

DVA[®]
DE VECCHI S.R.L.

ADDOLCITORI D'ACQUA



SERIE ISI

ADDOLCITORI D'ACQUA

DVA[®]
DE VECCHI S.R.L.

PERCHÈ ADDOLCIRE L'ACQUA?

I sali minerali disciolti nell'acqua sono impercettibili e indispensabili per la nostra salute. Purtroppo quando l'acqua viene usata dalle macchine i sali minerali diventano un inconveniente, che

compromette l'efficienza e causa la rottura delle apparecchiature. L'acqua ricca di sali è detta "Dura", mentre quella povera di sali è detta "Dolce"; più è "Dura" l'acqua più inconvenienti può causare alle macchine.

Gli addolcitori vengono quindi usati per filtrare l'acqua "Dura" rendendola "Dolce", così che la si possa utilizzare senza rovinare le apparecchiature.

L'acqua addolcita quindi 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



ISI5, ISI8, ISI12 fanno parte della serie di addolcitori d'acqua automatici dotati della valvola **366**. Sono facili da installare e programmare, sono molto affidabili ed hanno costi d'esercizio bassi.

CARATTERISTICHE DELLA VALVOLA 366



La valvola **366** ha una linea compatta e occupa poco spazio.

La parola che meglio la descrive è: semplicità.

Offre alte prestazioni con ridotte dimensioni.

I tempi per svolgere la rigenerazione sono in funzione del volume della bombola.

Gli addolcitori della serie ISI garantiscono ottime prestazioni, dimensioni ridotte e un design gradevole.

DESIGN

PERCHÈ ISI?

- È semplice e veloce da programmare
- È compatto e idoneo per essere installato in piccoli spazi
- Riduce i costi causati dalle incrostazioni calcaree
- Riduce le manutenzioni alla macchina che fornisce acqua

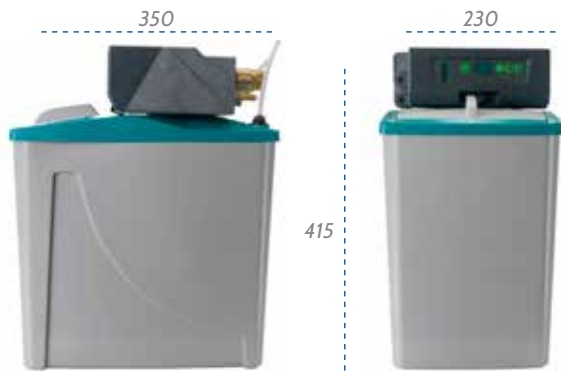
DOVE
UTILIZZARLI

Ideali per soddisfare le esigenze dei settori bar e ristorazione come per esempio: macchine da caffè, lavazzine, lavastoviglie, fabbricatori di ghiaccio, forni a cottura a vapore, ecc. Una delle caratteristiche per cui sono apprezzati è quella di essere compatti e richiedono spazi di installazione contenuti.



ISI5

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



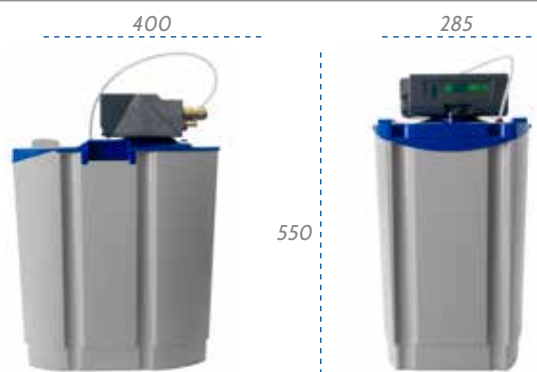
ISI8

Peso	12 kg
Sale per rigenerazione	1,0 kg
Sale in Salamoia	20 kg
Capacità Ciclica	33,6 m ³ °f



ISI12

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



CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione elettrica	Standard: 230V 50/60 Hz Optional: 120V 60 Hz
Pressione acqua d'alimento	min 2 bar - max 8 bar
Portata Massima	1500 l/h
Temperatura ambiente	min 4°C - max 35°C
Temperatura dell'acqua	min 6°C - max 25°C
Potenza assorbita	6 W
Attacco idrico	3/8" G (M) o 3/4" G (M) o Attacco rapido Ø 12mm



attacco rapido per tubo Ø 12mm

QUANTITÀ D'ACQUA ADDOLCITA

°f	DUREZZA DELL'ACQUA				
	20	30	40	50	60
°d	11	16	22	28	33
ppm CaCO ₃	200	300	400	500	600
ISI5	1050	700	525	420	350
ISI8	1680	1120	840	672	560
ISI12	2520	1680	1260	1008	840

CARATTERISTICHE ACQUA D'ALIMENTO

L'acqua d'alimento deve:

- essere potabile
- essere limpida (SDI 1)
- avere una temperatura compresa tra min 6 °C e max 25 °C
- avere durezza inferiore a 90°f

