

## ADDOLCITORI D'ACQUA MANUALI SERIE IV

Il modello **IV** è composto da una valvola semi-automatica, realizzata in materiale termoplastico certificato adatto al contatto con alimenti e acqua potabile.

L'apparecchio è fornito di attacchi idrici con innesto rapido, che permettono un'installazione rapida ed agevole. La rigenerazione delle resine viene effettuata ruotando manualmente la manopola della valvola IV in 4 posizioni

All'interno della valvola si trova un miscelatore con il compito di convogliare una parte dell'acqua dura direttamente all'uscita per miscelarsi con l'acqua addolcita.

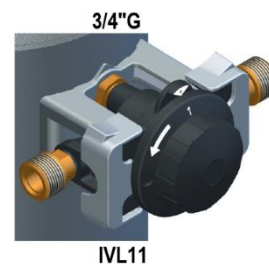


| LITRI DI ACQUA ADDOLCITA IN BASE ALLA SUA DUREZZA |      |      |      |      |      |   |
|---|------|------|------|------|------|---|
| °f  | 20   | 30   | 40   | 50   | 60   | Capacità<br>Ciclica<br>m <sup>3</sup> .°f |
| °d  | 11   | 16   | 22   | 28   | 33   |   |
| ppm CaCO <sub>3</sub>                             | 200  | 300  | 400  | 500  | 600  |   |
| <b>IV 8</b>                                       | 1680 | 1120 | 840  | 672  | 560  | 33.6                                      |
| <b>IV 12</b>                                      | 2520 | 1680 | 1260 | 1008 | 840  | 50.4                                      |
| <b>IV 16</b>                                      | 3360 | 2240 | 1680 | 1344 | 1120 | 67.2                                      |
| <b>IV 20</b>                                      | 4200 | 2800 | 2100 | 1680 | 1400 | 84.0                                      |

| DATI TECNICI           |        |        |        |        |
|------------------------|--------|--------|--------|--------|
| Modello                | IV 8   | IV 12  | IV 16  | IV 20  |
| Altezza tot. h         | 400    | 500    | 600    | 900    |
| Altezza ingr.-usc.     | 230    | 330    | 430    | 730    |
| Peso Kg                | 8      | 10     | 12,5   | 19     |
| Capacità               | 8      | 12     | 16     | 20     |
| Vol. resina            | 5.6    | 8,4    | 11,2   | 14     |
| Sale per rigenerazione | 1.0 Kg | 1.5 Kg | 2.0 Kg | 2.5 Kg |

## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Pressione acqua d'alimento    | 0.1 – 0.8 MPa (1-8 bar) |
| Portata nominale              | 800 l/h                 |
| Temperatura ambiente          | 4°C – 35°C              |
| Attacchi allacciamento idrico | 3/8" G- 3/4" G          |



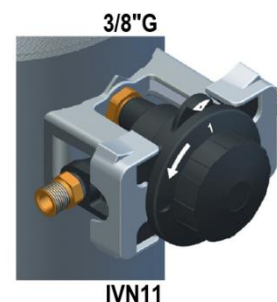
## CARATTERISTICHE D'ACQUA D'ALIMENTO

L'acqua d'alimento deve:

Essere potabile e limpida

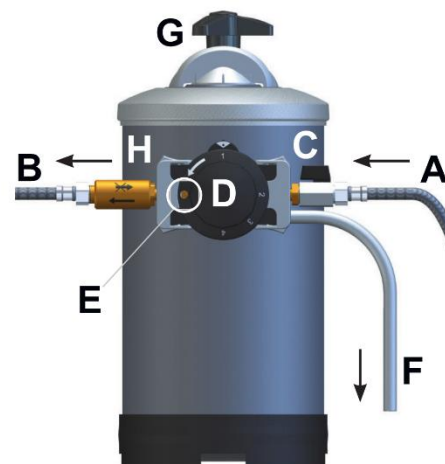
Avere una temperatura compresa tra 6°C e 25°C

Avere una durezza inferiore a 900 ppm CaCO<sub>3</sub> (90°f)



## SCHEMA INSTALLAZIONE

- A- Tubo entrata dell'acqua
- B- Tubo di uscita dell'acqua
- C- Rubinetto di entrata
- D- Valvola IV
- E- Miscelatore
- F- Tubo di scarico
- G- Manopola tappo
- H- Valvola di non ritorno



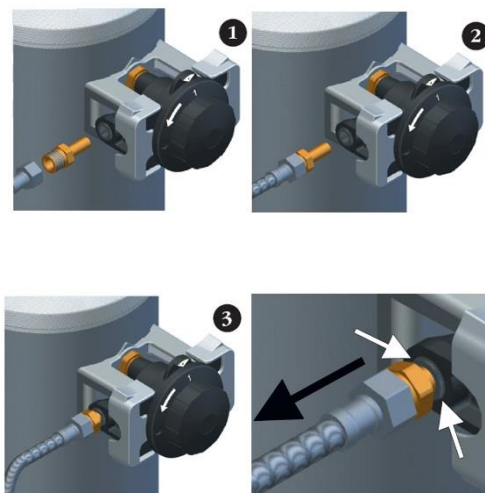
## COLLEGAMENTO ALLA RETA IDRICA

Tra la rete idrica e l'addolcitore deve essere installato, a cura dell'utente, un rubinetto che permetta di interrompere il passaggio d'acqua in caso di necessità ( C ), e una valvola di ritegno ( H ) per evitare ritorni di pressione.

