

SOLUZIONI FOODSERVICE

WINTERHALTER MONOMATIK 3 ENTHÄRTER, VORLAUFTEMPERATUR BIS 50°C, GLASFASERKARTUSCHE, SALZBEHÄLTER UND PVC-DECKEL, REGULIERUNG NACH DURCHFLUSS

PROFESSIONELLER EXTERNER WEICHSPÜLER



vedi prodotto online

CODICE: **MONOMATIK1X4**
MARCA: **WINTERHALTER**

SOLUZIONI FOODSERVICE

MERKMALE:

Abmessungen mm. 230x400 H570

Wasservorlauftemperatur bis 50 °C, Leitungswasserhärte max. 29 °dH, Glasfaserkartusche, Salztank

und Kunststoffabdeckung. Die Regeneration erfolgt volumengesteuert.

Das Gerät MonoMatik 3 arbeitet nach dem Ionenaustauschprinzip und zeichnet sich durch seinen reduzierten Wasser- und Salzverbrauch aus.

Der Steuerkopf ohne Stromanschluss ermöglicht eine präzise Regelung je nach Wasserhärte vor Ort.

Das Gerät ist somit unabhängig von Stromunterbrechungen und der Zeitpunkt der Regeneration wird automatisch durch den Wasserfluss im Steuerkopf bestimmt.

Die kurze Regenerationszeit von 10 Minuten ermöglicht einen effizienten Betrieb mit reduzierten Wartezeiten.