



SERIE HOS

ÓSMOSIS PARA HOSTELERÍA

El sistema de ósmosis de la serie HOS es un equipo diseñado para la producción de agua de baja salinidad a presión constante para su uso en aplicaciones de hostelería que no necesiten un importante volumen diario de agua.

La producción del sistema de ósmosis de la serie HOS es de 50 L/h**.

REQUERIMIENTOS

- Tensión eléctrica: 220 – 240 VAC – 50 Hz
- Presión de alimentación: 1 – 3 Bar
- Temperatura de diseño: 20 °C
- TDS de entrada máximo: 1.000 ppm

COMPONENTES PRINCIPALES

- Cartucho de sedimentos de 10"
- Cartucho de carbón GAC de 10"
- Cartucho de carbón CTO de 10"
- Presostato de mínima
- Presostato de máxima
- Bomba presión HF-50LN
- Manómetro de entrada
- 2 Membranas de ósmosis inversa 23x12 de alto rechazo de sales de 200GPD
- Cartucho en línea antibacterias NANOSILVER
- Restrictor de caudal 1200 cc
- Depósito acumulación de 40 L
- Bomba centrífuga horizontal en acero inoxidable de 0.55 kW para el agua osmotizada acumulada de 1.500 L/h a 3 Bar.
- Controlador electrónico de presión



CÓDIGO	MODELO	PRODUCCIÓN* (L/h)	MEMBRANA	TIPO DE BOMBA	CON- VERSIÓN* (%)	DIMENSIONES (mm)		
						ANCHO	PROF.	ALTO
RO-0410-02	RO-HOS400	50	2x23x12	HF-50LN	40	488	488	838

* La producción y conversión podrá variar en función de varios parámetros como la presión, la temperatura y la salinidad del agua.

** El caudal punta del agua osmotizada es el de la bomba de 0.55 kW.

FT-ES-ROSERIEHOS-RO-0410-02-FL25V01