

PWG MULTIVANNE

Adoucisseurs Duplex à contre-courant



”

Votre adoucisseur le plus efficace et le plus économique.

PWG MULTIVANNE

L'adoucissement de l'eau consiste à retirer le calcium, le magnésium et les autres cations à l'aide de résines cationiques. L'eau résultante prolonge la durée de vie des tuyauteries et des installations pour une meilleure conformité.

Nous proposons unité complète prête à l'emploi, facilement adaptable sur demande. L'installation d'une unité d'adoucissement duplex garantit la fourniture d'une eau constamment adoucie grâce à une approche alternée.

L'eau est adoucie à contre-courant et la régénération s'effectue en mode co-courant pour un usage de sel réduit. La régénération démarre automatiquement lors du contrôle de la dureté de l'eau. La surveillance de la conductivité sur la mise à l'égout empêche le gaspillage d'eau.



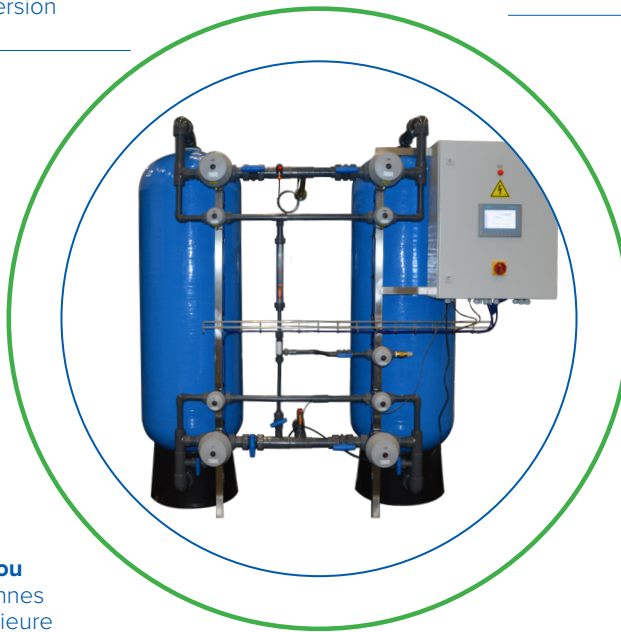
Réservoir et distributeurs : bouteille en fibre de verre composite à col fileté de 4" ou ouvertures supérieure et inférieure à bride 6" ; assemblée avec des systèmes de distribution pour une dispersion uniforme de l'eau.

Spécifications de fonctionnement :
alimentation électrique de 230-24 Vca -
consommation électrique estimée de 100 VA.

Siemens PLC : L'unité de contrôle équipée d'un écran tactile permet de surveiller et de contrôler automatiquement les opérations à l'aide d'électrovannes. Les signaux sont émis par un compteur d'eau à pulsation, des compteurs dureté de l'eau, de conductivité et pressiomètres. Un signal de sortie numérique active une alarme générale.

Spécifications à l'entrée :
pression de l'eau entre 2,5 et 10 bars
- température de fonctionnement entre 7°et 30°C.

Panoplie : assemblage complet de composants en PVC-U avec un montage facile de 3 raccords ou brides. Les vannes sont montées sur un châssis en acier inoxydable.



Vannes à membrane Gemü ou vannes papillon Sigeval : vannes à membrane de qualité supérieure pour le service et la régénération. L'entrée et la sortie sont équipées de vannes à bille ou papillon manuelles supplémentaires en PVC pour faciliter la mise hors tension du réseau au cours de la maintenance. Toutes les vannes de contrôle sont pneumatiques et nécessitent de l'air comprimé (4-6 bars, branchement de 6 mm).

Masse filtrante : une couche de support (1,7 - 2,5 mm) protège le système de distribution et améliore la distribution de l'eau sur l'intégralité de la surface de la bouteille. La résine mono cationique, certifiée de qualité alimentaire, dispose d'une grande capacité ainsi que d'une bonne stabilité physique, chimique et thermique. Une couche supérieure en résine inerte termine le lit fixe et améliore la distribution de l'eau

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES SOFT MV UFS MONO D18-D63

	D18	D21	D24	D30	D36	D42	D48	D55	D63
Code de commande commençant par 4407055(...)	497	498	499	500	501	502	503	504	505

Spéc. tech. / bouteille

Diamètre du réservoir	mm	457	533	610	762	914	1,067	1,219	1,397	1,600
Hauteur totale du réservoir	mm	1,880	1,760	2,010	2,040	2,350	2,430	2,465	2,681	3,270
Volume - total	L	250	302,5	436,5	710	1,020	1,360	1,840	2,619	4,265

