

## ECOSOFT UF MAXI (2")

**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 ottone 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 <sup>3</sup> /h	Portata Max Valvola m <sup>3</sup> /h	Q ciclica m <sup>3</sup> /°F	Tino Salamoia Capacità Litri	Consumo sale Kg
ECOSOFT UF MAXI 200 2"	325	2"	12	25	1100	350	20
ECOSOFT UF MAXI 325 2"	325	2"	18	25	1.788	350	32
ECOSOFT UF MAXI 450 2"	450	2"	19	25	2.450	500	45
ECOSOFT UF MAXI 650 2"	650	2"	20	25	3.575	750	65
ECOSOFT UF MAXI 1.000 2"	1.000	2"	21	25	5.500	1.000	100



ADDOLCITORE MODELLO	INGOMBRO ADDOLCITORE diametro - altezza mm	INGOMBRO TINO diametro - altezza mm
ECOSOFT UF MAXI 200 2"	600 - 1.800	740 - 1.275
ECOSOFT UF MAXI 325 2"	650 - 2.100	740 - 1.275
ECOSOFT UF MAXI 450 2"	800 - 2.300	840 - 1.335
ECOSOFT UF MAXI 650 2"	1000 - 2.200	960 - 1.395
ECOSOFT UF MAXI 1.000 2"	1100 - 2.300	1.080 - 1.460

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

Gli addolcitori ECOSOFT, utilizzabile 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