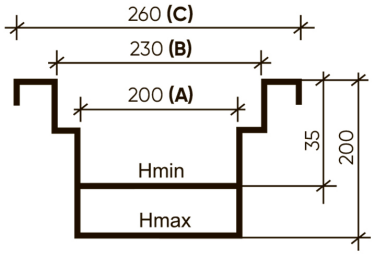
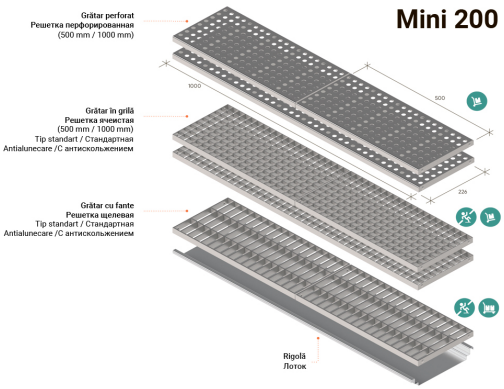
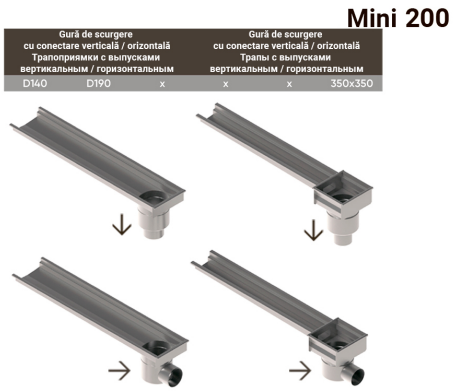
Sistem de drenaj cu rigole din inox Mini 200

Cod produs: MINI200



Caracteristici	
Rigolele pot fi dotate cu grătare clasa de sarcini, conform EN 1253:	L15 (15kN); R50 (50kN); M125 (125kN)
Tip sistem Mini:	Mini 200
Înălțime rigolă Mini Hmin-Hmax, mm:	35-200
Secțiunea hidraulică (DN) a rigolei Mini:	DN200
Posibilitate fabricare rigolă Mini cu pantă:	0,5% (5 mm la 1 metru lungime)
Material sistem Mini:	Oțel inoxidabil (AISI 304, AISI 316)





Sistem de drenaj cu rigole din inox Mini 200

Rigola de drenaj cu construcție simplificată **Mini 200** este concepută pentru utilizare în zone tehnice și auxiliare, unde nu se impun cerințe stricte privind igiena. În procesul de proiectare a sistemelor inginerești în spații situate la etajele superioare, precum și în zone cu înălțime limitată a planșeelor, apare necesitatea unor **soluții de drenaj compacte**.

Rigolele din seria **Mini** sunt fabricate cu o înălțime minimă de doar **35 mm**, ceea ce permite **montajul eficient în condiții de spațiu restrâns**. Acestea sunt utilizate pe scară largă pentru colectarea și evacuarea condensului provenit de la sistemele de climatizare, precum și la amenajarea acoperișurilor circulabile și a altor spații tehnice.

Avantaje cheie:

- **Igienă și siguranță sanitară:** trapuri speciale și construcția canalelor împiedică răspândirea mirosurilor și a bacteriilor, menținând curățenia în zonele de producție și deservire.

- **Grătare sigure pentru accidente:** sigure pentru personal și echipamente, potrivite pentru zone pietonale și pentru trecerea cărucioarelor cu produse. La cerere, grătarele pot fi fabricate cu acoperire antiderapantă.

- **Rigole cu pantă prefabricată:** canalele pot fi realizate cu o înclinare de 5 % (5 mm pe 1 m), asigurând drenaj eficient al apei de pe suprafețe orizontale și hale de producție.

- **Universalitate și flexibilitate în proiectare:** rigolele pot fi acoperite cu diferite grătare: perforate, cu ochiuri sau fante, pentru diferite clase de sarcină L15 (15 kN), R50 (50 kN), M125 (125 kN) și niveluri de poluare ale apelor uzate.

- **Durabilitate și rezistență la coroziune:** realizate din oțel inoxidabil AISI 304 sau 316 – ideale pentru medii umede și agresive din industria alimentară și farmaceutică.

- **Conformitate cu normele sanitare:** montaj și întreținere simplificate, minimizarea acumulării de impurități, integrare cu toate tipurile de pardoseli.

Aplicare: întreprinderi de procesare a cărnii și păsărilor, industrii lactate și alimentare, fabrici de vin și conserve, berării, linii de îmbuteliere și ambalare, zone de spălare echipamente, fabrici farmaceutice, textile și industrie ușoară, producția de utilaje agricole, procesarea fructelor și legumelor, fabrici de materiale de construcții, restaurante și unități de alimentație publică, treceri pietonale și tehnologice.

Aici puteți descărca > documentația tehnică a sistemului de drenaj Mini 200

Soluții personalizate de la inginerii Vodaland

Inginerii serviciului de suport tehnic Vodaland pot dezvolta **gratuit** soluții optime pentru fiecare tip de obiectiv, inclusiv linii de drenaj și noduri de sistem. Rezultatele includ **planuri tehnice complete și scheme de montaj în format pdf/dwg**, facilitând proiectarea și implementarea sistemului.

Contact pentru consultanță și proiecte:

- **E-mail:** proiecte@vodaland.md
- **Telefon:** +373 68 930 301

Producție și livrare sisteme Vodaland

Sistemele de drenaj Vodaland sunt fabricate la comandă în Ucraina, respectând cerințele fiecărui obiectiv. Termenele de producție și livrare în R. Moldova pot varia în funcție de sezon și alte factori.
Pentru livrare sigură la timp, **recomandăm solicitarea din timp a soluțiilor tehnice și plasarea comenzilor**, ceea ce permite planificarea proiectului, optimizarea montajului și asigurarea funcționării neîntrerupte a sistemelor.

Sistemul liniar de drenaj din oțel inoxidabil **Mini 200** este o soluție fiabilă, durabilă și igienică, care simplifică proiectarea și exploatarea infrastructurii de drenaj în industria alimentară, farmaceutică și producție, precum și în restaurante și unități de alimentație publică.