

DVA[®]
DE VECCHI S.R.L.

ADDOLCITORI D'ACQUA



NOA

ADDOLCITORI D'ACQUA

DVA[®]
DE VECCHI S.R.L.

MADE IN ITALY

PERCHÈ ADDOLCIRE L'ACQUA?

È noto che l'acqua, quando viene riscaldata, può creare gravi problemi dovuti alle incrostazioni calcaree.

L'acqua addolcita invece, non favorisce la formazione di incrostazioni calcaree e permette di:

- risparmiare nei costi di manutenzione delle macchine
- aumentare la durata e la resa degli impianti
- ridurre drasticamente la quantità di detergente nei lavaggi
- evitare la presenza di aloni sulle superfici lucide dopo il lavaggio.

NOA è un addolcitore d'acqua studiato per soddisfare le esigenze del settore della ristorazione.

È disponibile nella versione Cronometrica e Volumetrica.

La sua principale caratteristica è quella di avvisare l'utente quando viene a mancare il sale nella salamoia.

È completamente cernato per proteggersi dalla polvere e da corpi estranei.

Le sue dimensioni ridotte lo rendono maneggevole e adatto all'installazione in piccoli spazi.

L'ampia apertura agevola il caricamento del sale nella salamoia.

Il coperchio dell'addolcitore resta agganciato al contenitore del sale in fase di apertura.



DESIGN

PRESTAZIONI

NOA è disponibile nella versione **Cronometrica** e **Volumetrica** entrambe nella variante con **"Allarme Sale"** e **"Controllo Sale"**.



ALLARME SALE

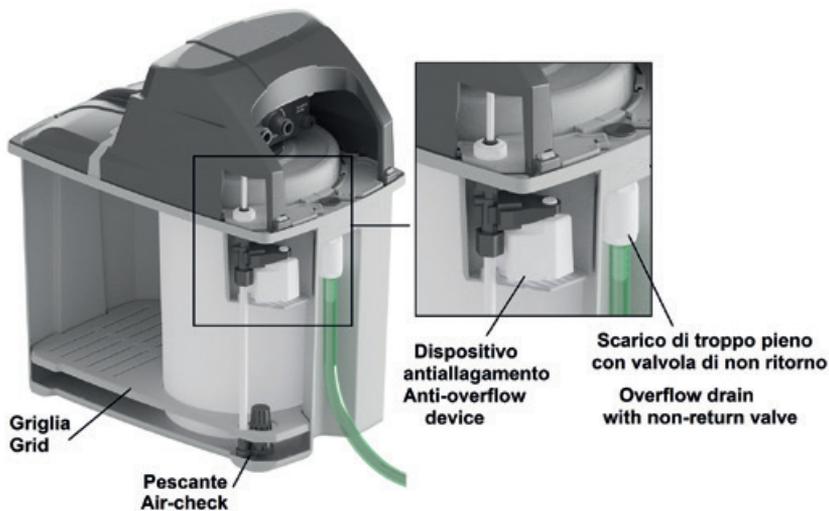


CONTROLLO SALE

LA VALVOLA ALIA PARLA CINQUE LINGUE:

È possibile programmare gli addolcitori in:
italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo.

CARATTERISTICHE



SOLUZIONI TECNICHE

Tutti i componenti all'interno di **NOA** sono stati studiati per garantire la massima efficienza e il buon funzionamento. L'affidabilità è garantita anche dal sistema anti-allagamento, completamente integrato al suo interno che impedisce una fuoriuscita d'acqua dalla salamoia. L'addolcitore **NOA** ha una valvola di non-ritorno per evitare il rientro d'acqua nella vasca della salamoia. Questo meccanismo rafforza il lavoro del dispositivo di anti-allagamento. La griglia all'interno della salamoia scioglie omogeneamente il sale per svolgere una rigenerazione più efficace.

NOA è disponibile con bombola in acciaio INOX oppure in NYLON.

Il sistema di sgancio della bombola dal corpo della salamoia consente una manutenzione e una pulizia più agevole.



DOVE UTILIZZARLI

La **Serie NOA** è ideale per trattare l'acqua destinata alle macchine da caffè, lava-tazzine, fabbricatori di ghiaccio etc..



NOA

Peso	12 Kg
Sale per rigenerazione	1,0 Kg
Sale in Salamoia	20 Kg
Capacità Ciclica	33.6 m ³ °f
Quantità Resina	5,5 lt



NOA Cronometrico
Attacco 3/8" G



NOA Cronometrico
Attacco 3/4" G



NOA Volumetrico
Attacco 3/4" G con Turbina

Portata Massima	1400 l/h
Temperatura ambiente	min 4°C - max 35°C
Temperatura dell'acqua	min 6°C - max 25°C
Pressione idrica	min 0.2 MPa (2 bar) - max 0.8 MPa (8bar)
Alimentazione elettrica	Input 100 V - 240 V 50/60 Hz - Output 15V DC
Potenza assorbita	4 W
Attacco idrico	NOA VOLUMETRICO 3/4" G (M) NOA CRONOMETRICO 3/4" G (M) o 3/8" G (M)

LITRI DI ACQUA ADDOLCITA IN BASE ALLA DUREZZA					
°f	20	30	40	50	60
°d	11	16	22	28	33
ppm CaCO ₃	200	300	400	500	600
NOA	1680	1120	840	672	560

CARATTERISTICHE ACQUA D'ALIMENTO

L'acqua d'alimento deve:

- essere potabile e limpida (SDI 1)
- avere una temperatura compresa tra min 6 °C e max 25 °C
- avere una pressione d'alimento 0,2 ÷ 0,8 MPa (2÷8 bar)
- avere durezza inferiore a 900 ppm CaCO₃ (90°f)

