

osmosi inversa

Per un espresso di qualità superiore e per mantenere la tua La Marzocco in perfette condizioni.

acqua della miglior qualità.

Sviluppata in collaborazione con BWT water + more, l'Osmosi Inversa de La Marzocco è un sistema di trattamento dell'acqua a 3 stadi che produce acqua della migliore qualità, indipendentemente dalla composizione dell'acqua in ingresso, per estrarre un espresso superiore e per mantenere le attrezzature in perfette condizioni. Un filtro a carboni attivi blocca impurità, cloro e altri disinfettanti; l'osmosi inversa rimuove tutti i minerali ed i contaminanti presenti; una cartuccia di remineralizzazione riaggiunge i giusti minerali per una migliore estrazione e per prevenire la corrosione.



la marzocco

handmade in florence



Filtro a carboni attivi



Osmosi Inversa



**Cartuccia di
remineralizzazione**



Serbatoio

osmosi inversa caratteristiche e specifiche

Filtro a Carboni

Elimina i cattivi odori e il cloro.

Riduce il contenuto di metalli pesanti.

Rimuove particelle e materie organiche.

Filtraggio di 10.000 litri d'acqua.

Osmosi Inversa

Alta produttività di acqua osmotizzata.

Pompante raffreddato ad acqua.

Adatta al funzionamento 24 ore su 24.

Display luminoso per il controllo dei parametri.

Remineralizzazione

PH stabile nell'acqua remineralizzata.

La miglior acqua per la preparazione di caffè speciali.

Previene il rischio di corrosione.

Maglia di carbonio per una perfetta miscela di minerali.

	Osmo 60	Osmo 120
Capacità (litri/ora)	60	120
Altezza (cm/in)	38 / 15	38 / 15
Larghezza (cm/in)	23 / 9	23 / 9
Profondità (cm/in)	25,5 / 10	33,5 / 13,2
Peso (kg/lbs)	14 / 30,8	17,5 / 38,5
Indice di Ritenzione Sali Minerali	oltre 97%	oltre 97%
Pressione Acqua in Entrata (Min)	2bar	2bar
Pressione Acqua in Entrata (Max)	4bar	4bar
Voltaggio	230V	230V
Wattaggio	375	390

Tutti i dati sono stati misurati ad una temperatura dell'acqua di 15°C e senza contropressione.