

Addolcitore Automatico Elettronico Volumetrico
Automatic volumetric electronic water softener



Fronte / Front

L 200 mm
H 480 mm



Lato / Side

L 400 mm
H 480 mm




Retro / Back

L 200 mm
H 480 mm



DI SERIE:
Rigenerazione a controllo volumetrico intelligente
Galleggiante di sicurezza anti-allagamento
Miscelazione della durezza dell'acqua in uscita

su richiesta:
ALLARME MANCANZA SALE 
KIT PRELIEVO ACQUA ADDOLCITA
DISPOSITIVO BYPASS MANUALE
KIT DI DISINFEZIONE DELLE RESINE



Compliance for food contact material
MOCA Certified
CERTIFICAZIONE MOCA
secondo Reg. CE 1935:2004

DATI TECNICI - CONDIZIONI DI SERVIZIO / Technical data - Service conditions

Pressione esercizio - bar <i>Working pressure - bar</i>	Temperatura Acqua - °C <i>Water temperature - °C</i>	Capacità ciclica calcolata c/ durezza 40°F <i>Cyclic capacity calculated c/ hardness 40°F</i>	Contenuto Resina <i>Water Resins content</i>	Potenza assorbita - W <i>Absorbed power - W</i>	Peso a vuoto Kg <i>Unladen weight Kg</i>	Alimentazione <i>Electricity supply</i>	Consumo medio sale per rigenerazione <i>Average salt use for every regeneration</i>	Dimensioni Imballo mm <i>Package size mm</i>
min 1,8 - max 5	min 5° - max 35°	450 lt.	3,5 lt.	10	8	220V-50 Hz	700 gr.	L.250xP410xH.500

La linea di ADDOLCITORI AUTOMATICI BAV è stata creata da Balugani Trattamento Acqua per rispondere alle esigenze di tutti gli operatori che lavorano nel settore HoReCa, costruttori, fornitori di macchine per caffè professionali e torrefattori di caffè. Le caratteristiche principali sono la praticità di utilizzo, il ridotto ingombro e la grande affidabilità.



Caratteristiche tecniche

L'addolcitore automatico BAV8 viene prodotto in Italia ed è stato progettato e realizzato nel rispetto delle normative di sicurezza elettrica ed alimentarietà, secondo D.M. 174/2004, Decreto Ministero della Salute n. 25/2012 e conforme alle Direttive CE applicabili a questo tipo di dispositivo, inclusa CE 1935:2004 (MOCA).

L'addolcitore prevede la rigenerazione delle resine con modalità combinata **CRONO\VOLUMETRICA** di tipo "intelligente" e consente di attivare in modalità **Cronometrica** la rigenerazione ogni 4 giorni (requisito richiesto dalle normative vigenti) e anche in modalità **Volumetrica**, attivando la rigenerazione **solo quando necessario** e secondo i **reali consumi** di acqua dell'utenza cui è collegato, a garanzia di un'efficace e costante fornitura di acqua addolcita, per preservare gli impianti dalla formazione di calcare.

Di serie, è presente un affidabile dispositivo **galleggiante anti-allagamento** realizzato ed installato in modo tale da non risentire dell'azione incrostante del sale presente nel serbatoio della salamoia dell'addolcitore.

E' possibile regolare il valore della durezza dell'acqua in uscita dall'addolcitore attraverso un agevole **bypass di miscelazione** posto sulla valvola di comando.

L'addolcitore è dotato di un sistema ausiliario di alimentazione che interviene in caso di black-out elettrico al fine di mantenere **sempre aggiornato** il parametro dell'orario (orologio) fino a 15 giorni circa, evitando quindi l'intervento di un operatore per il ripristino dell'orario.

E' possibile dotare l'addolcitore di un sistema di sanificazione delle resine (KIT DISINFEZIONE RESINE), richiesto dalle normative in caso di applicazioni su produttori di ghiaccio e prodotti affini.

L'addolcitore può essere dotato anche di un **Allarme mancanza sale** (acustico e visivo), oltre ad un comodo **Kit di Prelievo dell'acqua in uscita**, utile per effettuare analisi dell'acqua e per prelevare agevolmente acqua addolcita per altri utilizzi.

L'estrema **semplicità della logica di programmazione** dell'addolcitore, consente in tempi brevi e in modo agevole ed intuitivo, di intervenire sui parametri di funzionamento, i quali sono descritti in modo esplicito sul display dell'addolcitore.

Note

Per un ottimale funzionamento dell'addolcitore si consiglia l'utilizzo di SALE IPERPURO IN PASTIGLIE specifico per gli addolcitori d'acqua.

L'addolcitore viene consegnato al cliente completo di tubo di scarico, raccordi in ottone alimentare, guarnizioni di tenuta e manuale di istruzioni corredato di Certificazione di Conformità del prodotto.