Masse filtrante / bouteille

Résines inertes Sacs de 25L	L	38	38	50	75	125	150	175	325	325
Résines Sacs de 25L	L	175	200	300	500	725	950	1,275	1,650	3,000
Couche de support Sacs de 25kg	kg	25	50	75	100	175	275	425	750	1,025

Débits

Qnom @1,0 bar dP	m³/h	8,0	11	12	15	21	34	43	44	53
Qnom @1,5 bar dP	m³/h	10	14	16	21	30	47	55	59	74

Capacités d'échange / bouteille

°F.m³		963 - 1,138	1,100 - 1,300	1,650 - 1,950	2,750 - 3,250	3,988 - 4,713	5,225 - 6,175	7,013 - 8,288	9,075 - 10,725	16,500 - 19,500
dH.m³		541 - 639	618 - 730	927 - 1,096	1,545 - 1,826	2,240 - 2,647	2,935 - 3,469	3,940 - 4,656	5,098 - 6,025	9,270 - 10,955
kg CaCO3		10 - 11	11 - 13	17 - 20	28 - 33	40 - 47	52 - 62	70 - 83	91 - 107	165 - 195

Régénération

Consommation de sel	kg	15	18	26	44	64	84	112	145	264
Consommation de saumure	L	51	59	88	147	213	279	374	484	880
Type du bac à sel	L	200		300	400	750		1,000	1,750	2,500
Consommation d'eau	m³	0,30	0,34	0,51	0,85	1,24	1,62	2,17	2,81	5,12

Raccordements

ENTRÉE/SORTIE	DN40		DN50	DN65	DN80	DN100	
MISE À L'ÉGOUT	DN15	DN20	DN25	DN32		DN40	DN50
SAUMURE	DN15		DN20	DN20	DN25		DN32

Dimensions de l'adoucisseur

Largeur	mm	1,714	1,867	2,019	2,324	2,629	2,934	3,238	3,594	4,000
Profondeur	mm	957	1,033	1,110	1,262	1,414	1,567	1,719	1,897	2,100
Hauteur	mm	2,380	2,260	2,510	2,540	2,850	2,930	2,965	3,181	3,770
Poids de fonctionnement estimé ¹	kg	850	1,000	1,350	2,100	2,950	3,900	6,500	7,500	11,900

Dimensions du bac à sel

Diamètre	mm	680	760	880	1,030		1,100	1,300	1,420
Hauteur	mm	830	1,000	920	1,120		1,290	1,500	2,060

¹ Bac à sel exclu

POURQUOI PWG MULTIVANNE ?

- **Technologie éprouvée**
- **Réservoir intégralement utilisé**
 - Aucune expansion de lit nécessaire
 - Capacité / taille de réservoir accrue
 - Faible encombrement
- **Économies d'eau jusqu'à 80 %**
 - Aucun détassage nécessaire
 - Cycles de régénération à conductivité contrôlée
- **Économies de sel jusqu'à 50 %**
 - Saumurage efficace (co-courant)
- **Court temps de régénération**
 - Aucun détassage
 - Cycles de régénération contrôlés (par conductivité)
- **Vannes pneumatiques Gemü ou Sigeval indépendantes**
 - Extrêmement fiable, qualité supérieure.
 - Réduit les chutes de pression jusqu'à 50 % par rapport aux vannes centrales
- **Hygiénique**
 - Aucune accumulation de saleté
- **Retour sur investissement important**
 - Économies d'eau
 - Économies de sel
- **Adoucisseur industriel avec PLC Siemens**
 - Manipulation facile, écran tactile logique
- **Extrêmement fiable**
 - Vannes pneumatiques indépendantes
 - En alternance
 - Contrôlé par PLC
- **Aucun(e) compactage ou canalisation**
 - Libre circulation



RÉSIDENTIEL
Électroménager, chaudières et radiateurs.



HORECA
Adoucissement central de l'eau chaude et froide, pour la cuisine, la lessive, les chaudières...



BÂTIMENTS
Chaudières et tours aéroréfrigérantes.



INDUSTRIE
Pré-traitement à l'osmose inverse, de chaudières à vapeur, processus, tours aéroréfrigérantes, alimentation et boissons.



MÉDICAL
Adoucissement central de l'eau chaude et froide, chaudières, pré-traitement à l'osmose inverse, cuisine, lessive.