

DVA[®]
DE VECCHI S.R.L.

ADDOLCITORI D'ACQUA



SERIE GAE

ADDOLCITORI D'ACQUA

DVA[®]
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 di:

- risparmiare nei costi di manutenzione delle macchine
- aumentare la durata e la resa degli impianti
- ridurre drasticamente la quantità di detergente nei lavaggi
- evitare la presenza di aloni sulle superfici lucide dopo il lavaggio.

CARATTERISTICHE GENERALI



GAE12

GAE8 RC

GAE5

Sono addolcitori con funzioni particolarmente studiate per soddisfare le esigenze del settore della ristorazione. Grazie a software dedicati, gli addolcitori GAE svolgono delle operazioni che li rendono unici nella loro categoria.

Grazie all'ottimizzazione delle fasi, il programma di rigenerazione degli addolcitori GAE consente di usare una minima quantità d'acqua.



La serie di addolcitori automatici GAE comprende tre modelli:

GAE5, GAE8 RC, GAE12 dotati della valvola GAE in versione Cronometrica o Volumetrica.

VELOCI DA INSTALLARE, SEMPLICI DA PROGRAMMARE!

Gli addolcitori della **serie GAE** sono stati studiati per essere semplici da utilizzare e con una programmazione intuitiva.

L'installazione è veloce e la manutenzione minima.

Una volta in funzione sul display saranno visibili tutte le indicazioni necessarie per controllare il buon funzionamento.



PRESTAZIONI

CONTROLLO SALE

Gli addolcitori GAE avvertono l'utente di controllare la presenza del sale dopo aver svolto un numero di rigenerazioni programmate, evitando che la salamoia resti senza sale.



ALLARME SALE

È presente una funzione che aiuta l'utente a monitorare la presenza di sale in salamoia. Quando il sale in salamoia sarà esaurito si attiverà un segnale acustico e uno visivo.



SOLUZIONI TECNICHE

Tutti i componenti all'interno degli addolcitori GAE garantiscono la massima efficienza e il buon funzionamento.

La griglia all'interno della salamoia, scioglie omogeneamente il sale per svolgere una rigenerazione più efficace.

La serie di addolcitori GAE è dotata di un **DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO** completamente integrato al suo interno, che impedisce la fuoriuscita d'acqua dalla salamoia.

CARATTERISTICHE

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, lava-tazzine, lavastoviglie, fabbricatori di ghiaccio, forni a cottura a vapore.



GAE5 GAE5V

Peso	11 Kg
Sale per rigenerazione	0,6 Kg
Sale in Salamoia	10 Kg
Capacità Ciclica	21 m ³ °f
Quantità Resina	3.5 lt



GAE8 RC GAE8V RC

Peso	12 Kg
Sale per rigenerazione	1,0 Kg
Sale in Salamoia	20 Kg
Capacità Ciclica	33,6 m ³ °f
Quantità Resina	5.5 lt



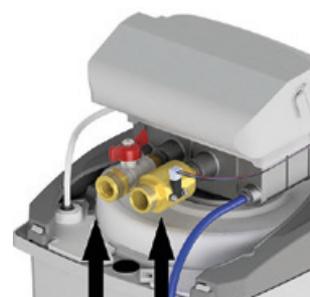
GAE12 GAE12V

Peso	15 Kg
Sale per rigenerazione	1,5 Kg
Sale in Salamoia	25 Kg
Capacità Ciclica	50,5 m ³ °f
Quantità Resina	9 lt

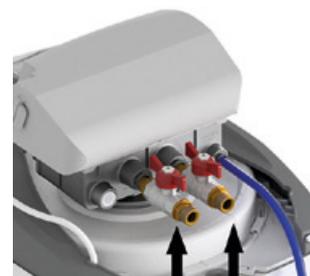


Portata Massima	1400 l/h
Temperatura ambiente	min 4°C - max 35°C
Temperatura dell'acqua	min 6°C - max 25°C
Pressione idrica	min 0.2 MPa (2 bar) - max 0.8 MPa (8 bar)
Alimentazione elettrica	Input 100 V - 240 V 50/60 Hz - Output 15V DC
Potenza assorbita	4 W

LITRI DI ACQUA ADDOLCITA IN BASE ALLA DUREZZA					
°f	20	30	40	50	60
°d	11	16	22	28	33
ppm CaCO ₃	200	300	400	500	600
GAE5 - GAE5V	1050	700	525	420	350
GAE8 RC - GAE8V RC	1680	1120	840	672	560
GAE12 - GAE12V	2520	1680	1260	1008	840



3/4" G 3/4" G
VOLUMETRICO



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



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 un pH compreso da 3 e 11
- avere durezza inferiore a 900 ppm CaCO₃ (90 °f)



D.M. 174

