

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.



Código

V

W

LxWxH (W)

230442

230

18

216x404x(H)504