

osmose inverse

Pour un espresso supérieur et
un équipement fonctionnel.

le goût de votre café sera aussi
bon que l'eau avec laquelle vous
le préparez.

Développé en collaboration avec BWT water + more, l'Osmose Inverse de La Marzocco est un système de traitement en 3 phases qui produit de l'eau de la meilleure qualité, indépendamment de la qualité de l'eau locale, afin de préparer un café espresso supérieur et de maintenir l'équipement dans de parfaites conditions. Un filtre à charbon actif neutralise le chlore/les désinfectants et les impuretés; l'osmose inverse élimine tous les minéraux et les contaminants ; une cartouche de reminéralisation ré-ajoute les bons minéraux pour une préparation supérieure et pour prévenir la corrosion.



la marzocco

handmade in florence



Filtre à Charbon Actif



Osmose Inverse



Cartouche de Reminéralisation



Réservoir à Vessie

caractéristiques et spécifications de l'osmose inverse

Filtre à Charbon

Élimine les goûts désagréables et le chlore.

Réduit la teneur en métaux lourds.

Élimine les particules et la matière organique.

Capacité de filtrage 10 000 litres.

Osmose Inverse

Productivité et taux de conversion de l'eau élevés.

Motopompe à refroidissement par eau.

Convient à un fonctionnement continu 24/7.

Écran pour contrôler en temps réel tous les paramètres (TDS/EC).

Reminéralisation

pH optimal de l'eau reminéralisée.

Prévient la corrosion.

Reminéralisation avec calcium et magnésium.

Laine de charbon pour un mélange minéral correct.

	Osmo 60	Osmo 120
Capacité (litres/heure)	60	120
Hauteur (cm/in)	38 / 15	38 / 15
Largeur (cm/in)	23 / 9	23 / 9
Profondeur (cm/in)	25,5 / 10	33,5 / 13,2
Poids (kg/lbs)	14 / 30,8	17,5 / 38,5
Taux de Rétention du Sel	plus de 97%	plus de 97%
Pression Minimale Eau d'Alimentation	2bar	2bar
Pression Maximale Eau d'Alimentation	4bar	4bar
Tension	230V	230V
Puissance en watt	375	390

Toutes les données de rendement sont mesurées avec une température de l'eau de 15°C sans contre-pression du perméat.