

Ficha Técnica: Trampa de Grasa de Sobreponer en Acero Inoxidable

Características principales:

Tipo de trampa de grasa: Sobreponer

Material: Acero inoxidable 304

Grosor de la lámina: Calibre 18 (1.2 mm)

Tamiz o rejilla: Acero inoxidable 304, calibre 18

Tapa: Acero inoxidable con manija

Patas: Cuadradas de 25 mm con niveladores

División interna: Presente

Entrada y salida: 1 1/2"

Acabado: Satinado

Personalización: Se fabrica según las medidas y necesidades del cliente

Cumplimiento: INVIMA, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

Dimensiones: 50 cm x 30 cm x 30 cm.



Descripción:

La trampa de grasa de sobreponer en acero inoxidable es un dispositivo diseñado para retener y separar los residuos de grasa presentes en las aguas residuales de cocinas comerciales, restaurantes y otros establecimientos de alimentos. Está construida completamente en acero inoxidable 304, ofreciendo resistencia a la corrosión y durabilidad.

La trampa de grasa se fabrica utilizando lámina de acero inoxidable calibre 18 (1.2 mm) y cuenta con una rejilla o tamiz de acero inoxidable 304 del mismo grosor. Esto permite una eficiente retención de los residuos de grasa y sólidos presentes en el agua.

La tapa de la trampa está fabricada en acero inoxidable y cuenta con una manija que facilita su apertura y cierre para el mantenimiento y limpieza. Las patas cuadradas de 25 mm están equipadas con niveladores, lo que permite ajustar la altura y asegurar la estabilidad de la trampa.

El interior de la trampa de grasa está dividido, lo que mejora su eficiencia al separar los residuos y mantenerlos confinados en una sección específica.

La entrada y salida de la trampa tienen un diámetro de 1 1/2", lo que permite una adecuada circulación del agua a través del sistema.

El acabado satinado del acero inoxidable proporciona una apariencia estética y facilita la limpieza y mantenimiento de la trampa.

Este producto cumple con los estándares de calidad INVIMA y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), asegurando su idoneidad para su uso en entornos alimentarios.

Las dimensiones estándar de la trampa de grasa son 50 cm x 30 cm x 30 cm, sin embargo, se ofrece la posibilidad de fabricar el producto según las medidas y necesidades específicas de los clientes.

La trampa de grasa de sobreponer en acero inoxidable es una solución confiable y duradera para el control eficiente de residuos de grasa en las aguas residuales de establecimientos de alimentos, garantizando la higiene y cumplimiento de los estándares de saneamiento.