

ADDOLCITORI D'ACQUA MANUALI

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 Ciclica m ³ .°f
°d	11	16	22	28	33	
ppm CaCO ₃	200	300	400	500	600	
IV 8	1680	1120	840	672	560	33.6
IV 12	2520	1680	1260	1008	840	50.4
IV 16	3360	2240	1680	1344	1120	67.2
IV 20	4200	2800	2100	1680	1400	84.0

DATI TECNICI				
Modello	IV 8	IV 12	IV 16	IV 20
Altezza tot.	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 salamoia	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

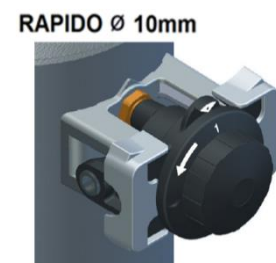
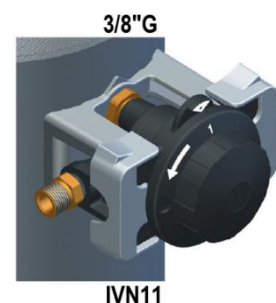
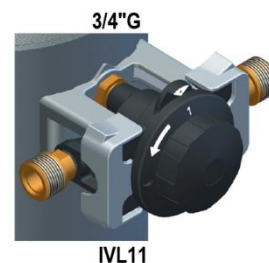
CARATTERISTICHE D'ACQUA D'ALIMENTO

L'acqua d'alimento deve:

Essere potabile e limpida

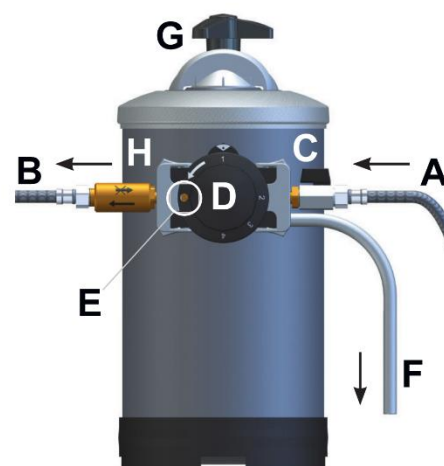
Avere una temperatura compresa tra 6°C e 25°C

Avere una durezza inferiore a 900 ppm CaCO₃ (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



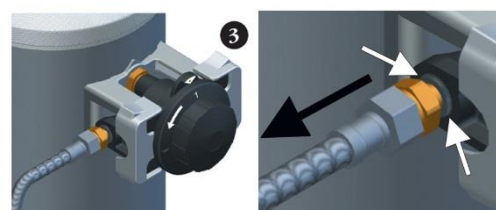
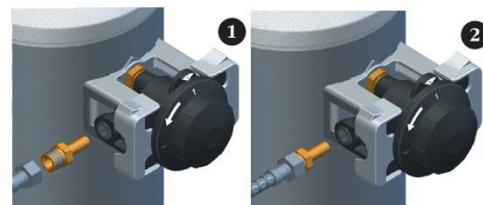
COLLEGAMENTO ALLA RETA IDRICA

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.

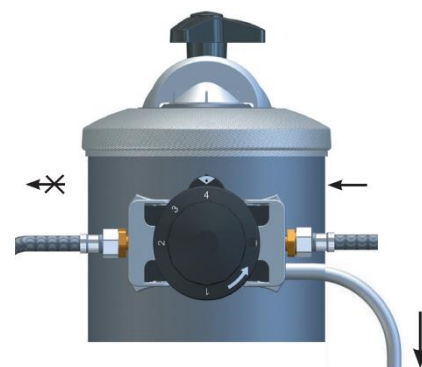


MESSA IN SERVIZIO

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.

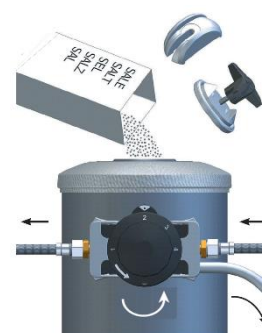


RIGENERAZIONE PERIODICA

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).

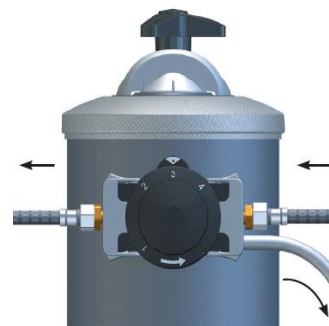
Pulire con un panno inumidito di acqua eventuali residui di sale rimasti sul coperchio e sulla bombola.



