

# GEHRIG IMPIANTI A OSMOSI INVERSA

Per risultati di risciacquo cristallini.



# GEHRIG

## Sistemi a osmosi inversa

### Stoviglie pulite. Posate luccicanti. Bicchieri brillanti. Senza lucidare a mano.

I sistemi a osmosi inversa GEHRIG filtrano pressoché interamente i minerali contenuti nell'acqua garantendo così ottimi risultati di lavaggio. I sistemi modificano le proprietà chimiche e organolettiche dell'acqua riducendone inoltre il contenuto di sali. I nostri apparecchi sono stati appositamente sviluppati per l'impiego con lavastoviglie e lavabicchieri; sono dotati di recipiente intermedio e pompa di risciacquo oppure di un boiler collegato alla rete idrica.

### I vantaggi a colpo d'occhio

#### **NON SERVE LUCIDARE A MANO**

Stoviglie pulite e brillanti senza doverle lucidare a mano. Le stoviglie non presentano più residui minerali o aloni.

#### **I BICCHIERI NON SI ROMPONO. NESSUN PERICOLO DI FERIRSI**

Utilizzando un sistema a osmosi inversa GEHRIG è possibile ridurre le rotture dei bicchieri e il conseguente rischio di ferirsi.

#### **COSTI DI MANUTENZIONE RIDOTTI**

La vostra lavastoviglie o lavabicchieri è protetta contro le incrostazioni di calcare e di altri minerali, fatto che comporta un minor numero di riparazioni. Il sistema riduce inoltre il consumo di acqua ed energia.

#### **MINOR CONSUMO DI DETERSIVI**

Grazie alla composizione ottimizzata dell'acqua è possibile risparmiare fino al 30%\* di detersivi (in funzione della durezza dell'acqua impiegata).

#### **IMPIEGO FLESSIBILE**

In funzione del modello di lavastoviglie o lavabicchieri, i sistemi a osmosi inversa possono essere incorporati nell'elettrodomestico stesso o installati in aggiunta come unità a sé stante.



## Dati tecnici

Modello	GEHRIG C150P	GEHRIG C150A	GEHRIG C300P	GEHRIG C300A	GEHRIG Compact C150AC
Numero di articolo	WAL6700406	WAL6700405	WAL6700408	WAL6700407	WAL6700404
<b>Caratteristiche tecniche</b>					
Produzione lt/h a +15°C	150	150	300	300	150
Quantità membrane	1	1	2	2	1
Serbatoio	1 vaso d'espansione da 5,5 lt a 3 bar	-	2 vasi d'espansione da 5,5 lt (11 lt) a 3 bar	-	-
Vaso di espansione presente (interno)	Sì	No	Sì	No	No
Dimensioni LxPxA (mm)	280 x 565 (640*) x 590	240 x 560 (625*) x 500	280 x 565 (640*) x 595	240 x 560 (625*) x 500	160 x 480 (585**) x 415
Peso (kg)	35	30	45	40	25
Livello pressione sonora (dB (A))	< 60	< 60	< 60	< 60	< 60
<b>Caratteristiche acqua di alimentazione</b>					
Tipologia di acqua	Potabile	Potabile	Potabile	Potabile	Potabile
Addolcimento consigliato da (fGH)	10	10	10	10	10
Addolcimento obbligatorio da (fGH)	16	16	16	16	16
Temperatura minima (°C)	5	5	5	5	5
Temperatura massima (°C)	45	45	45	45	45
Portata minima (lt/h)	350	350	600	600	350
Pressione di alimentazione (bar)	Da 1 a 5	Da 1 a 5	Da 1 a 5	Da 1 a 5	Da 1 a 5
Filtri di serie	Sì	Sì	Sì	Sì	No
<b>Caratteristiche elettriche</b>					
Tipologia di alimentazione	Monofase + Terra	Monofase + Terra	Monofase + Terra	Monofase + Terra	Monofase + Terra
Tensione nominale (V)	230	230	230	230	230
Frequenza (Hz)	50	50	50	50	50
Potenza massima (W)	180	180	560	560	180

\* incl. allacciamenti (+ 65 mm) e dispositivi di comando (+ 10 mm)

\*\* incl. allacciamenti (+ 65 mm) e rubinetto di prova permeato (+ 30 mm)

## Accessori

○ opzionale — non disponibile	GEHRIG C150P	GEHRIG C150A	GEHRIG C300P	GEHRIG C300A	GEHRIG Compact C150AC
Prefiltro	○	○	○	○	○
Cartucce per filtro	○	○	○	○	○
Kit di collegamento	○	○	○	○	○
Kit filtro C150 AC	—	—	—	—	○
Serbatoio a pressione 35 l	○	○	○	○	○
Serbatoio a pressione 50 l	○	○	○	○	○
Serbatoio a pressione 80 l	○	○	○	○	○
Kit valvola termostatica VTA 572	○	○	○	○	○

## SEDE CENTRALE

Gehrig Group AG  
Bäulerwisenstrasse 1  
8152 Glattbrugg  
T +41 43 211 56 56  
F +41 43 211 56 99

## UFFICI

Gehrig Group SA  
Avenue des Baumettes 3  
1020 Renens  
T +41 21 631 90 60  
F +41 21 631 90 79

Gehrig Group SA  
Via al Fiume 1  
6929 Gravesano  
T +41 91 600 16 10  
F +41 91 600 16 11

info@gehriggroup.ch  
www.gehriggroup.ch

Servizio di assistenza  
0800 22 77 77

Detergente  
0800 44 77 77



# GEHRIG

---

**HOBART**

---

 **eloma**

---

 **MORETTI FORNI**  
The SmartBaking Company®

---

**thermoplan**  
Swiss Quality Coffee Equipment

---

 **FAEMA**

---

 **AQUALYT**

---

 **GG+**

# GEHRIGGROUP

 Swiss Gastro Service