

Caratteristiche peculiari SWEET M

Funzionamento

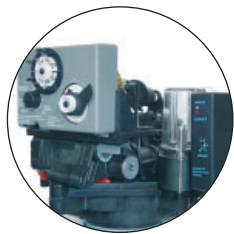
Gli addolcitori SWEET M sono apparecchi automatici con comando idraulico che viene azionato da un motorino elettrico. Il timer elettromeccanico, alimentato a 12 V, permette lo svolgimento delle 4 fasi di rigenerazione con il compito di ricaricare le resine a fine ciclo. È sufficiente poi spostare la leva "cavalieri" dall'indicatore settimanale per selezionare i giorni della settimana in cui programmare la rigenerazione.

Programmazione a tempo

La rigenerazione è prevista solo a tempo. Viene eseguita, ad esempio ogni 1, 2 o 3 giorni indipendentemente dal volume di acqua che l'apparecchio può fornire addolcita.

kit disinfezione (a richiesta)

SWEET M può essere equipaggiato con un kit produttore di cloro attivo, un apparecchio automatico che consente la più totale protezione contro il rischio di proliferazioni batteriche, indispensabile per rientrare nella normativa **N° 443 del 21 dicembre 1990**.



Valvola



Mixer di Durezza



Galleggiante Salamoia

Caratteristiche peculiari SWEET E VT

Funzionamento

Gli addolcitori SWEET E VT sono apparecchi automatici con comando elettronico e funzionamento meccanico azionato da un motorino elettrico. Il timer elettronico, alimentato a 12 V, permette lo svolgimento delle 4 fasi di rigenerazione con il compito di ricaricare le resine a fine ciclo. È sufficiente seguire le istruzioni facilitate per la programmazione tempo/volume.

Programmazione a tempo/volume

La scheda è predisposta per le impostazioni dei valori in base alla quantità di resina, consumo dell'acqua giornaliera e la durezza da trattare. Viene inserito il lavaggio obbligatorio al 4 giorno in caso nel caso di uso domestico, che rientra nella normativa **N° 443 del 21 dicembre 1990**.

kit disinfezione (a richiesta)

SWEET E VT può essere equipaggiato con un kit produttore di cloro attivo, un apparecchio automatico che consente la più totale protezione contro il rischio di proliferazioni batteriche, indispensabile per rientrare nella normativa **N° 443 del 21 dicembre 1990**.



Valvola



Mixer di Durezza



Galleggiante Salamoia



Lamborghini
CALORECLIMA



EAU - SWEET

Le illustrazioni e i dati riportati sono indicativi. La Lamborghini Calor si riserva il diritto di apportare senza obbligo di preavviso tutte le modifiche che riterrà più opportune per l'evoluzione del prodotto. 05/2007 cod A050

Lamborghini Calor s.p.a.
Via Statale 342 - 44047 Dosso (Ferrara) - Italia
Tel. Italia 0532 / 359811 - Tel. Export 0532 / 359913
Fax Italia 0532 / 359952 - Fax Export 0532 / 359947
Internet: <http://www.lamborghinicalor.it>
E-mail: info@lamborghinicalor.it



Lamborghini
CALORECLIMA



Addolcitori domestici EAU e SWEET

Addolcitori domestici: EAU e SWEET

Il calcio presente nell'acqua domestica, ad alte temperature, genera incrostazioni che sono le maggiori responsabili di una lunga serie di inconvenienti che si manifestano nell'utilizzo degli elettrodomestici e degli impianti termosanitari:

- Lavatrici e lavastoviglie non funzionano a causa delle incrostazioni presenti sulla serpentina o sui componenti idraulici.
- Sprechi di energia generati dall'occlusione delle tubazioni degli impianti termosanitari.
- Rubinetti e lavandini sempre incrostati.

Gli addolcitori EAU o SWEET sono apparecchi domestici che permettono di abbassare il livello di calcio contenuto nell'acqua. Il loro funzionamento è garantito dall'utilizzo di resine cationiche speciali, contenute in un serbatoio attraverso il quale filtra l'acqua, che scambiano lo ione di calcio responsabile delle formazioni calcaree in ione di sodio.

