

Technische Beschreibung

Winterhalter Gastronom

Wasserenthärter

MonoMatik 3

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

Winterhalter Gastronom

Wasserenthärter

Monomatik 3

Der Winterhalter MonoMatik 3 ist ein vollautomatischer, Volumenstrom gesteuerter Wasserenthärter, 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 MonoMatik 3 besteht im wesentlichen aus einem Kunststoffsalzbehälter, einer Filterpatrone aus Fiberglas und einer Steuereinheit. Das Gerät wird mit einem Kunststoffdeckel abgedeckt und ist mit $\frac{3}{4}$ " Verschraubungen versehen.

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

Ist das Harz der Ionentauscherpatrone erschöpft, leitet der Steuerkopf automatisch die Regeneration des erschöpften Harzes ein. Das Gerät kommt ohne jeden Elektroanschluss aus. Die Steuerung des Geräts erfolgt ausschließlich über die Messung der aufbereiteten Wassermenge.

Technische Daten:

Material Filterpatronen	GFK
Material Salzbehälter und Deckel	Kunststoff
Masse	
Höhe	570 mm
Breite	260 mm
Tiefe	505 mm
Durchflussleistung	> 20 l/min.
Abwasser- und Sicherheitsüberlauf	$\frac{1}{2}$ "
Zulauftemperatur	max. 50°C
Überwachung	Steuerung durch Durchflussmengenmessung
Salzverbrauch	0.27 kg pro Regenerierung
Regenerierdauer	ca. 10 Minuten
Gewicht	leer, 12 kg

- technische Änderungen vorbehalten -