

Addolcitore industriale

Art. 555.0760

Esecuzione: costruzione in acciaio - verniciatura interna con vernice epossidica per alimenti - verniciatura esterna con vernice poliesteri termoindurente e con cottura a forno - gruppo di valvole idrauliche in PVC per il controllo automatico delle diverse fasi operative. Nel caso di impiego per utenze alimentari, deve essere abbinato a una pompa dosatrice per la disinfezione automatica delle resine, in ottemperanza al Decreto Ministeriale n.443 del 21/12/1990.

Funzionamento: Pressione di esercizio 2÷7 bar
Temperatura di esercizio 2÷40°C

Impieghi: ogni qual volta si presenti la necessità di eliminare i sali incrostanti di calcio e magnesio.

Caratteristiche: la rigenerazione può avvenire in base a diversi criteri. Di serie l'addolcitore è provvisto di rigenerazione a tempo, attivando la rigenerazione a intervalli predeterminati. Opzionalmente è possibile prevedere rigenerazione tramite contatto volumetrico, in funzione del volume dell'acqua consumata, con dispositivo di rigenerazione alternata, garantendo un flusso ininterrotto di acqua addolcita al servizio, a controllo di qualità dell'acqua.



Art. 555.0760

Specifiche tecniche

Modello	Portata con perdita di carico di 0.8 bar m ³ /h	Portata max m ³ /h	Perdita di carico portata max bar	Raccordi in-out	Resine	Capacità ciclica *f.m ³		Consumo sale Kg		Consumo acqua per rigenerazione idrica m ³
						Min	Max	Min	Max	
HA 200	11	18	1.6	1"½	198	734	1188	14	40	1.10
HA 230	10	18	1.6	1"½	226.5	838	1359	16	45	1.10
HA 290	20	26	1.3	2"	283	1047	1698	20	57	1.55
HA 320	19	26	1.4	2"	311	1150	1869	22	62	1.55
HA 430	20	30	1.6	2"	424.5	1570	2550	30	85	2.40
HA 510	20	30	1.8	2"	510	1887	3060	36	102	2.40
HA 770	23	34	1.5	2"	764	2827	4587	54	153	2.85
HA 850	21	34	1.7	2"	849	3141	5097	60	170	2.85
HA 1200	22	34	1.5	2"	1217	4503	7136	86	243	5.10
HA 1400	21	34	1.7	2"	1415	5235	8325	100	283	5.10