

**DVA**<sup>®</sup>  
DE VECCHI S.R.L.

# ADDOLCITORI D'ACQUA

---



*SERIE AL  
CRONOMETRICO*

---

# ADDOLCITORI D'ACQUA

**DVA**<sup>®</sup>  
DE VECCHI S.R.L.

## PERCHÈ ADDOLCIRE L'ACQUA?

È noto che l'acqua, quando viene riscaldata, può creare gravi problemi dovuti alle incrostazioni calcaree.

L'acqua addolcita invece, non favorisce la formazione di incrostazioni calcaree e permette:

- un risparmio nei costi di manutenzione delle macchine
- aumentare la durata e la resa degli impianti
- ridurre drasticamente la quantità di detergente nei lavaggi
- garantire l'assenza di aloni sulle superfici lucide dopo il lavaggio



**AL5, AL8, AL12** fanno parte della serie di addolcitori d'acqua automatici AL dotati della valvola **ALIA**.

Gli addolcitori trattano l'acqua ricca di sali minerali, in particolare i sali di calcio e magnesio, per evitare la formazione di incrostazioni calcaree.

## CARATTERISTICHE



### VELOCI DA INSTALLARE, SEMPLICI DA PROGRAMMARE!

Grazie a software dedicati, gli addolcitori AL si installano praticamente da soli.

Premendo un pulsante si attivano in tempi brevi e autonomamente.

L'installatore troverà facilmente tutte le indicazioni sul display LCD.

Il display LCD retroilluminato, mostrerà infatti tutte le informazioni necessarie relative alla frequenza delle rigenerazioni, il modello di addolcitore, ecc.

# LA VALVOLA ALIA PARLA CINQUE LINGUE

L'addolcitore AL dà la possibilità di scegliere cinque lingue con cui comunicare: italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo.



## PRESTAZIONI



### RISPARMIO DI ACQUA, DISINFEZIONE ED AVVISO DI MANCANZA SALE

ALIA permette una riduzione dei tempi di rigenerazione fino al 50% rispetto ai modelli precedenti, grazie all'ottimizzazione delle fasi della rigenerazione.

Durante la rigenerazione, oltre alla ricarica delle resine, vengono effettuate una disinfezione delle resine ed il monitoraggio del sale.

Nel caso venga a mancare il sale nella salamoia, ALIA avviserà l'utente con tre segnalazioni: un led rosso intermittente, una scritta sul display e un avviso acustico.

## DOVE UTILIZZARLI

Ideali per soddisfare le esigenze dei settori bar e ristorazione e per tutte le applicazioni d'utilizzo dell'acqua: macchine da caffè 2/3/4 gruppi, lavatazzine, lavastoviglie, fabbricatori di ghiaccio, forni a cottura a vapore, ecc. Grazie alla disinfezione delle resine, sono idonei anche per uso domestico.



# AL5

Peso	11 kg
Sale per rigenerazione	0,6 kg
Sale in Salamoia	10 kg
Capacità Ciclica	21 m <sup>3</sup> °f



# AL8

Peso	12 kg
Sale per rigenerazione	1 kg
Sale in Salamoia	20 kg
Capacità Ciclica	33,6 m <sup>3</sup> °f



# AL12

Peso	15 kg
Sale per rigenerazione	1,5 kg
Sale in Salamoia	25 kg
Capacità Ciclica	50,5 m <sup>3</sup> °f



## CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione elettrica	INPUT 230V 50/60 Hz standard 120V 60 Hz optional OUTPUT 12V AC
Pressione acqua d'alimento	min 2 bar - max 8 bar
Portata Nominale (4 bar)	1400 l/h
Temperatura ambiente	min 4°C - max 35°C
Temperatura dell'acqua	min 6°C - max 25°C
Potenza assorbita	4 W
Attacco idrico	3/8" G (M) o 3/4" G (M)



3/8" G 3/8" G  
3/4" G 3/4" G



## QUANTITÀ D'ACQUA ADDOLCITA

°f	DUREZZA DELL'ACQUA				
	20	30	40	50	60
°d	11	16	22	28	33
ppm CaCO <sub>3</sub>	200	300	400	500	600
<b>AL5</b>	1050	700	525	420	350
<b>AL8</b>	1680	1120	840	672	560
<b>AL12</b>	2520	1680	1260	1008	840

## CARATTERISTICHE ACQUA D'ALIMENTO

L'acqua d'alimento deve:

- essere potabile e limpida (sdi 1)
- avere una temperatura compresa tra min 6 °C e max 25 °C
- avere un ph compreso da 3 a 11
- avere durezza inferiore a 900 ppm (90°f)