

- Cuve de qualité alimentaire en PE traitée anti UV, 100% recyclable, teintée dans la masse, moulée en une pièce sans soudure.
- Résine de qualité alimentaire, à haut pouvoir d'échange.
- Volume de résine de: 4 à 27 litres.
- Régénération chronométrique ou volumétrique, boîtier mécanique ou électronique.
- Cagot de protection translucide en PETG.
- Flotteur de saumurage.
- Vanne de cépage pour réglage de la dureté résiduelle.
- Livré avec kit TH test, by-pass (sauf rondéo 1), flexibles de raccordement en inox et première charge en sel (norme AFNOR).
- En option\*: support mobile (opérations de maintenance et nettoyages facilités)



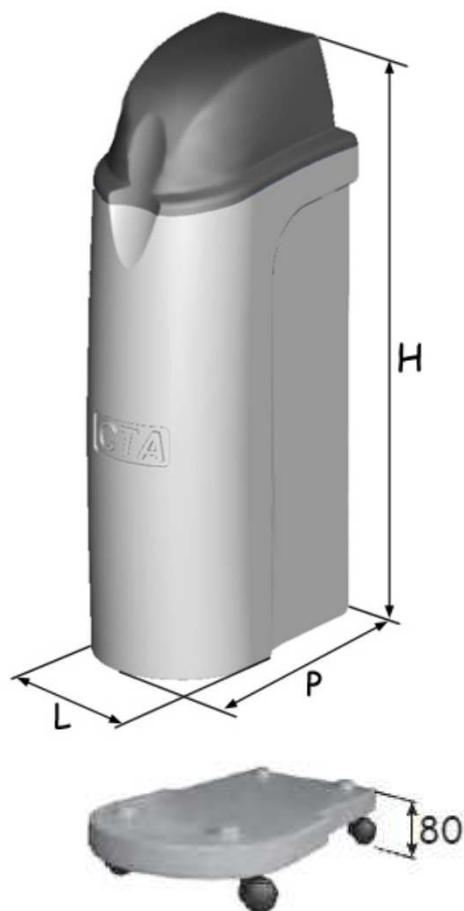
#### CARACTERISTIQUES GENERALES

- Vanne entièrement automatique, entrée et sortie en 20/27.
- Réglage de la dureté d'eau incorporé.
- Régénération volumétrique ou chronométrique.
- Pression de service : 2 à 6 bars
- Température d'utilisation : 1 à 35°C



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	Rondéo 1	Rondéo 2	Rondéo 3	Rondéo 4	Rondéo 5
Diamètre de raccordement	20/27	20/27	20/27	20/27	20/27
Volume de résines	4	9	14	18	27
Capacité d'échange (°f/m3)	22	55	88	110	165
Consommation de sel par régénération	1 kg	1,5 kg	2,4 kg	3 kg	4,5 kg
Réserve de sel	20 kg	35 kg	35 kg	75 kg	75 kg
Hauteur (H) en mm	550	715	715	1130	1130
Avec support mobile*	630	795	795	1210	1210
Profondeur (P) en mm	460	500	500	500	500
Largeur (L) en mm	250	320	320	320	320



## L'adoucisseur Rondéo est équipé :

- D'une bouteille de résines fibre de verre, 100% anticorrosion.
- De résines échangeuses d'ions à haut rendement, de qualité alimentaire.
- Une vanne de régulation 5 cycles, norme CE.
- Un réglage de dureté résiduelle proportionnel au débit d'eau consommé.
- Un by-pass pré-monté.
- Un flotteur de saumurage.