L'installazione

L'installazione degli addolcitori EAU e SWEET non richiedono opere di modifica sostanziale agli impianti casalinghi. Di ridotte dimensioni, è sufficiente collegarli alla mandata d'acqua dell'impianto idraulico di casa ed a una presa di corrente da 230 Volt. Un filtro in entrata che trattiene eventuali scorie è l'unica precauzione richiesta per il suo buon funzionamento.

Costruzione

Tutti materiali impiegati per la costruzione degli addolcitori EAU e SWEET sono rispondenti all'idoneità alimentare, e sono dotati di:

- Corpo in polietilene atossico, rigido, antiurto.
- Serbatoio per sali di elevata capienza che garantisce un'ampia autonomia di funzionamento.
- Motorino elettrico a trazione diretta (nei modelli EAU E VT Bios, SWEET M e SWEET E VT) e 2 motorini (nel modello EAU M).

La gamma

Costituita da 4 tipi con 16 modelli aventi capacità cicliche che variano da un minimo di 40 m³ °F ad un massimo di 170 m³ °F.

EAU M

Valvola con comando elettromeccanico e funzionamento idraulico.

EAU E VT Bios

Valvola con programma e funzionamento a servocontrollo elettronico a microprocessore evoluto.

SWEET M

Valvola con comando elettromeccanico e funzionamento meccanico.

SWEET E VT

Valvola a 5 cicli con comando elettronico e funzionamento meccanico.



Modello EAU 8 E VT Bios

Modello EAU 15 E VT Bios

Modello EAU 22 E VT Bios



Lamborghini CALORECLIMA

Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2000

Caratteristiche peculiari EAU M

Funzionamento

Gli addolcitori EAU M sono apparecchi automatici con comando idraulico che viene azionato da un motorino elettrico. Il timer elettromeccanico, alimentato a 12 V, permette lo svolgimento delle 4 fasi di rigenerazione con il compito di ricaricare le resine a fine ciclo. È sufficiente poi spostare la leva "cavalieri" dall'indicatore settimanale per selezionare i giorni della settimana in cui programmare la rigenerazione.

Programmazione a tempo

La rigenerazione è prevista solo a tempo. Viene eseguita, ad esempio ogni 1, 2 o 3 giorni indipendentemente dal volume di acqua che l'apparecchio può fornire addolcita.

kit disinfezione (a richiesta)

EAU M può essere equipaggiato con un kit produttore di cloro attivo, un apparecchio automatico che consente la più totale protezione contro il rischio di proliferazioni batteriche, indispensabile per rientrare nella normativa N° 443 del 21 dicembre 1990.



Valvola



Produttore di Cloro



Galleggiante Salamoia

Caratteristiche peculiari EAU E VT Bios

Funzionamento

Gli addolcitori EAU E VT Bios sono equipaggiati del sistema Bios - BIO COMPURITY SYSTEM, un apparecchio automatico che consente la più totale protezione contro il rischio di proliferazioni batteriche. Inoltre gli EAU E VT Bios:

- Rigenerano in corrente per una più efficace ricarica delle resine e minor consumo di acqua e sale.
- Garantiscono il sistema volumetrico mediante un contaltri a turbina lanciimpulsi incorporato.
- Possono conservare le memorie dei dati impostati per almeno tre mesi di black-out.
- Vengono forniti corredati di flessibili e con produttore di cloro incorporato.
- Operano una rigenerazione forzata ogni 4 giorni per l'impiego domestico.

Programmazione

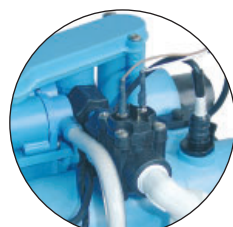
La scheda è predisposta per l'impostazioni dei valori in base al numero delle persone che utilizzano l'impianto e dalla durezza dell'acqua da trattare. EAU E VT Bios, ha la funzione volumetrica combinata di serie con la rigenerazione notturna. È dotato di centralina elettronica evoluta che tiene conto del consumo giornaliero, garantendo acqua addolcita a qualsiasi ora.

Volume/tempo combinati

La rigenerazione viene eseguita secondo un'ora prestabilita (ad esempio 2,30).