Garanzia

Tutti i nostri Addolcitori Automatici Elettronici sono coperti da **GARANZIA** secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

La GARANZIA copre esclusivamente il prodotto o parte di esso, non verrà in ogni caso estesa qualora si verificano danni a terzi o cose.

Addolcitore Automatico Elettronico Volumetrico
Automatic volumetric electronic water softener



Made in Italy



Fronte / Front

L 240 mm
H 480 mm



Lato / Side


L 435 mm
H 480 mm



Retro / Back

L 240 mm
H 480 mm

DI SERIE:
Rigenerazione a controllo volumetrico intelligente
Galleggiante di sicurezza anti-allagamento
Miscelazione della durezza dell'acqua in uscita

su richiesta:
ALLARME MANCANZA SALE 
KIT PRELIEVO ACQUA ADDOLCITA
DISPOSITIVO BYPASS MANUALE
KIT DI DISINFEZIONE DELLE RESINE



Compliance for food contact material
MOCA Certified
CERTIFICAZIONE MOCA
secondo Reg. CE 1935:2004

DATI TECNICI - CONDIZIONI DI SERVIZIO / Technical data - Service conditions

Pressione esercizio - bar <i>Working pressure - bar</i>	Temperatura Acqua - °C <i>Water temperature - °C</i>	Capacità ciclica calcolata c/ durezza 40°F <i>Cyclic capacity calculated c/ hardness 40°F</i>	Contenuto Resina <i>Water Resins content</i>	Potenza assorbita - W <i>Absorbed power - W</i>	Peso a vuoto Kg <i>Unladen weight Kg</i>	Alimentazione <i>Electricity supply</i>	Consumo medio sale per rigenerazione <i>Average salt use for every regeneration</i>	Dimensioni Imballo mm <i>Package size mm</i>
min 1,8 - max 5	min 5° - max 35°	650 lt.	5,0 lt.	10	9	220V-50 Hz	1000 gr.	L.250xP.450xH.540



La linea di **ADDOLCITORI AUTOMATICI BAV** è stata creata da Balugani Trattamento Acqua per rispondere alle esigenze di tutti gli operatori che lavorano nel settore HoReCa, costruttori, fornitori di macchine per caffè professionali e torrefattori di caffè. Le caratteristiche principali sono la praticità di utilizzo, il ridotto ingombro e la grande affidabilità.

Caratteristiche tecniche

L'addolcitore automatico BAV8 viene prodotto in Italia ed è stato progettato e realizzato nel rispetto delle normative di sicurezza elettrica ed alimentarietà, secondo D.M. 174/2004, Decreto Ministero della Salute n. 25/2012 e conforme alle Direttive CE applicabili a questo tipo di dispositivo, inclusa CE 1935:2004 (MOCA).

L'addolcitore prevede la rigenerazione delle resine con modalità combinata **CRONO\VOLUMETRICA** di tipo "intelligente" e consente di attivare in modalità **Cronometrica** la rigenerazione ogni 4 giorni (requisito richiesto dalle normative vigenti) e anche in modalità **Volumetrica**, attivando la rigenerazione **solo quando necessario** e secondo i **reali consumi** di acqua dell'utenza cui è collegato, a garanzia di un'efficace e costante fornitura di acqua addolcita, per preservare gli impianti dalla formazione di calcare.

Di serie, è presente un affidabile dispositivo **galleggiante anti-allagamento** realizzato ed installato in modo tale da non risentire dell'azione incrostante del sale presente nel serbatoio della salamoia dell'addolcitore.

E' possibile regolare il valore della durezza dell'acqua in uscita dall'addolcitore attraverso un agevole **bypass di miscelazione** posto sulla valvola di comando.

L'addolcitore è dotato di un sistema ausiliario di alimentazione che interviene in caso di black-out elettrico al fine di mantenere **sempre aggiornato** il parametro dell'orario (orologio) fino a 15 giorni circa, evitando quindi l'intervento di un operatore per il ripristino dell'orario.

E' possibile dotare l'addolcitore di un sistema di sanificazione delle resine (KIT DISINFEZIONE RESINE), richiesto dalle normative in caso di applicazioni su produttori di ghiaccio e prodotti affini.

L'addolcitore può essere dotato anche di un **Allarme mancanza sale** (acustico e visivo), oltre ad un comodo **Kit di Prelievo dell'acqua in uscita**, utile per effettuare analisi dell'acqua e per prelevare agevolmente acqua addolcita per altri utilizzi.

L'estrema **semplicità della logica di programmazione** dell'addolcitore, consente in tempi brevi e in modo agevole ed intuitivo, di intervenire sui parametri di funzionamento, i quali sono descritti in modo esplicito sul display dell'addolcitore.

Note

Per un ottimale funzionamento dell'addolcitore si consiglia l'utilizzo di SALE IPERPURO IN PASTIGLIE specifico per gli addolcitori d'acqua.

