite el máximo de remoción de grasa en el mínimo de espacio.
- Sistema completamente impermeable. Sin riesgo de escape de gases y olores.
- Su estructura lo hace resistente y liviano. Tan liviano que un solo trabajador puede comprarlo, llevarlo e instalarlo.
- Mayor resistencia al mejor precio, su resistencia química es superior a la de las otras soluciones.
- Muy fácil de limpiar. Sin riesgo para el operario y sin daños a sus elementos.
- Solución práctica y completa. Incluye ayudas de diseños, accesorios y repuestos.
- Soporta descarga continua de 104°C (220°F).
- Presentaciones 2" o 1.3 lit/ seg, 2" o 1.6 lit/ seg y 4" o 2.2 lit/ seg

Trampas de grasa



Interceptor de grasa chico IG20

Desaloja 45 L / min

Capacidad de 18 kg

Partes de la caja interceptora

No.	Modelo	Descripción
1	Rv-1255	Tornillo 1/2"x13 unc allen
2	Sv-486	Tapa interceptora de grasa soldadas
3	Rv-1225	Sello de perfil "U"
4	Sv-392	Placa desviadora soldada 7
5	Sv-391	Mampara soldada grande 6
6	Sv-390	Mampara soldada chica 6
7	Sv-446	Canasta recolectora de solidos con agarredera
8	Sv-485	Caja armada con marco

Trampas de grasa



**Interceptor de grasa
grande**

IG40

Desaloja 90 L / min

Capacidad de 36 kg

Partes de la caja interceptora

No.	Modelo	Descripción
1	Sv-386	Tapa con cerradura
2	Rv-874	Sello de perfil en U de 35"
3	Rv-886	Reductor de velocidad
4	Sv-382	Mampara soldada 2
5	Sv-383	Mampara soldada 3
6	Sv-381	Canasta recolectora soldada
7	Sv-376	Canasta soldada