Valvola



Produttore di Cloro



Galleggiante Salamoia

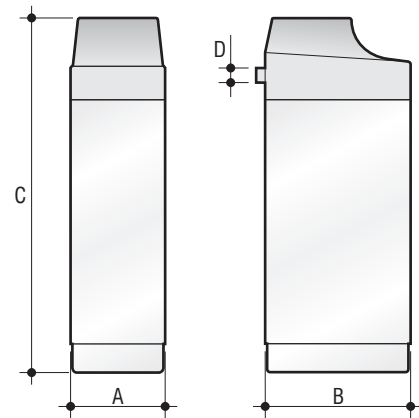
Dati tecnici e Dimensioni mm.

EAU		8 M	15 M	22 M	30 M	8 E VT	15 E VT	22 E VT	30 E VT
						Bios	Bios	Bios	Bios
Portata media	l/h	600	1.200	1.600	2.100	600	1.200	1.600	2.100
Portata massima*	l/h	1.200	1.600	2.500	3.400	1.200	1.600	2.500	3.400
Capacità ciclica massima	m³ °F	40	75	125	170	40	75	125	170
Consumo di sale per rigenerazione	kg	2,2	2,7	3,7	5	2,2	2,7	3,7	5
Contentore sale	kg	55	100	125	115	55	100	125	115
Peso**	kg	23	29	35	48	24	30	36	49
Alimentazione	V/Hz	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.
Trasformatore ext.	V	12	12	12	12	12	12	12	12
Assorbimento	W	4,6	4,6	4,6	4,6	6,1	6,1	6,1	6,1
Pressione minima	bar	2	2	2	2	2	2	2	2
Pressione massima	bar	6	6	6	6	6	6	6	6
Temperatura acqua minima	°C	2	2	2	2	2	2	2	2
Temperatura acqua massima	°C	45	45	45	45	45	45	45	45

* Portata max. non continua. - ** Peso con materiali di riempimento. - La capacità ciclica è stata calcolata per acqua avente 26°F di durezza totale (260 ppm CaCO₃) priva di torbidità, incolore, priva di ferro, olio ed erogata a portata media continua.

SWEET		8 M	15 M	22 M	30 M	8 E VT	15 E VT	22 E VT	30 E VT
						Bios	Bios	Bios	Bios
Portata media	l/h	600	1.200	1.600	2.100	600	1.200	1.600	2.100
Portata massima*	l/h	1.200	1.600	2.500	3.400	1.200	1.600	2.500	3.400
Capacità ciclica massima	m³ °F	40	75	125	170	40	75	125	170
Consumo di sale per rigenerazione	kg	2,2	2,7	3,7	5	2,2	2,7	3,7	5
Contentore sale	kg	55	100	125	115	55	100	125	115
Peso**	kg	23	29	35	48	24	30	36	49
Alimentazione	V/Hz	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.	230/50 mon.
Trasformatore ext.	V	12	12	12	12	12	12	12	12
Assorbimento	W	4,6	4,6	4,6	4,6	4,6	4,6	4,6	4,6
Pressione minima	bar	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Pressione massima	bar	6	6	6	6	6	6	6	6
Temperatura acqua minima	°C	2	2	2	2	2	2	2	2
Temperatura acqua massima	°C	45	45	45	45	45	45	45	45

* Portata max. non continua. - ** Peso con materiali di riempimento. - La capacità ciclica è stata calcolata per acqua avente 26°F di durezza totale (260 ppm CaCO₃) priva di torbidità, incolore, priva di ferro, olio ed erogata a portata media continua.



Modello	A	B	C	D
	mm.	mm.	mm.	Ø mm.
EAU 8 M	330	540	740	3/4"
EAU 15 M	330	540	1.040	3/4"
EAU 22 M	330	540	1.160	3/4"
EAU 30 M	330	540	1.160	1"
EAU 8 E VT Bios	330	540	740	3/4"
EAU 15 E VT Bios	330	540	1.040	3/4"
EAU 22 E VT Bios	330	540	1.160	3/4"
EAU 30 E VT Bios	330	540	1.160	1"
SWEET 8 M	316	559	673	3/4"
SWEET 15 M	316	559	1.006	3/4"
SWEET 22 M	316	559	1.127	3/4"
SWEET 30 M	316	559	1.127	1"
SWEET 8 E VT	330	540	740	1"
SWEET 15 E VT	330	540	1.040	1"
SWEET 22 E VT	330	540	1.160	1"
SWEET 30 E VT	330	540	1.160	1"