

JOLLY 8 RUN AC A/S



JOLLY 8 RUN AC A/S

Caratteristiche principali del JOLLY 8, sono; valvola galleggiante di sicurezza con funzione air-check o anti-allagamento, by pass posteriore con regolazione durezza acqua, prelievo acqua addolcita sul davanti del cabinato per macchine solubili orzo o cioccolata, allarme sale con sistema innovativo acustico e sonoro .

Il calcare è il principale responsabile di tutti i problemi di otturazione e danneggiamento delle tubazioni, rubinetterie, serpentine, boiler e di un notevole incremento di consumo energetico di cui spesso non ce ne rendiamo neppure conto.

I vantaggi derivati dall'uso di acqua addolcita sono concreti e tangibili e la THOMAS ha ideato e progettato l'addolcitore mod. JOLLY 8 per rispondere alle esigenze di coloro che forniscono attrezzature per bar, grandi cucine, ristoranti, alberghi e produttori o commercianti di macchine da caffè e torrefattori.

Portata Max:	800 LT./ H			
Portata Consigliata:	700 LT./ H			
Pressione Min:	1,5 ATE			
Pressione Max:	7 ATE			
Temperatura Acqua min - max	2 - 35 °C			
Raccordo Ingresso - Uscita:	3/8"			
Raccordo di Scarico:	PORTAGOMMA DIAM.14 MM			
Alimentazione Elettrica:	12 VOLT (TRASFORMATORE INCLUSO)			
Durata Rigenerazione:	25 MIN			
Q.tà Sale consumata a Rigenerazione:	1,0 KG.			
Sistema di Miscelazione Durezza:	Sì			
Programmazione:	CRONOMETRICA			
Valvola di Comando:	RUNXIN F69P1 (A TEMPO GIORNALIERA)			
Materiale Bombola - contenuto totale:	POLITILENE RINFORZATA IN FIBRA DI VETRO (9 LT)			
Contenuto Resina:	7 LT			
Contenuto Sale:	25 KG.			
Sistema Steril disinfezione resina:	OPTIONAL			
Misure Ingombro Addolcitore in mm:	Altezza	Larghezza	Profondità	
	455	245	530	
Acqua addolcita erogata in base alla durezza di:	20° F	30° F	40° F	50° F
	1750 LT	1160 LT	875 LT	700 LT

IDEALE PER IL COLLEGAMENTO DI:

N. 1 MACCHINA CAFFÈ 2/3 GRUPPI
N. 1 LAVABICCHIERI

OPPURE :

FORNO A CONVENZIONE DI GRANDE DIMENSIONI