

**Accessori Cottura****Addolcitore acqua automatico a sale****921305 (OAC72)**

Addolcitore acqua automatico a sale (non adatto per il montaggio all'interno della base armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1)

Descrizione**Articolo N°** _____

Specifico per tutti i forni a convezione e combinati a partire da griglie. Valvola elettromeccanica che permette la rigenerazione da una volta al giorno ad una a settimana.

Pressione tra 2,8 e 5 bar.

Massimo flusso 1800 lt/h.

Cilindro da 8 litri in acciaio inox AISI 304 con 5,6 litri di resina.

Contenuto massimo salina 20 kg. Ciascun ciclo di rigenerazione richiede 1 kg sale.

Acqua tra 4°C a 49°C.

Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative francesi: 30°- 2100 lt - 40°- 1900 lt - 50°- 1800 lt- 60°- 1700 lt

Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative tedesche: 17°- 2100 lt - 22°- 1900 lt - 27°- 1800 lt - 33°- 1700 lt

Caratteristiche e benefici

- L'addolcitore è progettato in particolare per i forni a convezione e combinati, da 6 a 40 griglie.
- Fornito di valvola elettromeccanica che permette la rigenerazione da una volta al giorno ad una a settimana.
- Pressione tra 2,8 e 5 bar.
- Massimo flusso 1800 lt/h.
- Cilindro da 8 litri in acciaio inox AISI 304 con 5,6 litri di resina.
- Cilindro da 8 litri in acciaio inox AISI 304 con 5,6 litri di resina.
- Acqua tra 4°C a 49°C.
- Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative francesi: 30°- 2100 lt - 40°- 1900 lt - 50°- 1800 lt- 60°- 1700 lt
- Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative tedesche: 17°- 2100 lt - 22°- 1900 lt - 27°- 1800 lt - 33°- 1700 lt

Approvazione: _____

Elettrico

Tensione di alimentazione:

921305 (OAC72)

220-230 V/1N ph/50/60 Hz

Acqua

Pressione, bar min:

2

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza: 540 mm

Dimensioni esterne,
larghezza:

250 mm

Dimensioni esterne,
profondità:

480 mm

Peso netto:

18.7 kg