



EMI 4000

SYSTEME ANTI-CALCAIRE NOUVELLE GENERATION

Dropson utilise une technologie avancée EMI (Electro Magnetic Impact) qui combine à un logiciel de calcul, permet son utilisation dans différents domaines et applications.

Caractéristiques générales

| | |
|--|-------------------|
| Connecteurs mâles | DN 26 - 1" |
| Connecteurs en acier inoxydable qualité alimentaire | AISI 304L |
| Cellule de traitement inoxydable qualité alimentaire | AISI 316L |
| Châssis en acier inoxydable | AISI 304L |
| Indice de protection | IP 54 |
| Poids | 7,5 Kg |
| Dimensions | 390 x 190 x 70 mm |

Caractéristiques hydrauliques

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Débit de pointe | 4,5 m ³ /h |
| Perte de charge à débit maximum | 100 g/cm ² |
| Pression maximum | 10 bars |
| Salinité maximum recommandée | 1500 TDS |
| Dureté maximum recommandée | 100° fH |
| Indice d'application | Type A (*) |

(* Type A = Application à débit de pointe intermittent)

(* Type B = Application à débit de pointe soutenu.)

Recommandation : Monter à l'entrée d'eau un filtre à sédiment de 25 microns.

Spécifications électriques

| Modèle | Tension | Type de câble | Prise |
|--------|---------|------------------|--------|
| 4000 F | 220V | H05 WF 3G1 2PT+T | Type F |
| 4000 I | 220V | AS/NZS 3112 | Type I |
| 4000 B | 110V | NEMA 5-15 (B) | Type B |

- Consommation moyenne : 22 watts
- Protection contre les surtensions par varistances : 8000A / 1120V
- Longueur du câble : 1,5m - 2m

Températures

Température maximale de l'eau d'entrée: 40°C

Température maximale de l'eau traitée: 80°C

Pour l'accumulation d'ECS, nous recommandons que la température soit comprise entre 65° et 70° maximum.

Technologie

| | |
|--|--------|
| Technologie E.M.I (electronic magnetic impact) | EMI |
| Cellule de traitement à flux turbulent | Vortex |

Normes applicables

| |
|--|
| Compatibilité électromagnétique CEM directive 2014/30/EU |
| Norme EN 60335-1 conformité électrique |
| Norme acier inoxydable AISI 316 L SVGW W/TPW 119/1(*) |
| (*) Qualité alimentaire |