Posizionare il tubo di scarico acqua ( F ) direttamente in uno scarico.

Inserire i tubi di entrata ( A ) e uscita ( B ) d'acqua all'addolcitore con i raccordi in dotazione.

Assicurarsi che i tubi siano inseriti fino in battuta grazie all'attacco rapido che eviterà al tubo di uscire.

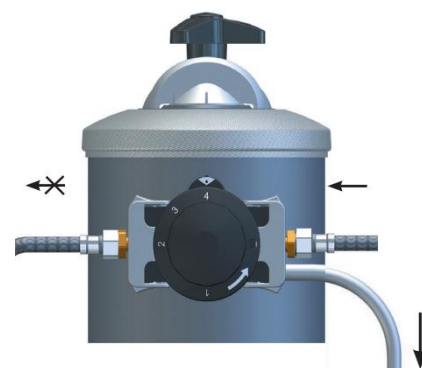


## MESSA IN SERVIZIO

Ruotare la manopola in corrispondenza del n.4. Fase di controcorrente.

Aprire il rubinetto di ingresso della rete idrica e far defluire l'acqua fino a che diventi limpida.

Ruotare la manopola sul n.1.  
Fase di lavoro.

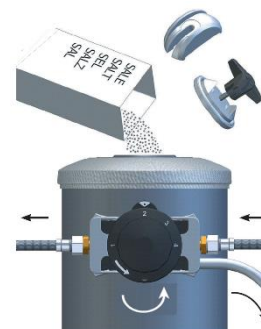


## RIGENERAZIONE PERIODICA

Posizionare la manopola della valvola IV sul n.2.

Allentare la manopola del tappo per permettere di scaricare la pressione.

Rimuovere il tappo e immettere la quantità di sale in base al modello.



Per la rigenerazione fare uso solo di sale raffinato ad uso alimentare (cloruro di sodio -NaCl – sale da cucina).

E' vietato immettere nell'apparecchio sostanze diverse da acqua e cloruro di sodio (NaCl).

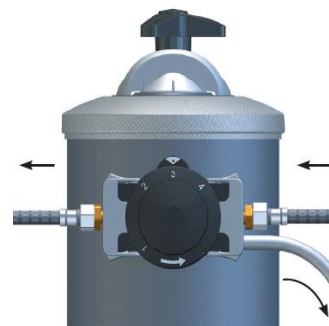
Pulire con un panno inumidito di acqua eventuali residui di sale rimasti sul coperchio e sulla bombola.



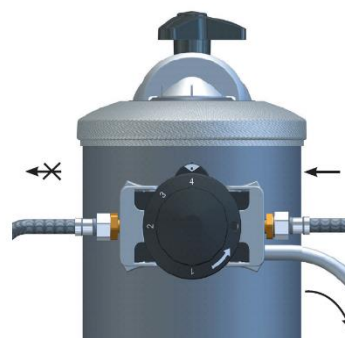
Riposizionare il tappo nella sua sede in modo corretto.

Ruotare la manopola della valvola IV sul n.3.

Far defluire l'acqua salata dal tubo di scarico per circa 20/30 minuti.



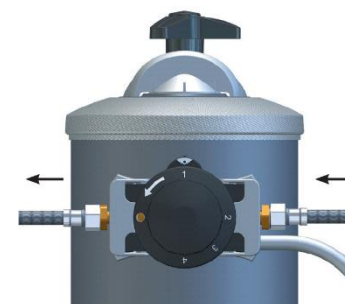
Collocare la manopola sul n.4 e attendere circa 20 secondi. Durante questa fase, l'addolcitore **non** eroga acqua in uscita.



Posizionare la manopola sul n.1 (fase di lavoro).

La rigenerazione è terminata.

Durante la rigenerazione l'acqua che viene erogata dall'addolcitore non è addolcita.





## REGOLAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

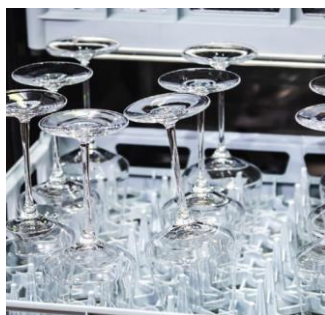
Sulla manopola del miscelatore è posizionata una vite che allentata gradualmente, regola un residuo di durezza dell'acqua in uscita.

