

TEL VENTAS: 01-55-44-44-87-62

ventas@diisa.mx

“Servicio a todo México”



**DIISA** MR.  
**Distribuidora e Importadora  
de Inoxidables, S.A. de C.V.**

TEL VENTAS: 01-55-44-44-87-62

ventas@diisa.mx

“Servicio a todo México”



*Bombas Sanitarias Acero Inoxidable en  
Miguel Hidalgo Ciudad de México CDMX*

**-Las Bombas Sanitarias en Acero Inoxidable en Miguel Hidalgo Ciudad de México CDMX se emplean a lo largo y ancho de toda la Ciudad de México, en especial en la delegación Miguel Hidalgo en múltiples empresas alimenticias.**

### **Características Comunes de las Bombas Grado Alimenticio en Miguel Hidalgo Ciudad de México CDMX**

- \*Son Ideales para el manejo de líquidos y productos viscosos para consumo humano
- \*Sus impulsores son fabricados en acero inoxidable tipo 316L.
- \*Disponibles en sus versiones centrífugas y bombas lobulares o de desplazamiento positivo.
- \*Se puede ejecutar el sistema CIP sin desarmar la bomba
- \*Fabricadas bajo el estándar de las 3A Sanitary Standards
- \*Disponibles en sus versiones motobombas centrífugas sanitarias y bombas con motorreductor ( bombas lobulares)
- \*Rugosidades interiores sanitarias de 180,240 y 320 Gritt.
- \*Conexiones clamp y conexiones triclamp estándar de fábrica, facilitando su limpieza al poder desarmarlas en pocos minutos
- \*Opción de instalar conexiones DIN, SMS, ACME , NPT y Bridadas
- \*Sellos mecánicos grado alimenticio, sencillos o dobles.
- \*Las partes húmedas en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable 316 y 316L.
- \*Pulido Sanitario del Acero Inoxidable disponible a partir de 180, 240 y 320 Gritt.



TEL VENTAS: 01-55-44-44-87-62

ventas@diisa.mx

“Servicio a todo México”

[www.diisa.net](http://www.diisa.net)

TEL VENTAS: 01-55-44-44-87-62

ventas@diisa.mx

“Servicio a todo México”