

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



Imagen Referencial

ABLANDADOR DE AGUA 37 Its

Modelo: AB037YUY / SOFT-HK3

Sistema de ablandamiento de agua de alta capacidad, diseñado para aplicaciones exigentes donde se requiere continuidad operativa y protección de equipos.

- Humedad: $\leq 90\%$
- Temperatura: $5^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$
- Temperatura del agua: $5^{\circ}\text{C} \sim 38^{\circ}\text{C}$
- Presión del agua: 0.15 – 0.45 MPa
- Caudal: $4 \text{ m}^3/\text{h}$
- Volumen total de agua purificada: 14000 m^3
- Volumen de producción de agua en el ciclo de regeneración: 5.36 m^3
- Consumo de sal: 4.4 kg por regeneración

Especificaciones Técnicas

- Potencia: 18 W
- Voltaje: 220 V / 50 Hz
- Amperaje: 0.6 A Max
- Dimensiones: 27.3 x 45.5 x 121.5 cm
- Garantía de 6 meses.

Requerimientos

- Enchufe hembra 10 Amp
- Altura enchufe posicionado a 55 cm
- Entrada agua fría 3/4 He" (entrada y salida)
- Desagüe $\varnothing 40 \text{ mm}$ a piso hasta 30 cm de altura desde N.P.T

Características

- Operación automática continua
- Sistema de doble tanque (mayor continuidad de servicio)
- Regeneración inteligente por consumo y tiempo
- Control digital programable
- Alta capacidad para uso intensivo
- Aplicación para cocinas industriales, casinos, hoteles, clínicas, calderas, autoclaves y procesos de alto consumo de agua

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Se recomienda mantención preventiva cada 6 meses.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2029).



Calidad Inoxidable



Revisó: Fabiano Arellano - Aprobó: Alex Peña - Fecha: Abril 2026