

SOLUZIONI FOOD SERVICE

Professionelle Osmoseanlage für Geschirrspüler und Gläserspüler, Modell SYNCRO2+ – Einphasig, 230 V

SYNCRO2+ Professionelles Umkehrosmose-System, Einphasig, 230 V, für Geschirrspüler und Gläserspüler



vedi prodotto online

CODICE: SYNCRO2+



SOLUZIONI FOOD SERVICE

Das SYNCRO2+ ist ein professionelles Umkehrosmose-System, das für reines Wasser, hohe Leistung und maximale Zuverlässigkeit selbst in anspruchsvollsten Arbeitsumgebungen sorgt. Es eignet sich ideal für professionelle Geschirr- und Gläserspülmaschinen und stellt eine fortschrittliche Wasseraufbereitungslösung für die Gastronomie und die Industrie dar.

Umfassende Konnektivität und intelligente Steuerung

Das integrierte Modbus-Modul ermöglicht eine effiziente und sichere Kommunikation mit sekundären Systemen wie Geschirrspülern und Gläserspülmaschinen.

Dank dieses Protokolls ist Folgendes möglich:

- Überwachung des Betriebsstatus in Echtzeit
- Druck und Durchflussrate prüfen
- Befehle senden, um die Einstellungen anzupassen

Ein System für alle, die vollständige Kontrolle, Automatisierung und fortschrittliche Integration wünschen.

Höchstleistung

Die Leistungsfähigkeit ist die wahre Stärke von Think:water.

Die fortschrittliche Filtrationstechnologie des SYNCRO2+ gewährleistet eine überragende Wasserreinheit durch die effektive Entfernung von Verunreinigungen, Salzen und Schadstoffen.

Das für den industriellen und professionellen Einsatz konzipierte Umkehrosmose-System garantiert:

- Konstante und zuverlässige Ergebnisse
- Besserer Geräteschutz
- Ideale Wasserqualität für makellose Waschergebnisse

Ein neuer Maßstab in der Wasseraufbereitung.

Unübertröffene Kompaktheit

Kleine Räume? Kein Problem.

Der SYNCRO2+ ist das Ergebnis eines Projekts, das kompaktes Design und Produktionseffizienz vereint, ohne Kompromisse bei der Leistung einzugehen.

- Ideal für professionelle Umgebungen mit begrenztem Platz
- Einfache Integration in Küchen und Labore
- Maximale Effizienz bei minimalem Platzbedarf

PROFINE® COBALT Vorfiltration

Der PROFINE® COBALT-Filter gewährleistet eine hochwertige Vorfiltration, die für den Schutz von RO-Membranen unerlässlich ist:

- Reduziert unerwünschte Gerüche und Geschmäcker
- Beseitigt Trübung und Chlor
- Nennfiltration 5 Mikron
- Technologie zur Verhinderung von Ablagerungen
- Niedrige Druckabfälle

Eine ideale Lösung zur Verlängerung der Lebensdauer von Membranen und zur Aufrechterhaltung einer hohen Leistungsfähigkeit über die Zeit.

SOLUZIONI FOODSERVICE

Optimierte Sichtbarkeit und Benutzerfreundlichkeit

Die Benutzeroberfläche wurde ergonomisch gestaltet, wodurch eine optimale Sichtbarkeit der Bedienelemente und Parameter gewährleistet wird und das Bücken oder Einnehmen unbequemer Positionen entfällt.

Ein Detail, das im Alltag den Unterschied ausmacht.

RO-Module: Maximale Hygiene und vereinfachte Wartung

Die RO-Module ermöglichen die Konfiguration des Hydraulikkreislaufs, um Folgendes zu erreichen:

- Optimaler Druck
- Schneller Membranwechsel
- Maximale Systemhygiene

Das Ergebnis ist ein effizientes, sicheres und wartungsarmes System.

SYNCRO2+ ist die ideale Wahl für alle, die Folgendes suchen:

Reines und gleichmäßiges Wasser

Erweiterte Steuerungs- und Konnektivitätsfunktionen

Kompaktes und professionelles Design

Zuverlässigkeit im Laufe der Zeit