

Amaciador de água, semiautomático code: 230442

A utilização de amaciadores de água ajuda a aumentar a vida útil do equipamento de catering.

Os amaciadores baseiam-se num processo de permuta iónica, através do qual os iões de cálcio e magnésio que provocam a dureza da água são capturados por permuta iónica pela resina no interior do amaciador.

Ajuda a reduzir os custos de manutenção, graças à prevenção eficaz de depósitos de calcário.

O dispositivo está equipado com uma cabeça de controlo que possibilita a configuração dos parâmetros de trabalho do sistema de amaciamento da água de consoante as necessidades.

Os elementos no interior da cabeça são fabricados em cerâmica de alta qualidade, resistentes à abrasão, corrosão e à acumulação de impurezas (p. ex., ferro).

Esta tecnologia garante uma vedação perfeita no interior do controlador, assegurando assim um funcionamento duradouro e sem problemas.

Diâmetro da ligação de água: 3/4".

Pressão de funcionamento: 1,5-6,0 bar.

Temperatura ambiente de funcionamento: 5 – 38 °C.

Temperatura máx. da água de alimentação: 38 °C.

Tempo de regeneração: 37 min.

Saída para 10°dH – 1200 L.

Base de resina com 4,0 L.

Reservatório de regeneração: 8 kg.

Fluxo máximo de água: 5 L/min.

Consumo de sal de regeneração por 1 ciclo: 0,5 kg. O processo de regeneração semiautomática com base de resina e utilizando água salgada é iniciado manualmente.

Peso: 8 kg.



ESPECIFICAÇÕES

Altura (mm)	504
Comprimento (mm)	216
Measurements	216x404x(H)504
Embalagem de	1
Largura (mm)	404

Potência (entrada) (W)	18
Materiais principais	Plásticos
Tipo de embalagem	Caixa
Programável	NÃO



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

País de origem	Polônia
Gross weight (kg)	9.39
Intrastat code	84229010
Plastic packaging (gram)	65

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