



ADDOLCITORE DOPPIO CORPO

Descrizione

Addolcitori automatici doppio corpo con componenti integralmente di grado alimentare conformi al D.M. 174/2004, utilizzabili sia per uso residenziale, in conformità al D.M. 25/2012, che per uso tecnologico. Essi sono costituiti da tino salamoia in polietilene puro al 100%; pozzetto sciogli sale; bombola, in vetroresina (sino ADC700) o acciaio con finitura interna in resina epossidica alimentare (da ADC1100 in poi); resine a scambio ionico; valvola, oppure centralina più valvole pneumatiche, per il comando automatico delle fasi rigenerative e, ove previsto, produttore di cloro completo.

Foto



ADC 40 F56



ADC 125 V132

Valvole

F56

Fleck 5600 elettromeccanica tempo
In-Out: 1"

Portata idraulica
in continuo ($\Delta P = 1$ bar): 4,4 m³/h
massima ($\Delta P = 1,8$ bar): 5,9 m³/h
controlavaggio massimo: 1,6 m³/h



REV

REV elettronica volume
In-Out: 3/4"

Portata idraulica
in continuo ($\Delta P = 1$ bar): 1,1 m³/h
massima ($\Delta P = 2$ bar): 1,6 m³/h
controlavaggio massimo: 1 m³/h



CL

Clack WS1.25 elettronica
tempo/volume
In-Out 3/4" - 1"1/4

Portata idraulica:
in continuo ($\Delta P = 1$ bar): 7,7 m³/h
controlavaggio massimo: 7,3 m³/h



V132

Siata V132 addolcimento
In-Out: 1 1/4"

Portata idraulica
in continuo ($\Delta P = 1$ bar) : 7,0 m³/h
massima ($\Delta P = 1,8$ bar) : 10,0 m³/h
controlavaggio massimo: 3,0 m³/h



V230

Siata V230 addolcimento
In-Out: 2"x1"1/4 - 2"x1"1/2

Portata idraulica
in continuo ($\Delta P = 1$ bar): 10,0 m³/h
controlavaggio massimo: 4,0 m³/h



V250

Siata V250 addolcimento
In-Out: 2"

Portata idraulica
in continuo ($\Delta P = 1$ bar): 21,0 m³/h
controlavaggio massimo: 12,0 m³/h



V360

Siata V360 addolcimento
In-Out: 1"1/2 - 2" - 2"1/2 - 3"

Portata idraulica
in continuo ($\Delta P = 1$ bar): 32,0 m³/h
controlavaggio massimo: 15,0 m³/h



In abbinamento con valvole V132, V230, V250, V360

Timer SFE

Controller elettronico abbinato a:
V132

Rigenerazione manuale, tempo,
volume



Timer SFE

Controller elettronico abbinato a:
V230, V250 e V360

Rigenerazione manuale, tempo,
volume



Optional



Produttore di cloro

Consente la sanificazione automatica ed efficace delle
resine dell'addolcitore in modo da garantire un'alta qualità
dell'acqua, eliminando eventuali cariche batteriche.

Legenda

A	→	Addolcitore
DC	→	Doppio Corpo
25	→	Litri resina
F56	→	Modello valvola
D	→	Disinfezione resine

Dimensioni - Peso

Modello	Colonna		Tino salamoia		Peso kg
	Ø cm	Altezza cm	Ø cm	Altezza cm	
ADC 25	25	114	46	76	36
ADC 40	25	160	46	76	50
ADC 75	34	162	46	76	88
ADC 100	36	189	46	76	130
ADC 125	40	190	46	76	170
ADC 180	48	190	84	101	-
ADC 210	55	180	84	101	-
ADC 310	61	210	88	109	-
ADC 500	78	230	88	109	-
ADC 700	93	240	116	154	-
ADC 1100	120	260	116	154	-

LE DIMENSIONI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI

Quale Addolcitore scegliere

Modello	Valvole							Resine lt	Portata di esercizio m³/h	Portata di punta m³/h	Capacità ciclica			
	F56	REV	CL	V132	V230	V250	V360				Min mc°/f	kg NaCl	Max mc°/f	kg NaCl
ADC 25	●	●						25	1,5	2,2	125	3,1	150	4,5
ADC 40	●	●						40	2,1	2,7	200	5,0	240	7,9
ADC 75	●		●	●				75	2,9	3,8	375	9,3	450	13,5
ADC 100			●	●				100	4,2	5,4	500	12,5	600	18,0
ADC 125			●	●				125	4,5	5,9	625	15,6	750	22,5
ADC 180			●		●			180	6,0	8,4	900	21,6	1080	32,4
ADC 210			●		●			210	7,0	9,5	1050	25,2	1260	37,8
ADC 310					●	●		310	10,6	14,4	1550	37,2	1860	55,8
ADC 500						●	●	500	16,6	22,2	2500	60,0	3000	90,0
ADC 700							●	700	23,3	32,6	3500	84,0	4200	126,0
ADC 1100							●	1100	36,3	50,8	5500	132,0	6600	198,0

DISPONIBILI ULTERIORI DIMENSIONAMENTI SU RICHIESTA

Pressione di esercizio 2~5 bar Temperatura di esercizio da +2 a +40°C.

Portate indicative riferite alle velocità indicate. Nell'applicazione specifica considerare i parametri di torbidità e ciclo di lavoro