Questa manovra deve essere eseguita con cautela e al termine bisognerà verificare la durezza dell'acqua.

N.B. L'analisi di valore della durezza dell'acqua dovrà essere monitorato periodicamente dell'installatore.



## L'ADDOLCITORE È ADATTO PER



## ACCESSORIO CONTALITRI ELETTRONICO KAIROS

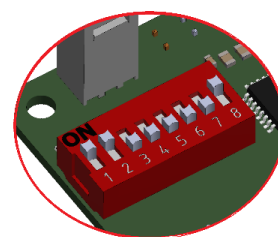
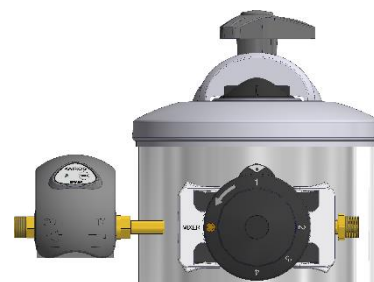
Per aiutare ad ottimizzare l'efficienza degli addolcitori, consigliamo di utilizzare Kairos.

Kairos è un conta-litri elettronico per la gestione degli addolcitori manuali.

I litri d'acqua addolciti variano in base alle dimensioni della bombola e alla durezza dell'acqua.

Tramite degli switch installati al suo interno, vengono immessi i dati inerenti alla durezza dell'acqua e alle dimensioni della bombola. Le impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento.

Kairos è in grado di avvisare, tramite segnale acustico e visivo, quando viene erogata acqua addolcita, se si trova in prossimità di esaurimento o se l'autonomia della bombola è terminata e necessita di sostituzione o rigenerazione.

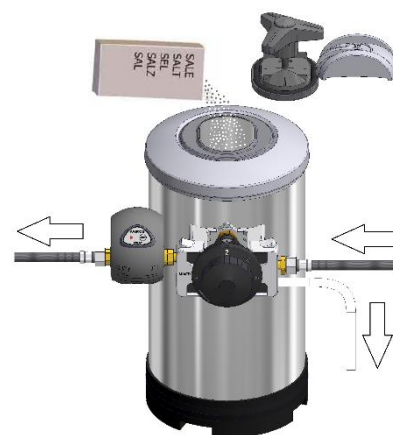
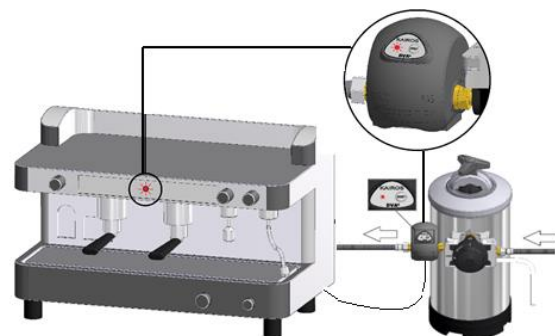


Kairos è in grado di comunicare con un'apparecchiatura esterna.

Utile per macchine da caffè, lavastoviglie, distributori di ghiaccio e forni a vapore.

Kairos contando i litri d'acqua erogata, può aiutare a stimare quante bevande calde o caffè ha prodotto la macchina collegata.

La rigenerazione delle bombole può essere svolta senza impedimenti.



### 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.
- **D.M. n. 174/2004** prodotti e componenti utilizzati a contatto con acqua potabile.

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



# DVA®

DE VECCHI S.R.L.

ADDOLCITORI D'ACQUA  
WATER SOFTENERS

## Serie IV

### **CODICI ORDINAZIONE:**

**IVN11** = ADDOLCITORE IV8 ATT. 3/8"G

**IVL11** = ADDOLCITORE IV8 ATT. 3/4"G

**IVN21** = ADDOLCITORE IV12 ATT. 3/8"G

**IVL21** = ADDOLCITORE IV12 ATT. 3/4"G

**IVN31** = ADDOLCITORE IV16 ATT. 3/8"G

**IVL31** = ADDOLCITORE IV16 ATT. 3/4"G

**IVN41** = ADDOLCITORE IV20 ATT. 3/8"G

**IVL41** = ADDOLCITORE IV20 ATT. 3/4"G

**DVA®**  
DE VECCHI S.R.L.

De Vecchi srl società unipersonale

Via V.Alfieri, 15 - 20872 Cornate d'Adda fraz. Colnago (MB) - Tel. +39 039 695355 - Fax. +39 039 6095181

[www.devecchigaetano.com](http://www.devecchigaetano.com) - [info@devecchigaetano.com](mailto:info@devecchigaetano.com) - [devecchisrl@legalmail.it](mailto:devecchisrl@legalmail.it)

Cap. Soc. euro 100.000,00 i.v. - CCIAA MB 06406430964 - REA MB - 1868106 - C.F. / P. IVA IT 06406430964