

## ERA

-ERA è un sistema innovativo per la gestione del trattamento dell'acqua destinato alla ristorazione.

Era si rivolge agli installatori, che con il suo aiuto, potranno collegare e rigenerare numerosi addolcitori in luoghi diversi, offrendo un nuovo tipo di assistenza.

Sarà un nuovo criterio di trattare le acque nel settore della ristorazione.

Grazie ad **ERA** la rigenerazione diventerà agevole e non si avrà più l'impegno di doverla svolgere.

La macchina del caffè, gli erogatori di ghiaccio, i distributori di bevande calde, ecc., collegate all'addolcitore **ER**, non rimarranno mai senza acqua addolcita.



## -COS'E' ERA

**ERA** è un insieme di apparecchiature che permette all'installatore di offrire un servizio dove è richiesta acqua addolcita.

## PERCHE' ERA

Bar, cucine, distributori automatici di bevande calde ecc., sono i luoghi più diffusi dove gli addolcitori manuali trovano la loro miglior applicazione.

L'addolcitore manuale, pur funzionando correttamente, deve essere periodicamente rigenerato per mantenere la sua efficacia.

Spesso succede che, per vari motivi, i gestori o gli incaricati non eseguano la rigenerazione per mancanza di tempo, vanificando il lavoro dell'addolcitore.

Utilizzando gli addolcitori **ER**, non sarà più necessario svolgere la rigenerazione, ma sarà il tecnico **ERA** ad occuparsene.



## A CHI E' RIVOLTA ERA

**ERA** si rivolge agli installatori, che con il suo aiuto, potranno proporsi ai gestori della ristorazione, di bar, di distributori automatici di bevande calde e in qualsiasi ambiente dove la qualità dell'acqua è importante per mantenere in efficienza le macchine che la utilizzano.

**ERA** è un sistema flessibile.

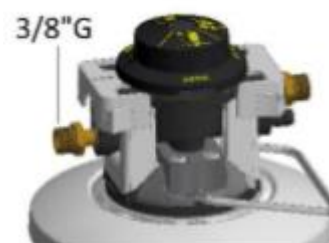
In base alle esigenze di consumo stagionali, si potranno installare addolcitori **ER** più o meno grandi senza modificare l'impianto idrico.



## UTILIZZO DEGLI ADDOLCITORI ER

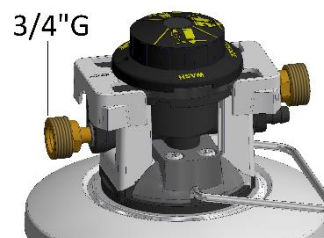
Di seguito sono mostrate due applicazioni per l'utilizzo degli addolcitori **ER**.

Collegato ad una macchina del caffè con l'addolcitore **ER** dotato di un raccordo da 3/8" G.



Collegato ad una lavastoviglie con l'addolcitore ER dotato di un raccordo da 3/4 "G.

Le valvole **ERV** e gli addolcitori **ER** consentono un abbondante flusso d'acqua, per garantire il corretto funzionamento delle lavastoviglie.



Sono disponibili con attacchi da 3/8" G o da 3/4" G .



## ERA È COMPOSTO DA:

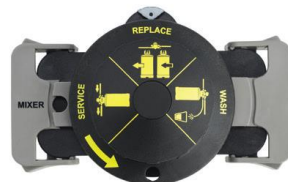
- Valvola **ERV**
- Addolcitore **ER**
- Stazione di rigenerazione **ERA**

-La valvola **ERV**, una volta collegata alla rete idrica, potrà essere innestata su ogni addolcitore **ER**.

-L'addolcitore **ER**, collegato alla valvola **ERV** contenente resina per l'addolcimento dell'acqua.

-L'addolcitore **ER** è disponibile in otto differenti misure, dalla più piccola **ER5** alla più grande **ER20**.

-La Stazione di rigenerazione **ERA** è un impianto per la rigenerazione degli addolcitori **ER**.



Varie misure e modelli di bombole:

**ER5**  
**ER8**  
**ER10**  
**ER12**  
**ER14**  
**ER16**  
**ER18**  
**ER20**



## COME FUNZIONA ERA

Era è un servizio, che potrà essere offerto agli esercenti, tramite i tecnici di assistenza per produrre acqua addolcita.

