

Zmiękcacz wody PWS 5 WS1CI GASTRO

Informacje:

System zmiękcający PWS 5 stosowany jest tam, gdzie wymagana zdolność jonowymienna wynosi do 20 m³×°dH, (1 °dH = 17,8 mg CaCO₃/dm³), a wymagany przepływ nie przekracza 15 litrów/minutę. Znajduje on zastosowanie przede wszystkim w lokalach gastronomicznych, małych pensjonatach itd. Głównym zadaniem tych urządzeń jest całkowite zabezpieczenie instalacji wodnych, c.o. i wszystkich urządzeń mających kontakt z wodą przed niszczącym działaniem kamienia kotłowego oraz korozją instalacji. Podstawową zaletą działania jest w pełni zautomatyzowana regeneracja, która praktycznie eliminuje potrzebę jakiegokolwiek obsługi oraz zapewnia wysoką wydajność i wieloletnią eksploatację. System montuje się na zasilaniu zabezpieczonego urządzenia.

Stacja wyposażona jest:

- Zawór sterujący 1" Clack Corporation
- Kolumnę filtracyjną 7"×13"
- Dystrybutor centralny typu walec
- Kompaktowa obudowa pełniąca rolę zbiornika solanki

Żywica jonowymienna:

LEWATIT® C 249 NS jest silnie kwaśną, żelową żywicą kationitową o matrycy polistyrenowo – dwuwinylobenzenowej, dostarczaną w formie sodowej. Produkowana jest bez użycia rozpuszczalników organicznych.

Dane techniczne:

Parametr	Wartość
Pojemność jonowymienna m ³ ×°dH	20
Przepływ nominalny	0,9 m ³ /h
Zużycie soli na regenerację	1,2 Kg
Objętość złoża	5l
Średnica przyłącza	1"
Ciśnienie pracy	1,5-8 bar
Temperatura wody	4-40°C
Szerokość / Wysokość / Głębokość	27,5cm / 53cm / 59cm

