



EQUIPO DE OSMOSIS INVERSA CON ACUMULACION PARA HOSTELERIA, ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA LA ALIMENTACION DE LAVAVAJILLAS, MÁQUINAS DE HIELO, EXPENDEDORES DE REFRESCOS Y MÁQUINAS DE CAFE

Por su compacto diseño y altas prestaciones resulta ideal para hostelería, en especial para maquinaria que precisa agua de elevada calidad y presión constante. Incorpora todas las etapas de tratamiento necesarias para la osmosis inversa y grupo de presión de acero inoxidable. Recomendable descalcificador previo.

DIMENSIONES

Altura: 833 mm. x Profundidad: 478 mm. x Ancho: 458 mm.

Características técnicas

Prefiltro de 5µ 10" polipropileno
 Prefiltro de carbón GAC 10"
 Prefiltro de carbón block 10"
 2 membranas 150 GDP
 Bomba Rotary de paletas 200 l/h
 Motor ½ CV
 Transformador 220-24 AC
 Electroválvula de entrada
 Presostatos de mínima y máxima
 Restrictor de rechazo de 1000cc
 Electroválvula flushing temporizada
 Grupo de presión en acero inox ¼ CV

Características de funcionamiento

Producción: 750 l/día
 Depósito de acumulación: 45 l.
 Tensión de trabajo: 220 V
 Presión alimentación: 2 a 6 bar
 Temperatura de trabajo: 4 a 40 °C
 Presión de salida: 3 bar a 11 l/min.

Características agua a tratar

TDS máximo agua: 1.500 ppm
 Dureza máxima agua: 15 °Fr



Vista interior tratamiento



Vista lateral interior