

NEW STAR

ecoaddolcitori

Addolcitori volumetrici con resine monosfera
a rigenerazione controcorrente proporzionale



RISPARMIO DI SALE
dal 50 al 65%



RISPARMIO DI ACQUA
dal 60 al 70%



GARANZIE
3 anni tino ed elettronica
5 anni corpo testata
10 anni contenitore resina



COSTI
si ripaga da solo

NEW STAR

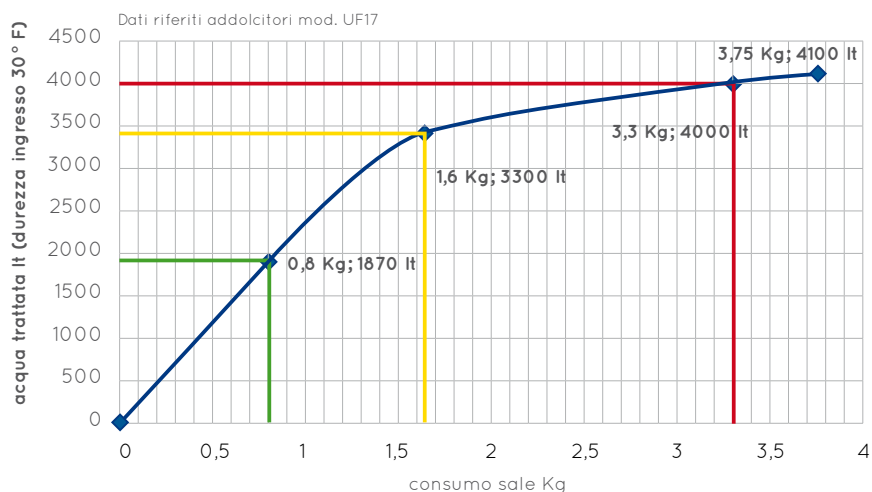
ecoaddolcitori

Gli addolcitori NEW STAR sono dotati di resina monosfera ad alto rendimento rigenerata in controcorrente con una quantità di salamoia proporzionale che permette di avere un:

risparmio dal 50 fino al 65%* di sale
risparmio dal 60 fino al 70%* di acqua
 per la rigenerazione

(*rispetto ad un addolcitore tradizionale)

Gli addolcitori NEW STAR sono programmati ad **ALTA EFFICIENZA** (consumo di sale max 48 gr/lt di resina) e possono essere programmati nella funzione **ECONOMY** (consumo di sale max 96 gr/lt di resina) per avere l'80% di acqua addolcita in più.

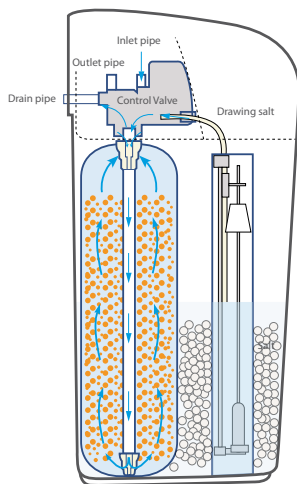


◆ Serie1

□ Alta efficienza

□ Economy

□ Convenzionali (addolcitori tradizionali)

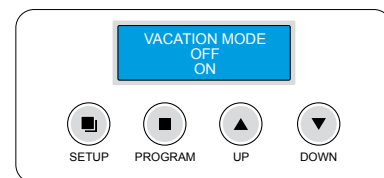


Alta efficienza e precisione della rigenerazione UF
 Alta efficienza di scambio perciò basso consumo di sale e acqua.



Facile lettura della diagnostica

Le informazioni sulla diagnostica sul display saranno sempre secondo lo schema, non necessita di codici o comandi.



Programma automatico vacanza

Se non c'è passaggio di acqua per 7 gg la valvola provvede ad un lavaggio di 10 minuti in modo da avere acqua fresca nel sistema.

La preparazione proporzionale della salamoia consentirà di risparmiare fino ad un ulteriore 30% di sale.

Esempio consumi addolcitore UF 17 modalità alta efficienza

capacità residua impianto al momento della rigenerazione	rigenerazione eseguita rispetto alla rigenerazione massima	consumo sale per la rigenerazione (kg)
0%	100%	0,82
10%	90%	0,74
20%	80%	0,66
30%	70%	0,57

Consumi di sale e acqua

tipo di valvola	Consumo sale (gr)	Consumo acqua (lt)
NEW STAR UF 17	820*	90
Addolcitori tradizionali	3500	260

*Consumo massimo (senza risparmio per controllo proporzionale)

ADDOLCITORI DOMESTICI

Cabinato Compatto

DOPPIA COPERTURA SCORREVOLE

- una di protezione del display
- una per il caricamento del sale
- divisorio tra la valvola e il comparto del sale



BYPASS INTERNO AL CABINATO

con attacchi filettati maschio fissati con spinotto



MISCELATORE DUREZZA INCORPORATO

regolabile a mano



PROGRAMMATORE ESTRAIBILE

con 1 metro di cavo



MODELLO	ALTEZZA A	PROFONDITÀ B	LARGHEZZA C	H ATTACCHI IN/OUT	CAPACITÀ SALE
UF 11	610 mm	500 mm	350 mm	475	50 Kg
UF 14	610 mm	500 mm	350 mm	475	50 Kg
UF 17	1110 mm	500 mm	350 mm	935	75 Kg
UF 22	1110 mm	500 mm	350 mm	935	75 Kg
UF 28	1110 mm	500 mm	350 mm	935	75 Kg

