

ELIJA
NUESTROS
SISTEMAS DE

OSMOSIS INVERSA

OC 600
OC 750

”

La claridad de
su elección hace
la diferencia.



OSMOSIS INVERSA

OC 600 - OC 750

Nuestros sistemas de ósmosis inversa profesionales gama 600 OC - OC 750 con tecnología patentada, ofrecen beneficios únicos en el mercado en términos de rendimiento y funcionamiento seguro.

El modelo 600 OC combina perfectamente producción con un diseño compacto. Puede ser instalado en lugares con espacio reducido. Su reserva de 4 litros (2 l útiles) es perfecta para lava vasos, lava platos, cafeteras y máquinas de hielo. Combinado con un tanque adicional ampliaría su campo de actividad (máquina semi-industrial).

El OC 750 modelo con su reserva de 18 litros (10 litros útiles) para tener una gran cantidad de agua es ideal para trabajar... en aplicaciones maquinaria semi-industrial, colectividades, cafeteras y para todos los locales gastronómicos (restaurantes).

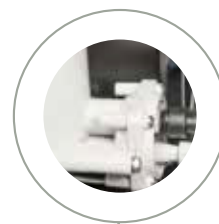
”

Estos modelos se han desarrollado en estrecha colaboración con usuarios experimentados y especialistas en tratamientos de agua logrando una óptima calidad.



PRINCIPALES VENTAJAS

- producción eficiente (8 l/m para 600 OC y 10 l/m para 750 OC) durante 14 segundos (tiempo medio de enjuague de una máquina)
- **compacidad** de los 2 modelos
- una **sonda** de alta precisión que permite controlar la conductividad
- un **módulo de membrana estudiado y patentado** para facilitar el mantenimiento, la eficiencia y reducir la conectividad (tubería)
- **electrónica** que controla el caudal, detecta fugas, avisa para sustituciones de los cartuchos y limita a 15 minutos el tiempo de funcionamiento en continuo
- un **código de seguridad** en el microprocesador permite programar de forma segura. Intervención limitada al personal cualificado
- modelos equipados con **ruedas blancas con frenos**



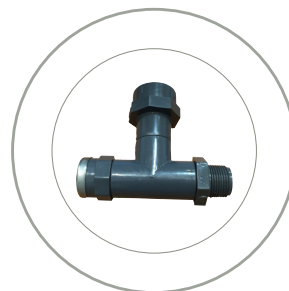
Válvula de TDS



Sonda de conductividad



Depósito presurizado



Kit de conexión

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS SISTEMAS



Un tratamiento por osmosis inversa elimina huellas y manchas en la vajilla y le devuelve su brillo de origen.



Gracias a un lavado óptimo, ya no será necesario secar manualmente ahorrando así tiempo y dinero.



Los detergentes y abrillantadores son mucho más eficaces reduciendo su consumo de al menos un 40%.



Gracias a su higiene segura, su funcionamiento elimina las incrustaciones de bacterias en los depósitos calcáreos alargando la vida de vajilla y copas.



El aspecto impoluto y brillante de las copas y de la vajilla ofrece un valor añadido indiscutible para sus clientes.



DESCRIPCION	CAUDAL	MEDIDAS	PESO	
OI HORECA unidad OC-600	2.75 l/min a 25°C (+/-15%) & 500 microsiemens/cm	Altura: 510 Ancho: 270 Prof. : 460	20 Kg	
TEMPERATURA (MIN. MÁX) AGUA BRUTA	NIVEL CLORO	ELIMINACION %	INOX	NIVEL HIERRO/ MANGANESO
5 ... 35°C	inferior a 0.2 ppm	90 ... 95%	304	inferior 0.1 ppm
CONDUCTIVIDAD MÁX. AGUA BRUTA	CONFORMIDAD CE			DUREZA MÁX. AGUA BRUTA
1000 microsiemens/cm	EMC2004108CE 200695CE 9723CE IP 44			15° TH

* La capacidad se entiende por caudal teórico a 25°C



DESCRIPCION	CAUDAL		MEDIDAS	PESO
HORECA RO unidad OC-750	3.33 l/min a 25°C (+/-15%) & 500 microsiemens/cm		Altura: 520 Ancho: 400 Prof. : 540	30 Kg
TEMPERATURA (MIN. MÁX) AGUA BRUTA	NIVEL CLORO	ELIMINACION %	INOX	NIVEL HIERRO/ MANGANESO
5 ... 35°C	inferior 0.2 ppm	90 ... 95%	304	inferior 0.1 ppm
CONDUCTIVIDAD MÁX. AGUA BRUTA	CONFORMIDAD CE			DUREZA MÁX. AGUA BRUTA
1000 microsiemens/cm	EMC2004108CE 200695CE 9723CE IP 44			15° TH

* La capacidad se entiende por caudal teórico a 25°C