

Technische Beschreibung

Winterhalter Gastronom

Wasserenthärter

Modell DuoMatic 3

Unter Zugrundlegung unserer allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen bieten wir an:

Winterhalter Gastronom
Waserenthärtungsanlage
Modell DuoMatik 3

Der Winterhalter DuoMatik 3 ist ein vollautomatischer, Volumenstrom gesteuerter Waserenthärter, der auf dem **Prinzip des Ionenaustausches** vorhandenes hartes Wasser zu enthärtetem Wasser aufbereitet. Beim maschinellen Spülen von Geschirr ist eine Enthärtung Grundvoraussetzung für ein gutes Spülergebnis.

Der DuoMatik 3 besteht im Wesentlichen aus einem Kunststoffsalzbehälter, zwei Filterpatronen aus Fiberglas und einer Steuereinheit, bei der mit Hilfe eines Einstellknopfs die Wasserhärte vor Ort einfach und genau eingestellt werden kann. Das Gerät wird mit einem Kunststoffdeckel abgedeckt und ist mit $\frac{3}{4}$ " Verschraubungen versehen.

Der DuoMatik 3 arbeitet auf der Basis des **Ionenaustausches**. In den beiden Filterpatronen befindet sich ein Ionenaustauschharz, welches die härtebildenden Calcium- und Magnesiumionen bindet und nicht härtebildende Natriumionen an das durchfließende Wasser abgibt, so dass sich kein Kalk oder Kesselstein ablagern kann.

Ist das Harz einer Ionentauscherpatrone erschöpft, schaltet der Steuerkopf automatisch auf die zweite Patrone um und leitet die Regeneration des erschöpften Harzes ein. Das Gerät kommt ohne jeden Elektroanschluss aus. Die Steuerung des Gerätes erfolgt ausschließlich über die Messung der aufbereiteten Wassermenge.

Technische Daten:

Material Behälter	GFK, Salzbehälter und Deckel aus Kunststoff
Masse	
Höhe	575 mm
Breite	360 mm
Tiefe	500mm
Leistung	bei 10° Gesamthärte 22 l/min.
Wasserzu- und Ablauf	$\frac{3}{4}$ " AG
Zulauftemperatur	max. + 65°C
Salzverbrauch / Regeneration	Bis 40 °dH: 0,3kg; 41 – 45 °dH: 0,5kg
Regenerierdauer	ca. 12 Minuten

- Technische Änderungen vorbehalten -