CHOISISSEZ LES

OSMOSEURS CUISINISTES

OC 600
OC 750

”

La clarté de votre choix fait la différence.

OSMOSEURS OC 600 - OC 750

Notre gamme osmoseur professionnelle OC 600 - OC 750 avec une technologie brevetée, offre des prestations uniques sur le marché en terme de performances et ceci avec un fonctionnement en toute sécurité.

Le modèle OC 600 allie parfaitement compacité et production. Il peut s'installer dans les endroits les plus réduits. Sa réserve de 4 litres (2 litres effectifs) convient à des applications de machines à laver, lave vaisselle, machines à glace et à café de bar. Le combiner à un réservoir supplémentaire permet d'élargir son champs d'activité (machine semi-industrielle).

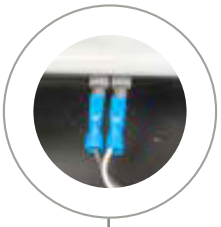
Le modèle OC 750 avec réserve de 18 litres (10 litres utiles) permet d'avoir une grande quantité d'eau pour travailler sur des applications de machines semi industrielles, de cantines industrielles mais aussi de machines à café et pour tous les lieux gastronomiques (restaurants).

> Ces modèles ont été développés en étroite collaboration avec des utilisateurs expérimentés et des traiteurs d'eau pour une qualité optimale.

PRINCIPAUX AVANTAGES

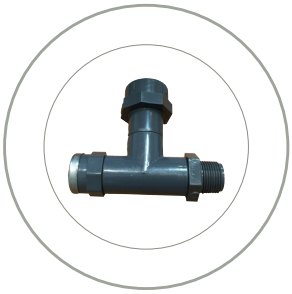
- Une **production efficace** (8 l/m pour OC 600 et 10 l/m pour OC 750) pendant 14 secondes (temps moyen de rinçage d'une machine).
- Une **compacité** pour les 2 modèles.
- Une **sonde** qui permet de contrôler la conductivité avec une haute précision.
- Un **module de membrane** étudié et breveté pour faciliter la maintenance, l'efficacité et réduire la connectique (tubing).
- Une **électronique** qui gère le débit, détecte les fuites, avertit du remplacement des filtres et limite le fonctionnement continu à 15 minutes.
- Un **code de sécurité** sur le micro-processeur vous permet de programmer en toute sécurité. Limite l'intervention à un personnel qualifié.
- Les modèles sont équipés de **roues blanches** à freins selon les préconisations.

Vanne de salinité



Sonde de conductivité

Réservoir Wellmate



Kit de Connexion

DESCRIPTIF ET CARACTÉRISTIQUES OSMOSEURS CUISINISTES

Un traitement par osmoseur évite des traces sur la vaisselle et redonne à la vaisselle son brillant d'origine.

Grâce à un lavage optimal, l'essuyage à la main n'est plus nécessaire. Vous ferez dons des économies de temps et d'argent.

Les produits de lavage et liquide de rinçage sont plus efficaces, réduisant donc leur consommation d'environ 40%.

Avec une hygiène irréprochable, son fonctionnement empêche les bactéries de s'incruster dans les dépôts calcaires, ce qui retarde également son usure.

L'aspect brillant de la vaisselle a un effet commercial certain auprès de la clientèle.

CODE	DESCRIPTION	CAPACITÉ	DIMENSIONS	POIDS
OC 600	Osmoseur cuisiniste OC 600	Débit: 2,75l/m*	L: 270 H: 510 P: 460	20 Kg

TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	PRESSION D'EXERCICE MIN/MAX	% REJET	INOX	PRESSION DE TRAVAIL
5 à 35° C	2 à 5 bar	de 90 à 95%	304	7 à 8 bar

CONDUCTIVITÉ MIN/MAX	CONFORMITÉ CERTIFICATION	DURETÉ DE L'EAU
1000 µS	EMC2004108CE 200695CE 9723CE IP 44	15° TH

* Le capacité s'entend par le débit théorique à 25°C

CODE	DESCRIPTION	CAPACITÉ	DIMENSIONS	POIDS
OC 750	Osmoseur cuisiniste OC 750	Débit: 3,33l/m*	L: 400 H: 520 P: 540	30 Kg

TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	PRESSION D'EXERCICE MIN/MAX	% REJET	INOX	PRESSION DE TRAVAIL
5 à 35° C	2 à 5 bar	de 90 à 95%	304	7 à 8 bar

CONDUCTIVITÉ MIN/MAX	CONFORMITÉ CERTIFICATION	DURETÉ DE L'EAU
1000 µS	EMC2004108CE 200695CE 9723CE IP 44	15° TH

* Le capacité s'entend par le débit théorique à 25°C