

LEVANTE

- Microfiltrazione

SOPRA BANCO

Liscia | Fredda | Gasata



COS'È LA MICROFILTRAZIONE?

La microfiltrazione (MF) è un processo di filtrazione a membrana che utilizza membrane con pori di dimensioni comprese tra 0,1 e 10 micron, per trattenere impurità di tipo fisico presenti nell'acqua.

VANTAGGI DELLA MICROFILTRAZIONE:

Fornisce acqua naturale e frizzante

con alto tasso di frizzantezza che mantiene le sue bollicine e la sua freschezza fino a 40 minuti.

L'intensità di carbonatazione è completamente regolabile e si possono spillare fino a 2,2 litri di acqua frizzante in un solo gesto. Un perfetto equilibrio tra temperatura dell'acqua e grammi di CO₂.

Sicurezza microbiologica:

Trattiene batteri e protozoi, riducendo il rischio biologico.

Nessuna modifica chimica:

I sali e i minerali restano nell'acqua (non demineralizza).



CARATTERISTICHE:

Capacità di raffreddamento	da 25 a 200 litri/h
Tensione di Alimentazione	220 - 240V 50Hz 7.73 A
Massimo consumo energetico	160W - 0,7 A
Range di temperatura di funzionamento	5 - 35° C
Potenza assorbita compressore	1/10 Hp 80W
Gas refrigerante utilizzato	R - 600 a
Capacità del sistema del carbonatore	1,6 Lt
Pompa di carico del carbonatore	Membrana
Temperatura dell'acqua erogata	4 - 12 °C
Temperatura regolabile dell'acqua fredda	4 - 12 °C
Produzione di acqua fredda e frizzante	da 25 a 200 litri/h
H2O min-max pressione	2 - 6 Bar / 200 - 600 Kpa
Min-max pressione CO ₂	3 - 5,5 Bar / 300 - 550 Kpa



Francesco **366 373 15 41**

Gianluca **350 008 27 13**