

Descalcificador semiautomático code: 230442

El uso de descalcificadores ayuda a extender la vida útil de los equipos de catering.

Los descalcificadores funcionan mediante un proceso de intercambio de iones, en el cual los iones de calcio y magnesio que provocan la dureza del agua son capturados por una resina de intercambio iónico incluida dentro del descalcificador.

Ayudan a reducir los costes de mantenimiento gracias a la prevención eficaz de depósitos de cal.

El dispositivo está equipado con un cabezal de control que permite configurar parámetros de funcionamiento en el sistema de descalcificación de agua en función de las necesidades.

Los componentes del cabezal están fabricados en cerámica de alta calidad y son resistentes a la abrasión, a la corrosión y a la acumulación de impurezas (por ejemplo, hierro).

Esta tecnología garantiza un sellado perfecto dentro del controlador y, por lo tanto, un funcionamiento duradero y sin problemas.

Diámetro de conexión de agua 3/4".

Presión de funcionamiento: 1,5 - 6,0 bares.

Temperatura ambiente de funcionamiento: 5 - 38 °C.

Temperatura máxima del agua suministrada: 38 °C.

Tiempo de regeneración: 37 min.

Salida para 10°dH - 1200 L.

Cama de resina 4,0 L.

Tanque de regeneración: 8 kg.

Flujo máximo de agua: 5 L/min.

Consumo de sal de regeneración por cada ciclo: 0,5 kg.

El proceso de regeneración semiautomático de las resinas mediante salmuera se inicia manualmente.

Peso: 8 kg.



ESPECIFICACIONES

Altura (mm)	504
Longitud (mm)	216
Measurements	216x404x(H)504
Empaquetado por	1
Ancho (mm)	404

Potencia (entrada) (W)	18
Materiales principales	Plásticos
Tipo de embalaje	Caja
Programable	No



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

País de origen	Polonia
Gross weight (kg)	9.39
Intrastat code	84229010
Plastic packaging (gram)	65

Código EAN	8711369230442
GS1 Packed per	1
Peso neto (kg)	8.125
Sales units per pallet	24