

## ADDOLCITORI D'ACQUA MANUALI SERIE IV

Il modello IV è provvisto della valvola semi-automatica realizzata in nylon. La caratteristica principale del modello IV è quella di erogare l'acqua anche durante la rigenerazione.

Gli attacchi idrici ad innesto rapido da 3/8"G e 3/4"G permettono un'installazione rapida ed agevole.

La rigenerazione delle resine è facilitata dal processo di fasi sequenziali e viene effettuata ruotando manualmente la manopola della valvola in 4 posizioni:

1. esercizio
2. scarico di pressione e carico sale
3. risciacquo delle resine
4. contro-corrente

All'interno della valvola è presente un miscelatore che permette la regolazione della durezza dell'acqua in uscita.

La serie IV è composta da quattro modelli:

IV8 – IV12 – IV16 – IV20



LITRI DI ACQUA ADDOLCITA IN BASE ALLA DUREZZA						
°f	20	30	40	50	60	Capacità Ciclica m <sup>3</sup> .°f
°d	11	16	22	28	33	
ppm CaCO <sub>3</sub>	200	300	400	500	600	
<b>IV 8</b>	1680	1120	840	672	560	33.6
<b>IV 12</b>	2520	1680	1260	1008	840	50.4
<b>IV 16</b>	3360	2240	1680	1344	1120	67.2
<b>IV 20</b>	4200	2800	2100	1680	1400	84.0



DATI TECNICI				
Modello	<b>IV 8</b>	<b>IV 12</b>	<b>IV 16</b>	<b>IV 20</b>
Altezza tot. h	400	500	600	900
Peso Kg	8	10	12,5	19
Capacità	8	12	16	20
Vol. resina	5.6	8,4	11,2	14
Sale per rigenerazione	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



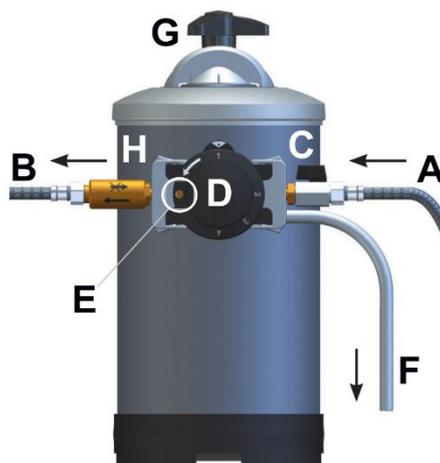
## CARATTERISTICHE D'ACQUA D'ALIMENTO

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 CaCO<sub>3</sub> (90°f)

## SCHEMA INSTALLAZIONE

- A- Tubo entrata dell'acqua
- B- Tubo di uscita dell'acqua
- C- Rubinetto di entrata
- D- Valvola IV
- E- Miselatore
- F- Tubo di scarico
- G- Manopola tappo
- H- Valvola di non ritorno



## L'ADDOLCITORE E' ADATTO PER

Macchine per caffè  
Lavabicchieri e lavastoviglie  
Distributori automatici  
Forni professionali  
Fabbricatori di ghiaccio



Per ulteriori informazioni scrivere a [info@devecchigaetano.com](mailto:info@devecchigaetano.com)

### NORME DI SICUREZZA IGIENICA E SPERIMENTALE ICIM

Questa apparecchiatura è stata sottoposta a sperimentazione da parte di ICIM s.p.a. Istituto di Certificazione Italiano per la Meccanica presso il proprio laboratorio accreditato, al fine di certificare la conformità delle seguenti normative:

- **Reg. n.1935/2004/CE** prodotti e componenti a contatto con alimenti MOCA.
- **D.M. n. 174/2004** prodotti e componenti utilizzati a contatto con acqua potabile.

Si rende **NECESSARIO** per le riparazioni e la manutenzione ordinaria e straordinaria l'utilizzo di ricambi originali per garantire la sicurezza igienica e prestazionale.



### CODICI ORDINAZIONE:

**IVN11** = ADDOLCITORE IV8 ATT. 3/8"G

**IVL11** = ADDOLCITORE IV8 ATT. 3/4"G

**IVN21** = ADDOLCITORE IV12 ATT. 3/8"G

**IVL21** = ADDOLCITORE IV12 ATT. 3/4"G

**IVN31** = ADDOLCITORE IV16 ATT. 3/8"G

**IVL31** = ADDOLCITORE IV16 ATT. 3/4"G

**IVN41** = ADDOLCITORE IV20 ATT. 3/8"G

**IVL41** = ADDOLCITORE IV20 ATT. 3/4"G