

Ósmosis inversa

Para un equipo saludable y
un café exprés superior.

su café tendrá un sabor tan
bueno como el del agua con que
lo hace.

Desarrollado en colaboración con BWT water + more
El sistema de Ósmosis Inversa de Marzocco es un sistema
de tratamiento de 3 etapas que produce agua de la
mejor calidad, independientemente de la calidad del
agua local, para hacer un espresso superior y mantener
el equipo en perfectas condiciones de funcionamiento.
Un filtro de carbón activado no deja pasar el cloro, los
desinfectantes y las impurezas; la ósmosis inversa elimina
todos los minerales y contaminantes; un cartucho de
remineralización vuelve a añadir los minerales correctos
para obtener un café superior y prevenir la corrosión.



la marzocco

handmade in florence



Filtro de carbón activado



Ósmosis Inversa



Cartucho de Remineralización



Tanque Flexible

características y especificaciones de la ósmosis inversa

Filtro de Carbón

Elimina los gustos desagradables y el cloro.

Reduce el contenido de metales pesados.

Elimina partículas y materia orgánica.

Capacidad de filtrado: 10.000 litros.

Ósmosis Inversa

Alta relación de productividad - conversión del agua.

Motor de la bomba refrigerado por agua.

Apto para funcionamiento continuo 24/7.

Pantalla para comprobar todos los parámetros en tiempo real (TDS/EC).

Remineralización

pH óptimo en el agua remineralizada.

Previene la corrosión.

Remineralización con calcio y magnesio.

Filtro de carbón para una combinación correcta de minerales.

	Osmo 60	Osmo 120
Capacidad (litros/hora)	60	120
Altura (cm/pulg)	38 / 15	38 / 15
Anchura (cm/pulg)	23 / 9	23 / 9
Profundidad (cm/pulg)	25,5 / 10	33,5 / 13,2
Peso (kg/libra)	14 / 30,8	17,5 / 38,5
Porcentaje de retención de sal	más de 97%	más de 97%
Presión mínima de alimentación del agua	2bar	2bar
Presión máxima de alimentación del agua	4bar	4bar
Tensión	230V	230V
Elementos de potencia en vatios	375	390

Todos los datos del rendimiento se miden a 15 °C de temperatura del agua sin contrapresión de permeado.