SISTEMAS DE OSMOSIS COMERCIAL

Equipo Osmosis Inversa de flujo directo Ecologico.

Sistema de agua de osmosis inversa ideal para la línea Horeca cafeterías, restaurantes, etc. Agua ideal para: beber, cocinar, preparar cafés e infusiones, cubitos de hielo, lavavajillas, etc. Olvídate de secar el cristal ahorrándote tiempo y dinero, ya que no dejara residuos al tratarse de agua pura.

Funcionamiento:

Fácil de instalar y rápido mantenimiento. El equipo de Ósmosis Inversa elimina entre el 96% y 97,5% de las sales disueltas en el agua, las cuales son separadas y eliminadas en el rechazo. Este método permite disponer de agua pura. Su sistema de filtros compacto y membrana de alto flujo consiguen eliminar los niveles de metales y sales disueltas, así como nitratos y pesticidas. Además, detiene las partículas disueltas en el agua y controla la química causante de los olores y sabores, como el cloro.

Características técnicas:

Su producción directa supera los 3.2 litros por minuto. 1 Pre-filtros encapsulados: sedimentos, y carbón activado compacto. Avisa del cambio de filtros. C254972 1 Membrana de 1.200 GPD. Certificada NSF/ANSI estándar 058. C254999 Pos-filtro de carbón en línea de cáscara de coco externo. Opcional Incluye Kit de montaje con manual de instalación y uso. Grifo diseño cromado de cierre cerámico alta gama. Opcional. Sistema de seguridad Aquastop. Medicion en display de calidad de agua TDS. Boqueo automático por agotamiento de filtros , con aviso previo. Boqueo de seguridad despues de 45 minutos de funcionamiento. Fluxing automatico. Conexión auxiliar para agua declorada. Mínimo rechazo: 1 litro agua buena y solo medio litro de rechazo. Racores de conexión rápida con tubo de polipropileno. Medidas: Alto 40 cm. Ancho 14 cm. Fondo 45 cm. Peso: 10 Kg.

Modelos:

Descripción	Ref.	P.V.P.	P.V.P. + I.V.A.
	OID1200	consultar	consultar

C/ Vicente Antón Selva, 19+34 96 545 00 45 +34 722 804 088 03203 elche, alicante informacion@lozar.net www.lozar.net