L'addolcitore viene consegnato al cliente completo di tubo di scarico, raccordi in ottone alimentare, guarnizioni di tenuta e manuale di istruzioni corredato di Certificazione di Conformità del prodotto.

Garanzia

Tutti i nostri Addolcitori Automatici Elettronici sono coperti da **GARANZIA** secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

La GARANZIA copre esclusivamente il prodotto o parte di esso, non verrà in ogni caso estesa qualora si verificano danni a terzi o cose.

Addolcitore Automatico Elettronico Volumetrico
Automatic volumetric electronic water softener



Fronte / Front



L 280 mm

H 490 mm

Lato / Side



L 480 mm

H 490 mm

Retro / Back



L 280 mm

H 490 mm

Controllo Volumetrico - Sistema di Miscelazione durezza Acqua in uscita
Galleggiante Antiallagamento

Volumetric control-Mixing system for outgoing water flow- anti-overflow float

DATI TECNICI - CONDIZIONI DI SERVIZIO / Technical data - Service conditions

Pressione esercizio - bar <i>Working pressure - bar</i>	Temperatura Acqua - °C <i>Water temperature - °C</i>	Capacità ciclica calcolata c/ durezza 40°F <i>Cyclic capacity calculated c/ hardness 40°F</i>	Contenuto Resina <i>Water Resins content</i>	Potenza assorbita - W <i>Absorbed power - W</i>	Peso a vuoto Kg <i>Unladen weight Kg</i>	Alimentazione <i>Electricity supply</i>	Consumo medio sale per rigenerazione <i>Average salt use for every regeneration</i>	Dimensioni Imballo mm <i>Package size mm</i>
min 1,8 - max 5	min 5° - max 35°	850 lt.	7,0 lt.	10	12	220V-50 Hz	1400 gr.	L.310xP.500xH.640

La linea di ADDOLCITORI AUTOMATICI BAV è stata creata da Balugani Trattamento Acqua per rispondere alle esigenze di tutti gli operatori che lavorano nel settore HoReCa, costruttori, fornitori di macchine per caffè professionali e torrefattori di caffè. Le caratteristiche principali sono la praticità di utilizzo, il ridotto ingombro e la grande affidabilità.

The line of BALUGANI AUTOMATIC WATER SOFTENERS BAV has been created by Balugani Water Treatment to meet the needs of professionals working in the HoReCa industry, builders, professional coffee machines suppliers and coffee roasters. Their main features are convenience, reduced size and great reliability.

Caratteristiche tecniche

L'acqua trattata da questo addolcitore avrà una riduzione dei sali responsabili della sua durezza, attraverso la regolazione del miscelatore di durezza presente nel corpo valvola, è possibile ottenere il valore di durezza desiderato. La valvola elettronica a controllo VOLUMETRICO effettua la rigenerazione delle resine solo quando il contalitri rileverà il valore impostato di acqua trattabile, in ogni caso, il software della valvola farà effettuare una rigenerazione "forzata" ogni 4 gg. in ottemperanza al D.M. 443 del 21/12/90. I nostri Addolcitori vengono consegnati ai clienti, già programmati e pronti per installazione ed avvio. Non necessitano di nessun dispositivo antitracimazione o "troppopieno" poiché sono dotati di serie di VALVOLA GALLEGGIANTE di sicurezza.

Note

Ricordiamo che per un funzionamento corretto si consiglia l'utilizzo di SALE in PASTIGLIE per Addolcimento. L'Addolcitore ha in dotazione un manuale di istruzioni d'uso comprendente la dichiarazione di conformità, le caratteristiche tecniche, dimensioni, immagini e ogni altro dato di questo catalogo non sono da considerarsi impegnativi. BALUGANI srl si riserva il diritto di modificarli in ogni momento e senza preavviso.

Garanzia

Tutti i nostri Addolcitori Automatici Elettronici sono coperti da GARANZIA secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia. La GARANZIA copre esclusivamente il prodotto o parte di esso, non verrà in ogni caso estesa qualora si verificano danni a terzi o cose.



Technical features

Water treated with this softener will have a reduced amount of salts that are responsible for its hardness, through the regulation of the hardness Mixer present in the body valve, it is possible to obtain the desired level of hardness. The electronic valve with volumetric control operates a regeneration of the resins only when the flowmeter detects the settled amount of water to be treated. In any case, the valve's software will start a "forced" regeneration every 4 days in accordance with Ministerial Order 443 of 21/12/90. Our water softeners are given to the client already set and ready to be installed and started. They do not necessitate of any device to prevent overflow because they are equipped with a floating security valve.

Notes

For correct working of the softener we recommend using salt specific for water softening in TABS. The water softener has a manual which includes a Declaration of Conformity. The technical features, size, images and every other data of this catalogue are not to be considered binding. BALUGANI can modify them in every moment and without notice.

