

ECOSOFT UF MAXI (1" ¼)

**ADDOLCITORI A DOPPIO CORPO CON RIGENERAZIONE VOLUMETRICA
 PROGRAMMABILE UP-FLOW CON SALAMOIA PROPORZIONALE IN GRADO DI RIDURRE
 DI OLTRE IL 50% IL CONSUMO DI SALE E DI ACQUA PER LE FASI RIGENERATIVE**



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

- Testata con corpo in Noryl ed elettronica con ogni fase di rigenerazione programmabile
- Bombola con interno in liner di pp rivestito in fibra di vetro e resina epossidica idonea all'esercizio fino a 10 bar con 5 anni di garanzia
- Rigenerazione volumetrica programmabile up-flow con salamoia proporzionale
- Rigenerazione forzata ogni 14 giorni (programmabile)
- Tempo di rigenerazione: 90 minuti
- Speciale resina monosfera ad elevata capacità di scambio idonea al trattamento delle acque potabili
- Sistema di disinfezione resine scambiatrici (optional)
- Tino salamoia con pozzetto, griglia, troppo pieno e valvola salamoia
- Completo di kit per la misura della durezza e manuale di istruzioni

ADDOLCITORE MODELLO	Volume Resina Litri	Attacchi	Portata Nominale m ³ /h	Portata Max Valvola m ³ /h	Q ciclica m ³ /°F	Tino Salamoia Capacità Litri	Consumo sale Kg
ECOSOFT UF MAXI 75 1" ¼	75	1" ¼	4,5	7,7	413	100	7,5
ECOSOFT UF MAXI 100 1" ¼	100	1" ¼	6,0	7,7	550	100	10
ECOSOFT UF MAXI 125 1" ¼	125	1" ¼	6,5	7,7	688	145	12,5
ECOSOFT UF MAXI 150 1" ¼	150	1" ¼	7,5	7,7	825	350	15



ADDOLCITORE MODELLO	INGOMBRO ADDOLCITORE diametro - altezza mm	INGOMBRO TINO diametro - altezza mm
ECOSOFT UF MAXI 75 1" ¼	350 - 1.600	460 - 875
ECOSOFT UF MAXI 100 1" ¼	390 - 1.900	460 - 875
ECOSOFT UF MAXI 125 1" ¼	450 - 1.900	516 - 950
ECOSOFT UF MAXI 150 1" ¼	550 - 1.700	740 - 1.275

PRESSIONE ESERCIZIO	2,5 - 6 bar
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	220 V
TEMPERATURA ESERCIZIO	5 - 30°C

Gli addolcitori ECOSOFT, utilizzabili con acque potabili, sono conformi a tutte le norme italiane (DM 25-2012; DM 174-04; UNI 8065-2019).

Queste note applicative hanno carattere esclusivamente informativo e non implicano nessuna responsabilità da parte nostra. Sarà cura del cliente verificare preventivamente l'idoneità del prodotto alla sua lavorazione. Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente. Vietata la riproduzione anche parziale del presente documento. FORIDRA si riserva il diritto di modificare i contenuti senza preavviso.
 REVISIONE 1/2021