

GARDA ECO

Sistemi a Ultrafiltrazione ad Osmosi Inversa

Il sistema è progettato per rispondere a esigenze professionali diverse , in particolare per le strutture adibite a BAR ,B&B , RISTORANTI e altro ancora . GARDA ECO rappresenta la soluzione di osmosi inversa ideale per l'uso professionale, unendo un'elevata portata a dimensioni compatte. Grazie alle sue membrane avanzate, questo dispositivo è in grado di garantire prestazioni ottimali in uno spazio ridotto. Dotato di un sistema di gestione evoluto , consente un monitoraggio in tempo reale tramite su parametri fondamentali , come il flusso e la conducibilità dell'acqua in uscita. La manutenzione è resa semplice ed efficiente, con procedure intuitive per il cambio del filtro e della membrana, facendo di questa tecnologia una delle più competitive sul mercato. Versatile nell'applicazione, il sistema può essere utilizzato sia per scopi alimentari che tecnologici e trova impiego anche nel settore farmaceutico, inclusi gli impianti per dialisi. Il sistema è completo di filtrazione esterna e di accessori per il collegamento .



OSMOSI PROFESSIONALE

CARATTERISTICHE TECNICHE

	MASSIMA POTENZA	200 lt/h
Portata a 25° C		240 l / h
Portata a 15° C		170 l / h
Prefiltrazione Cartuccia		12 Mesi
Pressione IN		Max 6 bar - Min 1 bar
Pompa		1000 l/h
Alimentazione elettrica		230VAC 50Hz
Attacchi		3/4" BSP
Assorbimento Watt		500
Peso Kg		22,00
Misure LxHxP		22 x 44H x 45

L'azienda si riserva il diritto di apportare senza alcun obbligo di preavviso le modifiche che riterrà più opportune per l'evoluzione del prodotto e/o servizio offerto. .



MENO COSTI DI MANUTENZIONE PER BAR, RISTORANTI,
ALBERGHI, B&B,...