Tutti i componenti sono stati studiati per minimizzare la manodopera, per ottimizzare la gestione dei tempi di sostituzione delle bombole e per far risparmiare tempo agli esercenti.

L'addolcitore **ER** viene collegato alla valvola **ERV**, l'acqua in ingresso passa attraverso le resine e fornirà acqua addolcita alle apparecchiature collegate.

Al momento dell'esaurimento della resina, si dovrà sostituire l'addolcitore esausto con uno rigenerato.

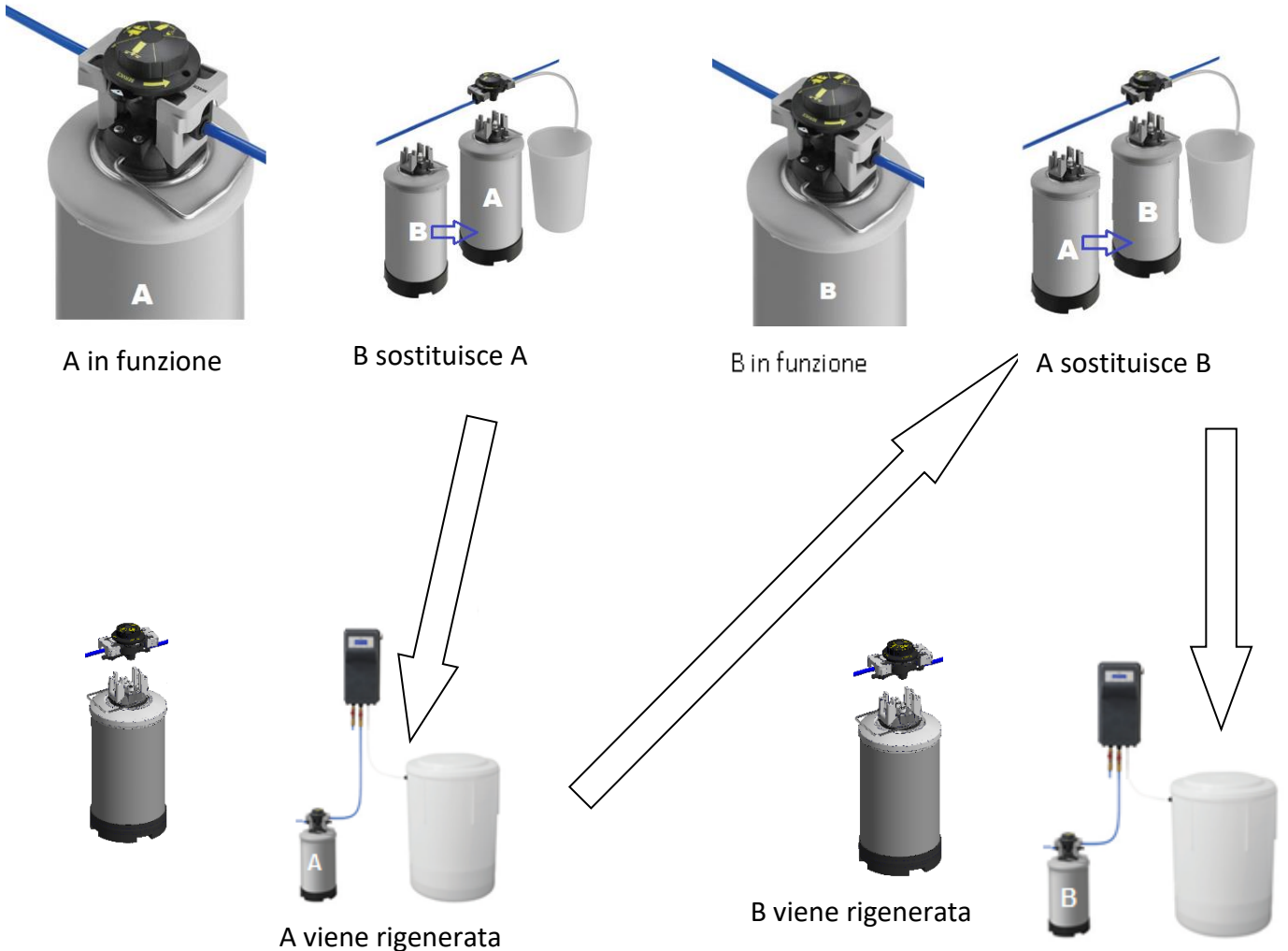
La sostituzione è facile e veloce, non interrompe l'erogazione dell'acqua alle macchine collegate.