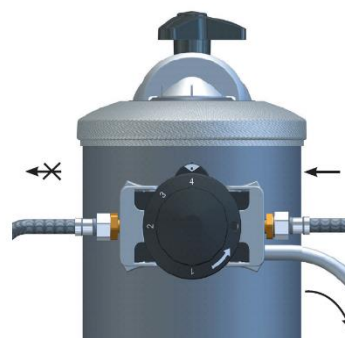
Riposizionare il tappo nella sua sede in modo corretto.

Ruotare la manopola della valvola IV sul n.3.

Far defluire l'acqua salata dal tubo di scarico per circa 20/30 minuti (il tempo necessario per addolcirla).



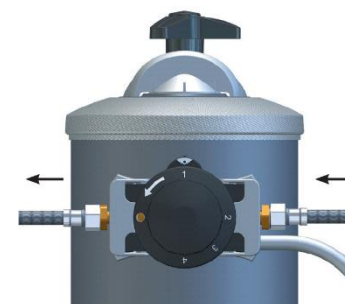
Collocare la manopola sul n.4 e attendere circa 20 secondi. Durante questa fase, l'addolcitore **non** eroga acqua in uscita.



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

La rigenerazione è terminata.

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



REGOLAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

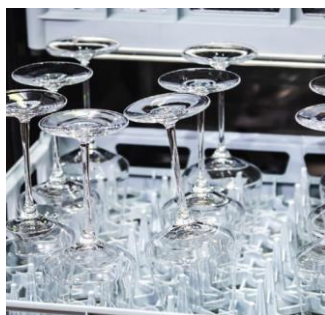
Sulla manopola del miscelatore è posizionata una vite che allentata gradualmente, regola un residuo di durezza dell'acqua in uscita.

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

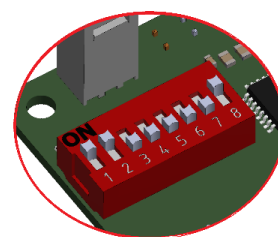
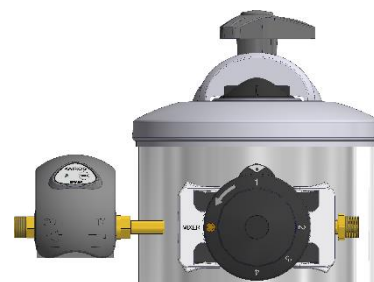
Per aiutare ad ottimizzare l'efficienza degli addolcitori, consigliamo di utilizzare Kairos.

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.

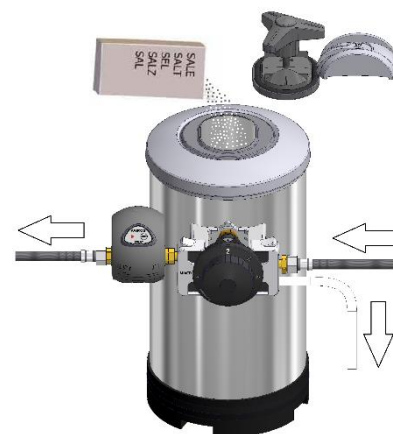
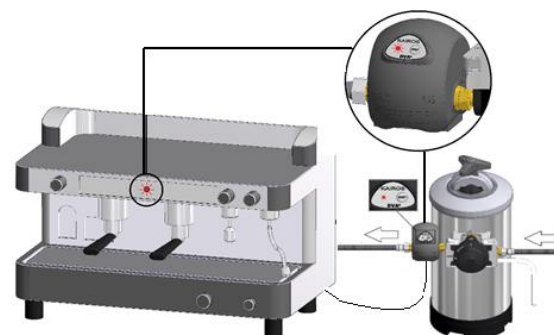


Kairos è in grado di comunicare con un'apparecchiatura esterna.

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.



Tutti i materiali utilizzati sono certificati idonei al contatto con acqua potabile ai sensi del decreto ministeriale D.M.174 del 06/04/04

Sono stati sottoposti a verifica prestazionale nelle condizioni di utilizzo indicate dal costruttore e che l'acqua trattata è conforme i requisiti stabiliti dal D.Lgs. n.31 del Febbraio 2001 e s.m.a.

