



La foto è indicativa. Manta Ecologica S.r.l.
si riserva di apportare eventuali modifiche tecniche o estetiche.

ADDOLCITORI DOPPIO CORPO

ADDOLCITORI DOPPIO CORPO
(con tino salamoia separato) CON
VALVOLA CLACK A TEMPO/VOLU-
ME DA 6 ÷ 7,8 m³/h

CARATTERISTICHE GENERALI

Gli addolcitori MCT (tempo) e MCV (volume) di tipo tradizionale vengono assemblati direttamente all'interno della nostra azienda. Vengono utilizzati solo ed esclusivamente componenti certificati ed omologati di provenienza UE o U.S.A.

Le testate (o valvole di controllo) che vengono utilizzate sono CLACK WS1CI, elettroniche con cicli di rigenerazione interamente programmabili (fino a nove fasi), controllati in funzione del tempo o del volume. Tre sono le modalità operative: volume immediato, volume ritardato e cronometrica.

Grazie alla loro tecnologia e alla loro semplicità strutturale le valvole CLACK godono di una straordinaria affidabilità nel tempo.

Timer a microprocessore di facile programmazione; i dati operativi vengono registrati su memoria EEPROM, non volatile.

La tensione di alimentazione è di 230 V~ Materiale del corpo valvola (plastico) interamente in NORYL®. Il by-pass di miscelazione dell'acqua in uscita è incorporato alla valvola.

Opzioni a richiesta:

- produttore di cloro universale modello UNI codice 070401001;
- by-pass per esclusione dell'apparecchio dall'impianto, codice 040200014.

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

Gli addolcitori Manta, sono costruiti nel rispetto delle disposizioni tecniche per rispondere a quanto previsto dal D.M. 25/2012 e dalla norma UNI 8065:2019, per il trattamento domestico di acque potabili. Idoneo anche per uso tecnologico, nonché per acque di processo. Attenzione: questa apparecchiatura necessita di una regolare manutenzione periodica al fine di garantire i requisiti di potabilità dell'acqua potabile trattata ed il mantenimento dei miglioramenti come dichiarato dal produttore.

MCT 1" 8 I D.C. - COD. 070100047

MCV 1" 8 I D.C. - COD. 080100054

MCT 1" 15 I D.C. - COD. 070100048

MCV 1" 15 I D.C. - COD. 080100055

MCT 1" 20 I D.C. - COD. 070100049

MCV 1" 20 I D.C. - COD. 080100056

MCT 1" 25 I D.C. - COD. 070100050

MCV 1" 25 I D.C. - COD. 080100057

MCT 1" 30 I D.C. - COD. 070100051

MCV 1" 30 I D.C. - COD. 080100058

MCT 1" 40 I D.C. - COD. 070100052

MCV 1" 40 I D.C. - COD. 080100059

	MCT/MCV 1" 8 I	MCT/MCV 1" 15 I	MCT/MCV 1" 20 I	MCT/MCV 1" 25 I	MCT/MCV 1" 30 I	MCT/MCV 1" 40 I
COLLEGAMENTI IN/OUT	1"	1"	1"	1"	1"	1"
LITRI RESINA	8	15	20	25	30	40
CAPACITÀ CICLICA	44 m ³ x ^{°f}	82,5 m ³ x ^{°f}	110 m ³ x ^{°f}	137,5 m ³ x ^{°f}	165 m ³ x ^{°f}	220 m ³ x ^{°f}
CONSUMO SALE	0,96 kg	1,8 kg	2,4 kg	3,0 kg	3,6 kg	4,8 kg
CAPACITÀ TINO	100 l	100 l	100 l	100 l	100 l	100 l
PORTATA IDRAULICA	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h
PORTATA USO POTABILE	0,40 m ³ /h	0,75 m ³ /h	1,0 m ³ /h	1,25 m ³ /h	1,50 m ³ /h	2,0 m ³ /h
DIMENSIONI	H: 650 mm	H: 945 mm	H: 1065 mm	H: 1065 mm	H: 1065 mm	H: 1305 mm
	ø: 187 mm	ø: 187 mm	ø: 212 mm	ø: 242 mm	ø: 265 mm	ø: 265 mm
	H: 470 mm	H: 900 mm	H: 900 mm	H: 900 mm	H: 900 mm	H: 900 mm
	ø: 340 mm	ø: 340 mm	ø: 340 mm	ø: 340 mm	ø: 340 mm	ø: 340 mm

