

Bollicina

Made in Italy



Frigogasatore sottobanco con sistema di filtrazione dell'acqua ad Osmosi Inversa



Dotato di un innovativo sistema di controllo delle temperature che permette di ottenere un'erogazione continua di acqua refrigerata e/o gassata, ottenibile per mezzo di un'accurata combinazione tra la fisica e l'elettronica, eliminando tra l'altro il fastidioso rumore e l'aumento del calore sotto il lavello, il tutto dalle dimensioni estremamente contenute.

Caratteristiche tecniche

Scocca in alluminio verniciato - Centralina di controllo funzioni elettronica
Pannello frontale in metacrilato trasparente, inciso a Laser CO₂, personalizzabile.

Sezione Osmosi Inversa

Produzione nominale: 90 Lt/h (+/- 10%)
Motore: 200W raffreddato a liquido
Pompa: rotativa a palette 300 Lt/h
Filtro: PPF in-line 12"x2,5"
Filtro: CTO in-line 12"x2,5"
Membrane osmotiche: n° 2 TW30 1812
Pressione di esercizio: 8-9 bar
Assorbimento max: 250 W
Salinità rigettata: +/- 96/98% (+/- 10%)

Dimensioni (cm): H 34 - L 28 - P 39
Peso: Kg 30,00

Sezione Frigo gasatore

Portata acqua refrigerata: Lt/m 1,5
(raffreddamento istantaneo)
Compressore: 1/8 Hp
raffreddato: a liquido
Gas: R134A

Caratteristiche acqua da trattare
Temperatura: max 35° C
Pressione: min 1 bar - max 5 bar
Cloro (Cl 2): max 2,0 mg/lt
Conducibilità: max 2000 µS/cm

APPARECCHIATURA PER IL TRATTAMENTO DELLE ACQUE POTABILI
DESTINATE AL CONSUMO UMANO,
CONFORME AL DECRETO DEL

Ministero della Salute

D.M. 25/12 E D.M. 174/04