CARATTERISTICHE TECNICHE		UF 11		UF 14		UF 17		UF 22		UF 28	
Volume resina	litri	11		14		17		22		28	
Capacità scambio ALTA EFFICIENZA	°F.m ³ @ kg	36	0,5	46	0,7	56	0,8	73	1,1	92	1,3
Capacità scambio ECONOMY	°F.m ³ @ kg	63	1,0	80	1,3	97	1,6	125	2,1	160	2,7
Attacchi	pollici	3/4		3/4		3/4		3/4		3/4	
Pressione esercizio	bar	da 1,4 a 6		da 1,4 a 6		da 1,4 a 6		da 1,4 a 6		da 1,4 a 6	
Portata nominale	lt/h	550		700		850		1100		1500	
Portata max	lt/h	1000		1200		1500		1800		2200	

ADDOLCITORI DOPPIO CORPO



INGOMBRO

ADDOLCITORE MODELLO	ALTEZZA TOTALE	ALTEZZA ATTACCHI	DIAMETRO
UF 25	1050 mm	950 mm	240 mm
UF 42	1340 mm	1240 mm	270 mm
UF 57	1380 mm	1280 mm	315 mm
UF 70	1485 mm	1385 mm	315 mm
UF 85	1520 mm	1420 mm	330 mm
UF 115	1800 mm	1700 mm	380 mm

INGOMBRO

TINO MODELLO	DIAMETRO	ALTEZZA
UF 25	380 mm	790 mm
UF 42	380 mm	790 mm
UF 57	380 mm	790 mm
UF 70	380 mm	790 mm
UF 85	565 mm	845 mm
UF 115	565 mm	845 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE		UF 25	UF 42	UF 57	UF 70	UF 85	UF 115
Volume resina	litri	25	42	57	70	85	115
Capacità scambio ALTA EFFICIENZA	°F.m ³ @ kg	82 1,2	137 2,0	186 2,7	228 3,4	277 4,1	375 5,5
Capacità scambio ECONOMY	°F.m ³ @ kg	141 2,4	240 4,0	326 5,5	400 6,7	486 8,1	657 11,0
Attacchi	pollici	1	1	1	1	1	1
Pressione esercizio	bar	da 1,4 a 6	da 1,4 a 6	da 1,6 a 6	da 1,4 a 6	da 1,4 a 6	da 1,4 a 6
Portata nominale	lt/h	1250	2100	2850	3250	4250	5500
Portata max	lt/h	2100	2900	3200	3600	5000	5500

ADDOLCITORI NEW STAR CABINATI E DOPPIO CORPO

STESSA ELETTRONICA - STESSO PROGRAMMA - STESSA TESTATA - STESSO BYPASS



ATTACCHI A SPINOTTO PER:

- INGRESSO/USCITA acqua
- Tubo salamoia
- Tubo scarico



BYPASS SCOLLEGABILE A ESTRAZIONE



FILTRO SALAMOIA DI FACILE ACCESSO

Sul display a rotazione sono visibili i dati della macchina:

- DATA
- VOLUME ACQUA TRATTATA E QUELLO RESIDUO
- DATA ULTIMA RIGENERAZIONE
- PORTATA Istantanea
- PORTATA DI PICCO
- NUMERO DELLE RIGENERAZIONI
- TOTALE ACQUA TRATTATA

TABELLA COMPARATRICE

Schema indicativo per la scelta del modello di addolcitore

N° PERSONE	CONSUMO MAX ACQUA AL GG LITRI	DUREZZA IN °F					
		25	30	35	40	45	50
da 2 a 4	800	UF 11	UF 11	UF 14	UF 14	UF 17	UF 22
da 3 a 6	1200	UF 14	UF 14	UF 17	UF 17	UF 22	UF 28
da 5 a 8	1600	UF 17	UF 17	UF 22	UF 22	UF 28-42	UF 28-42
da 8 a 12	2400	UF 22	UF 28	UF 28-44	UF 42	UF 42-57	UF 42-57
da 10 a 14	2800	UF 28-42	UF 42	UF 42-57	UF 42-57	UF 57-70	UF 57-70
da 14 a 18	3600	UF 42-57	UF 42-57	UF 57-70	UF 57-70	UF 70	UF 70-85
da 18 a 24	4800	UF 57-70	UF 57-70	UF 70-85	UF 70-85	UF 85	UF 85
da 24 a 30	6000	UF 70-85	UF 70-85	UF 85	UF 85	UF 115	UF 115
da 30 a 36	7200	UF 85	UF 85	UF 115	UF 115	UF 115	UF 115

La tabella sopra riportata è indicativa e tiene conto dei valori medi di riferimento del settore. Tutti gli addolcitori NEW STAR sono costruiti per trattare acque potabili e vanno installati dopo un filtro di protezione idoneo a trattenere eventuali impurità che possono danneggiare o pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Le garanzie di 3-5-10 anni sono riferite a difetti dei materiali o di fabbricazione solo di componenti non soggetti ad usura e sono subordinate alla corretta installazione, uso e manutenzione come riportato nel libretto di istruzioni.



NEW STAR
ecoaddolcitori

**Gli addolcitori NEW STAR sono conformi al D.M. n° 174 DEL 2004
e al D.M. n° 25 DEL 2012 -
sono certificati**



by FORIDRA S.r.l. SS 16 Adriatica 17/A
60022 Castelfidardo (An)

tel. +39 071 7211048 - fax +39 071 7819950
www.foridra.it - info@foridra.it

