



Ablandador manual en acero inoxidable, 2 grifos niquelados 3/8, tapa de acero, 20 LT

MODELO: AD20MA8

Dimensiones externas

Ø 185 x H 800 mm

111,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	Ø 185 mm x H 800 mm
Temperatura de trabajo	min. 5°C - ma x 50°C
Capacidad	20 litri
Presión de alimentación	min. 1 Bar - ma x 8 Bar

Agujero de fijación del fregadero	G 3/8" M - G 3/4" M
Disponibilidad	En Stock
Accesorios de lavado	Purificador y descalcificador

Descripción

Ablandador manual en acero inoxidable, 2 grifos niquelados 3/8, tapa de acero, 20 LT

El ablandador manual en acero inoxidable **AISI 304L**, con tapa de acero y grifos de latón niquelado, se utiliza para el ablandamiento del agua destinada a alimentar lavavajillas industriales, lavavasos, lavavajillas y máquinas de hielo.

Seguros y de funcionamiento sencillo, los ablandadores previenen las incrustaciones eliminando los problemas causados por los depósitos de cal producidos por la dureza del agua, mejorando así su calidad y reduciendo los costos de mantenimiento de los aparatos.

Atención: Para la instalación de un ablandador en una cocina profesional, recomendamos un sistema de depuración único, instalado antes del sistema hidráulico, en la entrada de la cocina. De esta forma, el ablandador suministra agua ablandada a todos los electrodomésticos y fregaderos presentes en la cocina. En caso de que la instalación se realice para un único punto de uso, se debe asegurar, en función de la frecuencia de uso y la dureza del agua, que el ablandador tenga una capacidad suficiente de producción de agua ablandada.

La instalación de un ablandador de agua requiere competencias técnicas específicas y debe ser realizada por fontaneros calificados.

La regeneración de las resinas debe realizarse con una periodicidad que varía según la cantidad de agua que pasa por el depurador. Al alcanzar el máximo número de litros por ciclo, es necesario regenerar las resinas para que el ablandador siga siendo eficaz en la depuración del agua. Esta operación se realiza utilizando sal gruesa común de cocina y se recomienda efectuarla, siguiendo las instrucciones del manual, antes o después del servicio, y dura aproximadamente 1 hora.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

