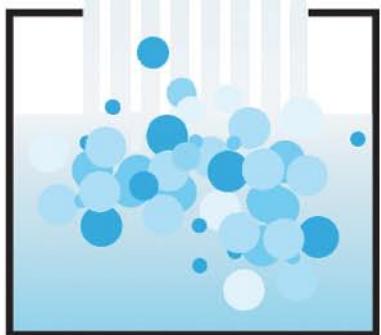


OSMOSEUR PROFESSIONNEL PRO400C

L'eau, c'est la vie !

*L'eau pure...
...simplement*



CTA

TRAITEMENT DE L'EAU

De l'eau...

De son évaporation des océans à sa distribution, l'eau se charge d'éléments et de substances indésirables qui la rendent impropre à certaines utilisations.



...à la Grande Cuisine

Or, en restauration, le premier contact avec le client repose sur l'art de la table...

Des assiettes étincelantes, une verrerie irréprochable et des couverts impeccables sont autant de signes qui participent à l'image d'un établissement, et qui sauront mettre la clientèle en confiance.



Vers une démarche de qualité dans une société qui évolue

Cette élémentaire exigence de qualité, se voit par ailleurs doublée, par l'apparition de nouveaux risques (pollutions diverses, légionnelles, etc.), et le respect de nouvelles normes qui chaque jour viennent renforcer les niveaux d'hygiène requis (contrôles sanitaires, norme HACCP, interdiction de l'essuyage, etc.) imposant ainsi une nouvelle démarche professionnelle.



Une approche professionnelle en Grande Cuisine

Le lavage professionnel repose sur le respect de trois facteurs fondamentaux :

- Une qualité de l'eau d'alimentation, qui conditionne directement le résultat du lavage (plus la minéralité de l'eau est élevée, plus ce dernier est compromis),
- Une force mécanique, qui est déterminée par la machine à laver,
- Une force chimique, par l'emploi et le dosage appropriés de produits de lavage et de rinçage.



Respecter cet équilibre permet de s'assurer d'un résultat indiscutable.



Dans ces conditions le traitement de l'eau devient un élément indispensable qu'il convient de ne pas négliger.



CT
TRAITEMEN



Quand résultats et qualité sont synonymes d'économie

Au-delà des résultats immédiats, des assiettes étincelantes, une verrerie irréprochable et des couverts impeccables, le traitement de l'eau au niveau professionnel, permet de :

Avantage financier

Préserver son matériel et pérenniser les investissements mis en œuvre (fini les dépôts de calcaire qui bloquent surchauffeurs et autres résistances).

Limiter les interventions de maintenance.

Avantage écologique

Réduire de façon significative, l'utilisation des produits lessiviels, participant ainsi à un meilleur respect de notre environnement.

Avantage social

Réaliser d'importants gains de productivité pour le personnel en laverie, en supprimant la tâche de l'essuyage et satisfaire ainsi à la nouvelle exigence sociale sur la réduction du temps de travail.

Osmoseur PRO400C : une technologie au service d'une profession

Fort de son expérience et de son expertise du Traitement de l'Eau et de la Grande Cuisine, le PRO400C apporte une solution clairement adaptée aux professionnels de ce secteur.

Véritable condensé des derniers développements de la recherche en matière de traitement d'eau, le PRO400C permet de retrouver la pureté originelle de l'eau en évacuant l'ensemble des éléments qui la contaminent.

Un premier niveau de filtration est assuré par un filtre à sédiments à 5μ . Un second préfiltre, mettant en œuvre des charbons actifs, permet quant à lui d'éliminer le chlore et de débarrasser l'eau des autres goûts et odeurs désagréables.

L'étape finale de filtration utilise le principe de l'**Osmose Inverse**, en projetant sous haute pression, l'eau au travers d'une membrane multicouches quasiment imperméable. Les impuretés, bactéries et virus sont alors automatiquement éliminés par un procédé auto-nettoyant intégré.

La déminéralisation parfaite ainsi obtenue permet une valorisation complète de l'environnement laverie.

