

AQUA BAR 750 OSMOSE INVERSE



Vue latérale

APPLICATION

L'eau osmosée protège les lave-vaisselles, fours à vapeur, machines à café et préserve la saveur des aliments lors de la cuisson ou du lavage. L'AQUA-BAR 750 est conçu pour assurer une production d'eau osmosée adaptée aux besoins des hôtels, bars, restaurants, restaurants scolaires et d'entreprise. L'AQUA-BAR 750 est compact et produit 750 litres d'eau osmosée par jour.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Avantages

- Un accès direct aux composants sans démontage fastidieux.
- Un entretien complet facile à réaliser.
- Le pré-traitement est compris dans le système pour une plus grande longévité des membranes.
- Les principaux composants sont standards (cartouches, pressostats, électrovannes...) et facilement disponibles sur le marché.

Caractéristiques

- 3 conteneurs 10" : - Pré-filtre 5 microns PP
- Pré-filtre charbon actif granulé
- Pré-filtre charbon actif block
- Deux membranes 150 GPD
- Limiteur de débit pour le rejet, 1000 cc
- Ecran frontal avec indications sur le fonctionnement du système
- Electrovanne temporisée pour faire des lavages sur la membrane
- Pressostat de minima et de maxima

AQUA BAR 750	
CODE	0411 0108 : Aqua bar 750 châssis blanc 0520 0421 : Aqua bar 750 châssis inox
Production journalière	750 l/jour
Réservoir de stockage d'eau osmosée	45 litres
Dimensions	H 833 x l 478 x P 458 mm
Alimentation électrique	220 V/50 Hz
TDS maxi entrée	1 500 ppm
Dureté maxi	15° TH
Température d'eau maxi	4-40 °C
Pression mini-maxi	2-6 bars
Débit / Pression d'entrée	11 L/min à 3 bars