

VARI TIPI DI ADDOLCITORI E LORO CARATTERISTICHE:

Modelli cabinati: hanno la caratteristica di essere più compatti rispetto ai doppio corpo e più belli da vedere. Hanno una struttura in plastica che contiene la bombola ed il sale tutto assieme. Costano leggermente più del doppio corpo proprio per questa struttura particolare

Modelli doppio corpo: hanno la caratteristica di avere due elementi separati, la bombola con le resine ed il tino salamoia dove va inserito il sale. I loro vantaggi sono il prezzo e la comodità di lavaggio del tino salamoia., lo svantaggio l'ingombro maggiore rispetto ai modelli cabinati.

Modelli duplex: sono utilizzati nell'industria dove non ci si può permettere di interrompere il flusso d'acqua addolcita mentre l'addolcitore rigenera le resine (nei precedenti modelli la rigenerazione si programma di notte e dura circa 50 minuti). Questi modelli hanno due bombole che lavorano alternativamente in modo che quando una lavora l'altra rigenera le resine.

VARI TIPI DI TESTATA DEGLI ADDOLCITORI

Ogni addolcitore sia cabinato, doppio corpo o duplex può essere allestito con diverse testate.

Testate elettroniche: si programmano tramite una centralina digitale (si programma sostanzialmente l'orario in cui rigenerare ed ogni quanti giorni)

Testate automatiche (meccaniche): si programmano tramite una ghiera dentellata che girando fa scattare il meccanismo della rigenerazione. Sono più economiche rispetto alle elettroniche ma non danno nessun vantaggio se non nella comodità di programmazione.

Sia le testate elettroniche che automatiche possono avere come base per la rigenerazione o il tempo o il volume di acqua addolcita. Quelle a tempo sono le più utilizzate in ambito privato e le più economiche, rigenerano quando lo scegliamo noi. Quelle a volume rigenerano quando è passata la quantità d'acqua per cui le abbiamo programmate, ma se accade in orari in cui si utilizza l'acqua è un problema e quindi si posticipa comunque la rigenerazione alla notte restando con acqua calcarea fino al giorno dopo.

STATISTICHE DI COMBINAZIONE PER ADDOLCITORI:

35% CABINATO AUTOMATICO A TEMPO
25% DOPPIO CORPO AUTOMATICO A TEMPO
20% CABINATO ELETTRONICO A TEMPO
15% DOPPIO CORPO ELETTRONICO A TEMPO
3% DUPLEX A VOLUME
2% RESTANTI COMBINAZIONI

PRODOTTI DA ABBINARE AD UN ADDOLCITORE

- Prefiltro a sedimenti che trattiene particelle in sospensione, sabbia ed impurità che possono rovinare la testata, spesso sono già installati all'ingresso dell'acqua delle abitazioni quindi non sempre bisogna acquistarlo. Si trova al seguente link:

<http://www.omde.it/prodotti/scheda.asp?pid=235>

- Cloratore automatico. Le resine vanno disinfettate e quindi si può scegliere se aggiungere del cloro ai pastiglioni di sale oppure dotare l'addolcitore di un cloratore automatico che con il principio elettrolitico produce cloro dall'acqua della salamoia nel momento della rigenerazione delle resine. Non dovrete perciò preoccuparvi della proliferazione batterica all'interno dell'addolcitore. Trovate il cloratore al seguente link:

<http://www.omde.it/prodotti/scheda.asp?pid=363>

- Sale in pastiglioni. Se avete lo spazio dove stoccarlo, vi consigliamo l'acquisto di un bancale di 1000 kg di sale che vi basterà per qualche anno e risparmierete oltre la fatica del trasporto anche il 50% del prezzo che trovereste dal rivenditore locale. I costi di trasporto per il bancale sono di soli 39,40 euro!!! Lo troverete al seguente link:

<http://www.omde.it/prodotti/scheda.asp?pid=360>