L'addolcitore appena installato è subito attivo e inizierà a fornire acqua addolcita. Nel frattempo quello rimosso, verrà rigenerato per essere nuovamente riutilizzato.

La rigenerazione, dell'addolcitore esausto, deve essere svolta nella stazione di rigenerazione **ERA**.

L'utente durante la sostituzione, continuerà a svolgere il proprio lavoro indisturbato.

## SCHEMA DI FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA ERA



## IDENTIFICAZIONE DELL'ADDOLCITORE ER

Applicata ad ogni addolcitore, c'è un'etichetta con le informazioni utili all'installatore.

**ADDOLCITORE D'ACQUA**

**Dati tecnici**  
 Pressione d'esercizio: min 2 bar, max 6 bar  
 Portata massima: 700 l/h

**Caratteristiche dell'acqua d'alimento**  
 L'acqua deve essere potabile  
 Temperatura: 4°C - 25°C  
 Durezza massima: 90°F

**ER8**

**WATER SOFTENER**

**Technical data**  
 Working pressure: min 2 bar, max 6 bar  
 Flow rate: 700 l/h

**Characteristics of supply water**  
 Feed water must be drinkable and clean  
 Temperature: 4°C - 25°C  
 Hardness: max 90°F

**MADE IN ITALY**

D.M. 174

	Data installazione Installation date		Data sostituzione Replace date	
1°				
2°				
3°				
4°				
5°				
6°				
7°				
8°				
9°				
10°				

Acqua addolcita in base alla durezza / Softened water depending on hardness

	litri/liters	caffè/coffees	te/tea
	20°F-11°d=200 ppm CaCO <sub>3</sub>	30°F-16°d=300 ppm CaCO <sub>3</sub>	40°F-22°d=400 ppm CaCO <sub>3</sub>
<b>ER8</b>	 1680	 50400	 16800
	 1120	 33600	 11200
	 840	 25200	 8400

**SOSTITUZIONE DELLA BOMBOLA / CYLINDER REPLACE**

[www.devecchigaetano.it](http://www.devecchigaetano.it)  
[info@devecchigaetano.it](mailto:info@devecchigaetano.it)

**DE VECCHI S.R.L.**

**DVA**

Nella tabella, potranno essere registrare le date di installazione e rigenerazione delle bombole, dati utili per la loro gestione.



## LA STAZIONE DI RIGENERAZIONE ERA

La rigenerazione delle bombole **ER**, viene svolta con la stazione **ERA**.

Essa è composta da: una centralina, un tino salamoia per il contenimento del sale e un filtro posizionato all'ingresso dell'acqua.

Possono essere rigenerate una, due o tre bombole contemporaneamente, in base alla loro grandezza.

Una volta collegate le bombole alle valvole **ERV** della stazione **ERA**, basterà premere il tasto "START" per avviare la rigenerazione.

Le bombole saranno pronte per essere utilizzate nuovamente.



## LA CENTRALINA ERA

La centralina **ERA** gestisce e controlla il corretto svolgimento della rigenerazione delle bombole **ER**.

Nel caso in cui, durante la rigenerazione ci fosse un calo di pressione idrica o una carenza di sale, la centralina **ERA** emetterà un avviso acustico, accenderà il led rosso e visualizzerà sul display il tipo di allarme avvenuto.

Se la rigenerazione è svolta correttamente, non verrà emesso nessun tipo di allarme.

Per eseguire la rigenerazione, sarà sufficiente selezionare il modello, il numero di bombole da rigenerare e premere il pulsante "**START**".

Oltre alla rigenerazione, viene svolta la disinfezione delle resine.



## NORME DI SICUREZZA IGIENICA E SPERIMENTALE ICIM

Questa apparecchiatura è stata sottoposta a sperimentazione da parte di ICIM s.p.a. Istituto di Certificazione Italiano per la Meccanica presso il proprio laboratorio accreditato, al fine di certificare la conformità delle seguenti normative:

- **Reg. n.1935/2004/CE** prodotti e componenti a contatto con alimenti MOCA.

Si rende **NECESSARIO** per le riparazioni e la manutenzione ordinaria e straordinaria l'utilizzo di ricambi originali per garantire la sicurezza igienica e prestazionale.

