

ACO Ralo Higiênico Industrial

DESCRIÇÃO

Os ralos higiênicos industriais da ACO incorporam ao design sofisticado os princípios do máximo desempenho higiênico, sendo parte indispensável de qualquer projeto industrial que preze pela segurança e higiene no local de produção. São fabricados em aço inox e mais indicados para projetos em cozinhas industriais e de alimentos e bebidas, possuem três tamanhos para atender às diferentes vazões e exigências de projeto. Os raios internos são iguais ou maiores que 3mm, o que aumenta a eficácia e, além deste padrão, os contornos suaves (interna e externamente) evitam possíveis fissuras, inclusive do piso ao redor, inibindo a proliferação de bactérias nocivas.

Os tamanhos dos ralos também podem variar nas profundidades. Os ralos são certificados de acordo com a norma EN 1253 com relação à classe de carga.

USO

- Indústrias alimentícias e de bebidas
- Laboratórios
- Cozinhas industriais
- Hospitais
- Hotéis
- Restaurantes
- Centros comerciais

CARACTERÍSTICAS

- Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade
- Sifão à prova de odor
- Modelo de altura fixa com saída vertical
- Modelo de altura fixa com saída horizontal
- Modelo telescópico com saída vertical
- Modelo telescópico com saída horizontal
- Grelhas para ralo telescópico
- Peças de elevação para ralo telescópico
- Design totalmente higiênico – conexões por pressão
- Fabricados em tamanhos diversos (ACO 142, ACO 157, ACO 218)
- Vazões de 1,5l/s (ACO 142), 3,5l/s (ACO 157), 5l/s (ACO 218)