MCT 1" 50 I D.C. - COD. 070100053

MCV 1" 50 I D.C. - COD. 080100060

MCT 1" 75 I D.C. - COD. 070100055

MCV 1" 75 I D.C. - COD. 080100062

MCT 1" 100 I D.C. - COD. 070100056

MCV 1" 100 I D.C. - COD. 080100063

MCT 1" 140 I D.C. - COD. 070100057

MCV 1" 140 I D.C. - COD. 080100064

MCT 1" 170 I D.C. - COD. 070100058

MCV 1" 170 I D.C. - COD. 080100065

	MCT/MCV 1" 50 I	MCT/MCV 1" 75 I	MCT/MCV 1" 100 I	MCT/MCV 1" 140 I	MCT/MCV 1" 170 I
COLLEGAMENTI IN/OUT	1"	1"	1"	1"	1"
LITRI RESINA	50	75	100	140	170
CAPACITÀ CICLICA	275 m ³ x ^{°f}	412,5 m ³ x ^{°f}	550 m ³ x ^{°f}	770 m ³ x ^{°f}	935 m ³ x ^{°f}
CONSUMO SALE	6 Kg	9 Kg	12 kg	16,8 kg	20,4 kg
CAPACITÀ TINO	100 l	150 l	150 l	200 l	200 l
PORTATA IDRAULICA	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h
PORTATA USO POTABILE	2,50 m ³ /h	3,75 m ³ /h	5,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h	6,0 m ³ /h
DIMENSIONI	H: 1560 mm	H: 1580 mm	H: 1850 mm	H: 1860 mm	H: 1860 mm
	ø: 265 mm	ø: 360 mm	ø: 400 mm	ø: 440 mm	ø: 440 mm
	H: 900 mm	H: 760 mm	H: 760 mm	H: 1000 mm	H: 1000 mm
	ø: 340mm	ø: 530mm	ø: 530mm	ø: 530 mm	ø: 530 mm

MCT 1"1/4 I 100 D.C. - COD. 070100087

MCV 1"1/4 I 100 D.C. - COD. 080100096

MCT 1"1/4 I 140 D.C. - COD. 070100088

MCV 1"1/4 I 140 D.C. - COD. 080100097

MCT 1"1/4 I 170 D.C. - COD. 070100089

MCV 1"1/4 I 170 D.C. - COD. 080100098

MCT 1"1/4 I 200 D.C. - COD. 070100062

MCV 1"1/4 I 200 D.C. - COD. 080100069

	MCT/MCV 1"1/4 100 I	MCT/MCV 1"1/4 140 I	MCT/MCV 1"1/4 170 I	MCT/MCV 1"1/4 200 I
COLLEGAMENTI IN/OUT	1"1/4	1"1/4	1"1/4	1"1/4
LITRI RESINA	100 l	140 l	170 l	200 l
CAPACITÀ CICLICA	550 m ³ x ^{°f}	770 m ³ x ^{°f}	935 m ³ x ^{°f}	1100 m ³ x ^{°f}
CONSUMO SALE	12 kg	16,8 kg	20,4 kg	24 kg
CAPACITÀ TINO	200 l	300 l	300 l	300 l
PORTATA IDRAULICA	7,8 m ³ /h	7,8 m ³ /h	7,8 m ³ /h	7,8 m ³ /h
PORTATA USO POTABILE	5,0 m ³ /h	7,0 m ³ /h	7,8 m ³ /h	7,8 m ³ /h
DIMENSIONI	H: 1900 mm	H: 1910 mm	H: 2100 mm	H: 1900 mm
	ø: 485 mm	ø: 550 mm	ø: 650 mm	ø: 485 mm
	H: 1000 mm	H: 1160 mm	H: 1160 mm	H: 1160 mm
	ø: 530 mm	ø: 730 mm	ø: 730 mm	ø: 730 mm

CAMPO APPLICAZIONE

Per le loro caratteristiche di portata ($6,0 \div 7,8 \text{ m}^3/\text{h}$) questi addolcitori sono particolarmente indicati per impianti di piccole/medie dimensioni (appartamenti, ville, ristoranti, applicazioni industriali).

DESCRIZIONE CAPITOLATO

Addolcitore doppio corpo Manta MCT (a tempo) o MCV (a volume) da ... litri di resina (vedi tabella nella pagina seguente). Realizzato con componenti certificati ed omologati di provenienza UE o U.S.A.

Testata elettronica CLACK funzionante con tre modalità operative: volume immediato, volume ritardato e cronometrica. Cicli di rigenerazione interamente programmabili.

By-pass di miscelazione dell'acqua in uscita incorporato alla valvola.

La tensione di alimentazione é di 230 V~ . Materiale del corpo valvola interamente in NORYL®.

Opzioni a richiesta:

- produttore di cloro universale modello UNI;
- by-pass per esclusione dell'apparecchio dall'impianto.

Apparecchi conformi al D.M. 6 Aprile 2004, n. 174 e ai requisiti e normative di cui all'art. n. 3 lettere a), b), c), d) del D.lgs. 25/2012.

SCT 008_Addolcitori Clack WS1CI - WS1.25CI_20200303