

COLADERAS



PESO 6.03
Modelo 225 - R



PESO 6.14
Modelo 225 - RA

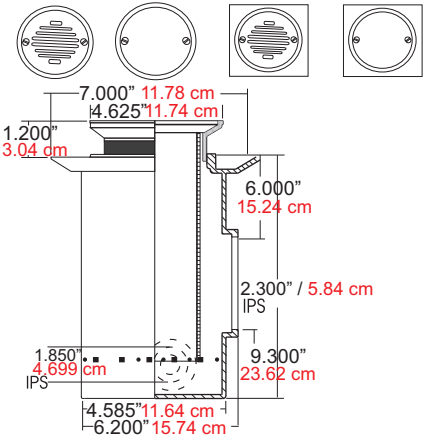


PESO 6.24
Modelo 225 - C

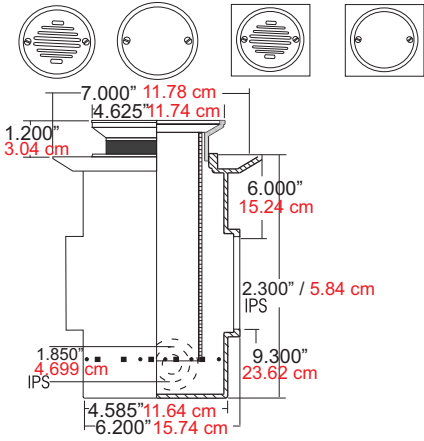


PESO 6.20
Modelo 225 - CA

225-R, 225-RA, 225-C, 225-CA
Estos modelos cuentan con dos conectores roscados y se pueden utilizar de forma similar a los modelos 125. **Este modelo cuenta con la posibilidad del conector en salida izquierda y derecha**, con su conector superior de 2" y un conector inferior de 1 1/2", así mismo la combinación de la rejilla más adecuada.



325 -R, 325-RA, 325-C, 325-CA
Estos modelos de coladeras tienen dos conectores roscados de 2" y un conector inferior roscado de 1 1/2", con su altura de 25 cm se puede aplicar en lozas de 10 cm de grosor, quedando libre los conectores sin necesidad de fracturar el concreto y así facilitar su mantenimiento cuando existe el plafón falso.



PESO 6.23
Modelo 325 - R



PESO 6.34
Modelo 325 - RA



PESO 6.44
Modelo 325 - C



PESO 6.40
Modelo 325 - CA

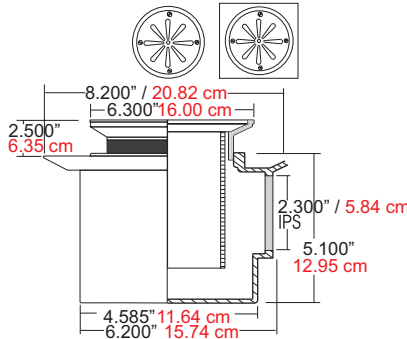


PESO 6.51
Modelo F1 - R



PESO 6.88
Modelo F1 - C

F1-R, F1-C
Considerando su tamaño, capacidad y facilidad de limpieza, esta coladera la recomendamos para lugares donde exista un uso intenso como es la Hotelería, Clubes, Gimnasios, donde existen regaderas en serie, así como baños, patios, terrazas, etc.
Las contras y diferentes tipos de rejillas son de acero inoxidable, la contra esta roscada a 4 1/2" y además tiene una altura ajustable de 1" para los niveles de piso terminado, el cuerpo es de hierro vaciado y cuenta con un conector roscado de 2" así como una altura de 13 cm, el casquillo para la trampa de olores es de PVC hidráulico de 4" para facilitar la limpieza.
Para su elección manejamos tapa redonda y cuadrada así como rejillas con ranuras o ciegas.

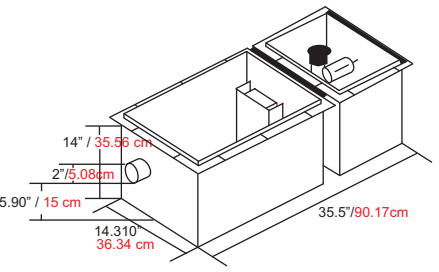
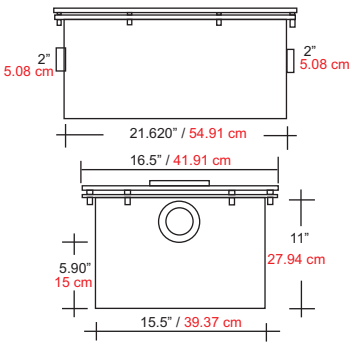


INTERCEPTORES DE GRASA



PESO 55.300
C - 100
Captación de 18 Kilos de Grasa

C-100
Este colector de grasa se puede instalar en empacadoras, autobaños, cocinas económicas, etc.
Cuenta con un conector de 2" por lado y trabaja con un flujo de 45 lts. de agua por minuto teniendo una capacidad de retención de grasas de 18 kgs.
Fabricada en placa de acero al carbón con un recubrimiento de zinc de acuerdo a la Norma A.S.T.M. B-663-85, en su interior la cascada es de acero inoxidable, los peines y la placa desviadora están fabricados en hierro vaciado para incrementar su vida útil.



C-200
La aplicación y uso de este modelo es similar al C-100 con la diferencia que tiene una caja extra con la finalidad de hacer limpieza sin necesidad de abrir la caja principal, evitando así la pérdida de los componentes internos.

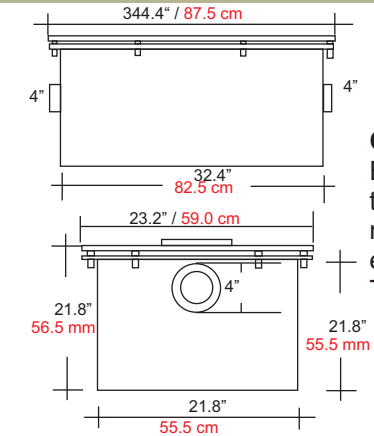
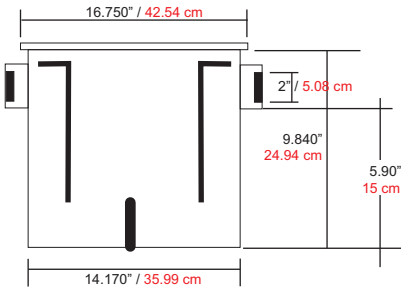


PESO 92.100
C - 200
Captación de 18 Kilos de Grasa



PESO 593
O - 100
Captación de 10 Kilos de Grasa

O-100
Esta olla grasera está fabricada en hierro gris y cuenta con dos conectores roscados de 2", cuenta con una captación de 10 kgrs. de grasa.
Por su naturaleza, nuestra recomendación de mantenimiento debe ser por lo mínimo cada 28 días y así evitar un taponamiento de sus líneas de drenaje.



C - 400
El nuevo interceptor de grasas C-400 con entrada y salida de 4" teniendo capacidad de 66 kg. de grasa y un caudal de 185 litros / minuto. Esta constituido en una placa de acero de 3/16" de espesor con un terminado de pintura horneada.
Teniendo el mismo uso de instalación que las anteriores



PESO 593
C - 400
Captación de 66 Kilos de Grasa