

Canaletas "Ranura"

Sectores de aplicación

Industria alimenticia

- Carnicerías - Charcuterías - Queserías
- Pastelerías - Panaderías
- Cervecerías - Lecherías

Grandes cocinas comunitarias

- Hoteles - Restaurantes
- Casas de Reposo y Salud - Clínicas - Hospitales
- Comedores de empresas

Sector parasanitario

- Laboratorios
- Hospitales
- Farmacias



RANURA CENTRADA

CANALETA

Calidad del material

- Inox AISI 304L
- Inox AISI 316L

Grosor de la chapa

- 1,5 mm
- 2,0 mm

Apertura ranura

- 12 mm
- 15 mm
- 20 mm

Posición ranura

- Ranura central
- Ranura descentrada

Anclajes (4pc/mct)

Pies regulables (4 pc/canaleta)

Protección de los bordes superiores

Evacuación con o sin sifón

Pulido electrolítico (opción)



RANURA DESCENTRADA

EVACUACION POR SIFÓN CON CESTO 2 A 6 L/SJ.
REJILLA O TAPA EN FUNCION DE LA CARGA DESEADA.



Con el fin de mejorar la calidad de nuestros productos, proponemos en opción una protección suplementaria mediante pulido electrolítico. Esto proporciona a la canaleta :

- Un aspecto brillante uniforme y un acabado irreprochable
- Mayor resistencia a los agentes químicos
- Mayor resistencia a la corrosión
- Un incremento de la pureza del inox (el pulido electrolítico "alisa" la superficie del inox y la vuelve inatacable).

Canaletas con ranura

Canaletas en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 L.

Chapas de acero inoxidable espesor 1,5 ou 2 mm

- evacuación incorporada de sifón con cesta para un caudal de l/s
 - rejilla para el sifón según la cargakN o tapa para el sifón según la carga kN
 - pendiente general de mm/m
 - anchura total de la canaleta 66 mm
 - longitud total de la canaleta mm
 - altura total de la canaleta mm

Unión con bridas de acero inoxidable de 3mm de espesor; con junta de estanqueidad. Altura retención de agua del sifón: 60 mm. Conjunto entregado listo para instalar con las bridas necesarias y todos los accesorios (patillas de anclaje, juntas cilíndricas, pies regulables).