FICHE TECHNIQUE

Méthode de purification : Osmose inverse

Débit*

200 l/heure à 15 °C avec une teneur en sel de 800 mg/l

Rendement de l'eau**
50 % en débit continu

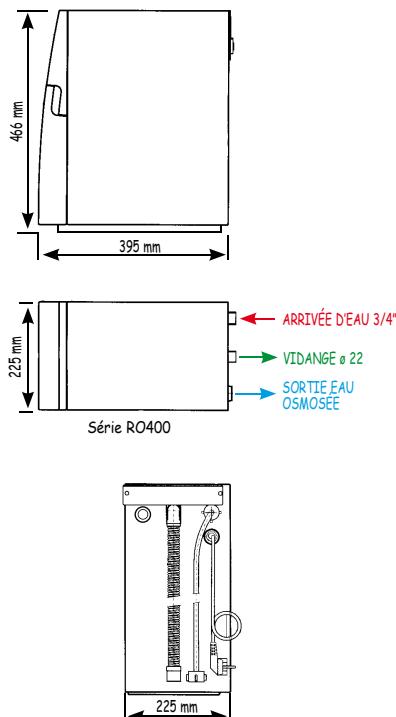
Alimentation électrique
230 V CA, 50 Hz

Puissance consommée
530 W en débit continu

Dimensions
profondeur 460 mm (395 mm hors poignées et flexibles), hauteur 466 mm largeur 225 mm poids 29 kg

* Varie avec la température et la teneur en sel.

** relation entre la quantité d'eau d'alimentation et la quantité propre purifiée.



Une mise en œuvre simplifiée

Conçu pour être installé directement en amont des applications concernées, le PRO400C s'intègre parfaitement dans l'univers des laveries professionnelles.

Logé sous un plan de travail, il sait se rendre discret et ne nécessite pas la réalisation de réseaux spécifiques coûteux et malaisés.

De plus son rendement horaire le dispense d'imposantes bâches de stockage. Tout au plus est-il prévu de fonctionner avec un réservoir pression tampon en matériau composite 100 % anti-corrosion, garantissant ainsi la préservation de l'eau filtrée en la maintenant à l'abri de la lumière et de l'air ambiant.

Une maintenance réduite

Piloté par microprocesseur, le PRO400C veille en permanence sur la qualité de l'eau distribuée et avertit l'utilisateur de tout défaut de fonctionnement.

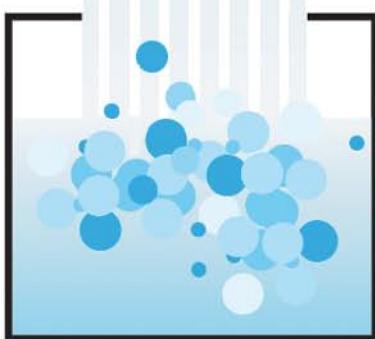
Un système de voyants avertisseurs, permet la détection de la moindre anomalie et prévient du remplacement des préfiltres.

De plus, le PRO400C n'a pas besoin de consommable (hormis le remplacement des préfiltres) pour fonctionner, mettant ainsi fin à la corvée des remplacements de cartouches de résine ou de leur régénération manuelle.

CONDITIONS REQUISSES POUR L'EAU D'ALIMENTATION

	PRO400C
Pression à l'entrée	1,5 à 10 bars
Débit	> 10 L/minute
Température	2 à 30 °C
Conductivité	< 2 000 µS/cm
Sel	< 1 500 mg/l
Chlore	< 900 mg/l
Turbidité	< 1 FNU
pH	4 à 10
Calcium : Ca ²⁺	< 140 mg/l/*
Magnésium : Mg ²⁺	< 350 mg/*
Dureté : CaCO ₃	< 1,5 mg/l/*
Fer : Fe ²⁺	< 0,3 mg/l/*
Manganèse : Mn	< 0,3 mg/l/*
COD-Mn : O ₂	< 5 Mg/l
Bactéries hétérotrophes	< 1 000 / ml
Bactéries coliformes	< 1 000 / 100 ml
Colibacilles (Escherichia coli)	< 100 / 100 ml

*Pour des valeurs supérieures, un prétraitement est nécessaire.



DISTRIBUÉ PAR