



- ✓ Sistema di by-pass che permette l'utilizzo dell'acqua non decalcificata.
- ✓ Design compatto.

## MODELLI DISPONIBILI

5320112 Addolcitore DS-12 - 12 l - 230/50-60/1

5320126 Addolcitore DS-26 - 26 l - 230/50-60/1

\* Consulta per versioni speciali

## DESCRIZIONE COMMERCIALE

Da 12 e 26 litri di capacità. Programmabili.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- ✓ Addolcitori particolarmente adatti a soddisfare le esigenze di bar, ristoranti, hotel e in tutte le applicazioni in cui sia richiesto l'uso di acqua di qualità.
- ✓ Aumenta la resa degli impianti e la durata delle apparecchiature.
- ✓ Decalcificazione per mezzo di resina alimentare ad intercambio ionico, che assorbe l'eccesso di calcare e magnesio presente nell'acqua.
- ✓ Provvisti di cilindri in fibra di vetro e valvola "autototl".
- ✓ Dotato di valvola elettromeccanica a tempo e di temporizzatore che permette di programmare il numero e la frequenza delle rigenerazioni.
- ✓ Programmazione settimanale: il temporizzatore permette la programmazione per un minimo di 1 rigenerazione settimanale e un massimo di 1 giornaliera.
- ✓ Fasi della rigenerazione:
  - ✓ Controcorrente
  - ✓ Presa di acqua salata
  - ✓ Risciacquo lento
  - ✓ Risciacquo rapido, ripristino dell'acqua salata
  - ✓ Operazione
  - ✓ Connessioni veloci per il collegamento con l'acqua salata.
  - ✓ Connessioni per la presa d'acqua: 1/2", 3/4" con miscelatore, 1" con miscelatore.



**www.sammic.it**  
 Food Service Equipment Manufacturer  
 Via M. Bignamini 2/C  
 24047 - Treviglio (BG)  
 italia@sammic.com  
 Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	