Warranty

All our automatic electronic softeners are covered by WARRANTY according to current regulations. This warranty covers only the product or part thereof, it will never be extended in case of damage to third parties or things.

Addolcitore Automatico Elettronico Volumetrico
Automatic volumetric electronic water softener



Fronte / Front

L 245 mm

H 580 mm



Lato / Side

L 440 mm

H 580 mm



Retro / Back

L 245 mm

H 580 mm

Controllo Volumetrico - Sistema di Miscelazione durezza Acqua in uscita
Galleggiante Antiallagamento

Volumetric control-Mixing system for outgoing water flow- anti-overflow float

DATI TECNICI - CONDIZIONI DI SERVIZIO / Technical data - Service conditions

Pressione esercizio - bar <i>Working pressure - bar</i>	Temperatura Acqua - °C <i>Water temperature - °C</i>	Capacità ciclica calcolata c/ durezza 40°f <i>Cyclic capacity calculated c/ hardness 40°f</i>	Contenuto Resina <i>Water Resins content</i>	Potenza assorbita - W <i>Absorbed power - W</i>	Peso a vuoto Kg <i>Unladen weight Kg</i>	Alimentazione <i>Electricity supply</i>	Consumo medio sale per rigenerazione <i>Average salt use for every regeneration</i>	Dimensioni Imballo mm <i>Package size mm</i>
min 1,8 - max 5	min 5° - max 35°	1200 lt.	9,0 lt.	10	14	220V-50 Hz	1800 gr.	L.260xP.480xH.630

La linea di ADDOLCITORI AUTOMATICI BAV è stata creata da Balugani Trattamento Acqua per rispondere alle esigenze di tutti gli operatori che lavorano nel settore HoReCa, costruttori, fornitori di macchine per caffè professionali e torrefattori di caffè. Le caratteristiche principali sono la praticità di utilizzo, il ridotto ingombro e la grande affidabilità.

The line of BALUGANI AUTOMATIC WATER SOFTENERS BAV has been created by Balugani Water Treatment to meet the needs of professionals working in the HoReCa industry, builders, professional coffee machines suppliers and coffee roasters. Their main features are convenience, reduced size and great reliability.

Caratteristiche tecniche

L'acqua trattata da questo addolcitore avrà una riduzione dei sali responsabili della sua durezza, attraverso la regolazione del miscelatore di durezza presente nel corpo valvola, è possibile ottenere il valore di durezza desiderato. La valvola elettronica a controllo VOLUMETRICO effettua la rigenerazione delle resine solo quando il contalitri rileverà il valore impostato di acqua trattabile, in ogni caso, il software della valvola farà effettuare una rigenerazione "forzata" ogni 4 gg. in ottemperanza al D.M. 443 del 21/12/90. I nostri Addolcitori vengono consegnati ai clienti, già programmati e pronti per installazione ed avvio. Non necessitano di nessun dispositivo antirimpiego o "troppopieno" poiché sono dotati di serie di VALVOLA GALLEGGIANTE di sicurezza.

Note

Ricordiamo che per un funzionamento corretto si consiglia l'utilizzo di SALE in PASTIGLIE per Addolcimento. L'Addolcitore ha in dotazione un manuale di istruzioni d'uso comprendente la dichiarazione di conformità, le caratteristiche tecniche, dimensioni, immagini e ogni altro dato di questo catalogo non sono da considerarsi impegnativi. BALUGANI srl si riserva il diritto di modificarli in ogni momento e senza preavviso.

Garanzia

Tutti i nostri Addolcitori Automatici Elettronici sono coperti da GARANZIA secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia. La GARANZIA copre esclusivamente il prodotto o parte di esso, non verrà in ogni caso estesa qualora si verificano danni a terzi o cose.



Technical features

Water treated with this softener will have a reduced amount of salts that are responsible for its hardness, through the regulation of the hardness Mixer present in the body valve, it is possible to obtain the desired level of hardness. The electronic valve with volumetric control operates a regeneration of the resins only when the flowmeter detects the settled amount of water to be treated. In any case, the valve's software will start a "forced" regeneration every 4 days in accordance with Ministerial Order 443 of 21/12/90. Our water softeners are given to the client already set and ready to be installed and started. They do not necessitate of any device to prevent overflow because they are equipped with a floating security valve.

Notes

For correct working of the softener we recommend using salt specific for water softening in TABS. The water softener has a manual which includes a Declaration of Conformity. The technical features, size, images and every other data of this catalogue are not to be considered binding. BALUGANI can modify them in every moment and without notice.

Warranty

All our automatic electronic softeners are covered by WARRANTY according to current regulations. **This warranty covers only the product or part thereof**, it will never be extended in case of damage to third parties or things.