COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Жироуловитель RoboLabs GT-0.5-G



Цена с НДС: 39 478 руб.

Артикул: **663091**

Под заказ

Страна-производитель	Россия
Материал корпуса	нерж. сталь
Объем, л	40
Тип	жироуловитель
Ширина, мм	580
Глубина, мм	290
Высота, мм	415
Вес (без упаковки), кг	12
Вес (с упаковкой), кг	13.5

Жироуловитель RoboLabs GT-0.5-G используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель устанавливается под мойку и предотвращает попадание остатков жира в систему канализации, позволяя ей долго сохранять рабочее состояние. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304. Крышка оснащена уплотнительной резинкой и гидрозатвором.

Принцип работы жироуловителя:

Сточные воды с жирами поступают в первую ступень жироудалителя, где происходит отделение крупных частиц. На втором этапе происходит осаждение взвешенных веществ и гравитационное отделение жиров на поверхность. Предварительно очищенные таким образом стоки поступают на следующую ступень, где происходит дальнейшее отделение жиров, и затем стоки отводят в канализационную систему. Слой жиров из обеих ступеней обезжиривания собирается на поверхности жироуловителя, где жир находится до момента его удаления из жироуловителя.

В комплект входит жиросборник.

Характеристики:

- Производительность: 1,5 м. куб./ч.
- Пиковый сброс: 75л
- Диаметр входного отверстия: 80 мм
- Диаметр входного патрубка: 50 мм
- Габариты: 630x340x465 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.