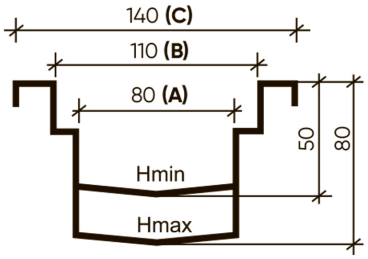
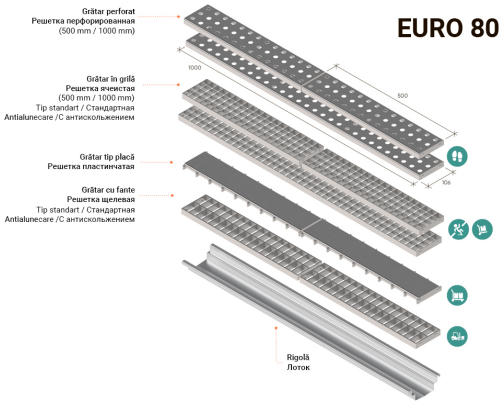
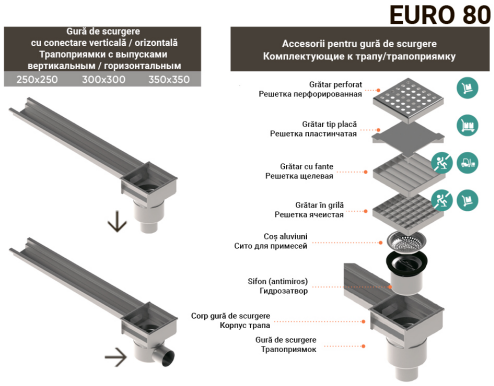
Система водоотвода из нержавеющей стали Euro 80

Код товара: EURO80



Техническая спецификация	
Тип системы Euro:	Euro 80
Высота лотка Euro стандартного профиля Hmin-Hmax, мм:	50-80
Высота лотка EuroSP спец-профиля Hmin-Hmax, мм:	60-250
Гидравлическое сечение (DN) лотка Euro:	DN80
Лотки дотируются решетками класса нагрузки, согласно EN 1253:	L15 (15kN); R50 (50kN); M125 (125kN)
Возможность изготовления лотков Euro с уклоном:	0,5% (5 мм на 1 метр длины)
Материал системы Euro:	Нержавеющая сталь (AISI 304, AISI 316)





Система водоотвода из нержавеющей стали Euro 80

Лотки линейного водоотведения **EURO 80** из нержавеющей стали с профилем дна 170° — идеальное решение для производственных предприятий, **пищевой и фармацевтической отрасли**, а также для **ресторанов и объектов общественного питания**. Оптимальная форма лотка обеспечивает высокую пропускную способность, стабильный отвод воды и предотвращает застой сточных вод даже при интенсивных нагрузках.

Ключевые преимущества:

- **Гигиеничность и санитарная безопасность**: специальные гидрозатворы и конструктив лотков препятствуют распространению запахов и бактерий, поддерживая чистоту

производственных и обслуживающих зон.

- **Травмобезопасные решетки:** безопасны для персонала и оборудования, подходят для пешеходных зон и проезда тележек с продукцией. По желанию решетки могут изготавливаться с **антискользящим покрытием**, что повышает безопасность и снижает риск падений на влажных поверхностях.

- **Возможность уклона дна 5 %**: лотки могут изготавливаться с уклоном 5 % (5 мм на 1 м длины), что позволяет организовать эффективное водоотведение с горизонтальных площадей и производственных цехов.

- **Универсальность и гибкость проектирования**: возможна установка пластинчатых, перфорированных, ячеистых и щелевых решеток под разные классы нагрузки L15 (15 kN); R50 (50 kN); M125 (125 kN) и уровень загрязнения стоков.

- **Долговечность и стойкость к коррозии**: изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 или 316 — идеальны для влажных и агрессивных сред пищевых и фармацевтических производств.

- **Соответствие санитарным нормам**: облегченный монтаж и обслуживание, минимизация скопления загрязнений, интеграция со всеми напольными покрытиями.

Применение: мясоперерабатывающие и птицеперерабатывающие предприятия, молочные и пищевые производства, винодельческие и консервные фабрики, пивоваренные предприятия, линии розлива и упаковки, зоны мойки оборудования, фармацевтические производства, текстильные и легкопромышленные объекты, предприятия по производству сельскохозяйственной техники и машин, производственные цеха переработки фруктов и овощей, предприятия строительных материалов, рестораны и объекты общественного питания, пешеходные и технологические проходы.

Тут вы можете > Загрузить техническую документацию системы водоотвода EURO 80

Индивидуальные проектные решения от инженеров Vodaland

Инженеры проектного сервиса **Vodaland** готовы **бесплатно** разработать оптимальное проектное

решение под каждый тип объекта, включая линии водоотведения и узлы системы. По результатам работы предоставляются **полные технические чертежи и схемы монтажа в формате pdf\dwg**, что позволяет упростить проектирование и внедрение системы.

Для консультации и заказа проектного решения свяжитесь с нами:

- **Электронная почта:** proiecte@vodaland.md
- **Телефон:** +373 68 930 301

Изготовление заказов и поставка систем Vodaland

Системы **Vodaland** изготавливаются под заказ на нашем современном производстве в Украине с учётом всех требований конкретного объекта. Сроки производства и поставки в Молдавию могут зависеть от сезонной загрузки и других факторов.

Чтобы гарантированно получить продукцию вовремя и без задержек, мы рекомендуем **заранее обращаться за разработкой технических решений и оформлять заказ**. Это позволяет спланировать проект, оптимизировать монтаж и обеспечить бесперебойную работу систем на вашем объекте.

Система внутреннего водоотвода **EURO 80** — надежное, долговечное и гигиеничное решение, которое упрощает проектирование и эксплуатацию водоотводной инфраструктуры на пищевых, фармацевтических и производственных объектах, а также в ресторанах и сфере общественного питания.