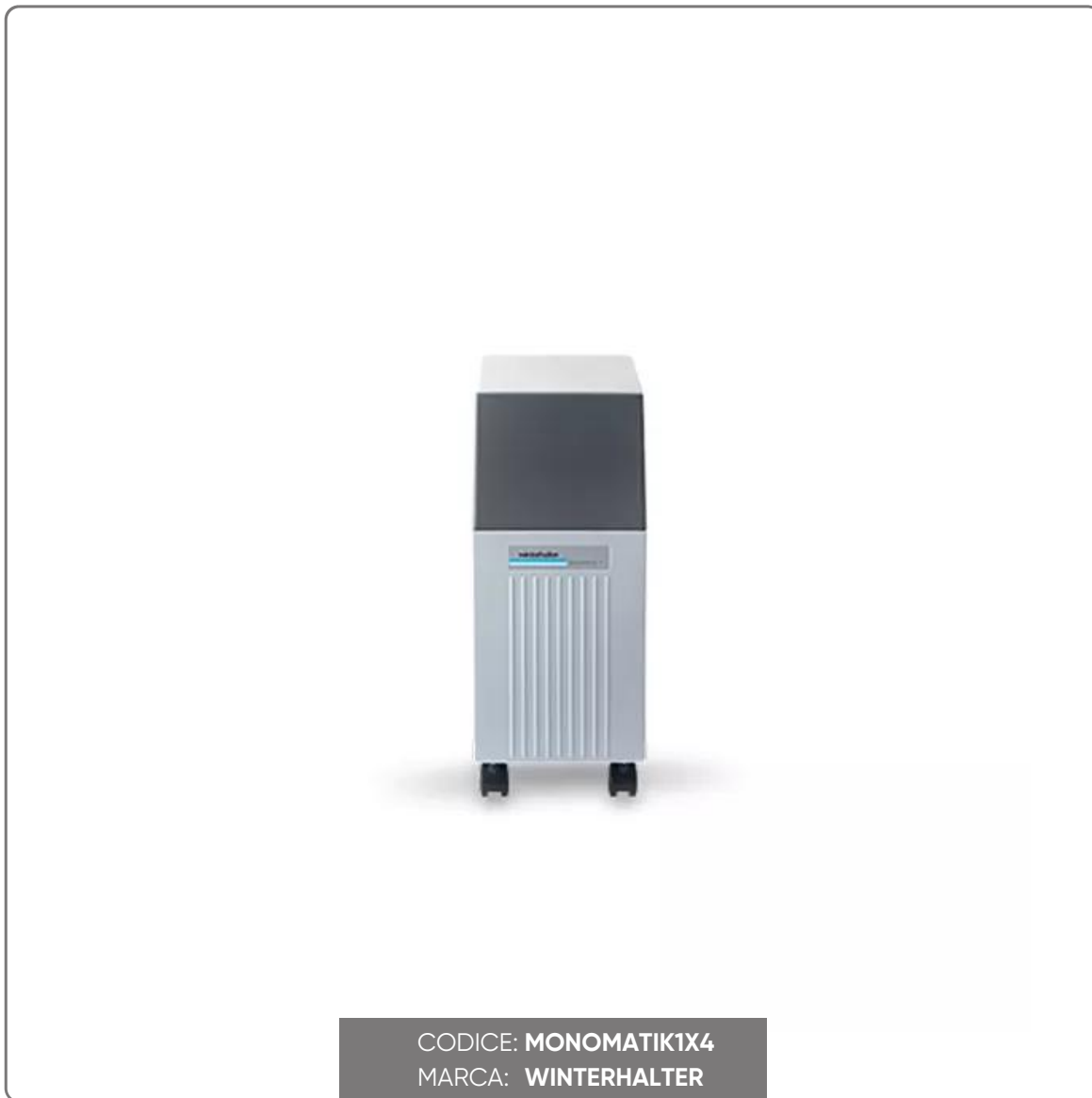


**ADDOLCITORE WINTERHALTER MONOMATIK 3, TEMPERATURA DI ALIMENTAZIONE FINO A 50°C, CARTUCCIA IN FIBRA DI VETRO, CONTENITORE SALE E COPERCHIO IN PVC, REGOLAZIONE BASATA SUL FLUSSO**

ADDOLCITORE ESTERNO PROFESSIONALE



vedi prodotto online

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

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## CARATTERISTICHE:

Dimensioni mm. 230x400 H570

Temperatura di alimentazione dell'acqua fino a 50 °C, durezza dell'acqua di rete max 29 °dH, cartuccia in fibra di vetro, serbatoio del sale

e copertura in plastica. La rigenerazione è a volume controllato.

Il dispositivo MonoMatik 3 funziona in base al principio dello scambio ionico e si contraddistingue per il suo ridotto consumo di acqua e di sale.

La testata di controllo, priva di alimentazione elettrica, consente una precisa regolazione in base alla durezza dell'acqua in loco.

Il dispositivo è in questo modo indipendente da eventuali interruzioni dell'energia elettrica e il momento della rigenerazione è determinato automaticamente dal flusso dell'acqua nella testata di controllo.

Il breve tempo di rigenerazione di 10 minuti permette un funzionamento efficiente con tempi di attesa ridotti.