



Scheda Tecnica

STI.1.000.017

Revisione n. 01 del 01.10.2023
(Cod. art. OSM.FRI.OSP)

OSMOGAS-SP

Osmo frigogasatore sopra lavello

1. Impiego

OSMOGAS-SP è un'apparecchiatura, predisposta per il collegamento alla tubazione dell'acqua potabile, in grado di erogare acqua a temperatura ambiente, refrigerata e refrigerata gassata, migliorando la qualità dell'acqua grazie al sistema ad osmosi inversa integrato. Il sistema **OSMOGAS-SP**, può essere installato all'interno di una cucina, di un ufficio, di un negozio, di una sala d'attesa o più in generale ovunque si desideri disporre in quantità illimitata di un'acqua potabile affinata, a temperatura ambiente, refrigerata ed eventualmente addizionata con anidride carbonica.

2. Caratteristiche dell'apparecchio

OSMOGAS-SP si compone di un sistema ad osmosi inversa in grado di migliorare la qualità dell'acqua in ingressi, un sistema di stoccaggio, raffreddamento e gassatura dell'acqua, in grado di produrre acqua refrigerata e gassata, con capacità fino a 1,5 l/min. La tecnologia utilizzata per la realizzazione del saturatore consente di ottimizzare il consumo di anidride carbonica per la gassatura e di modificarne il livello di gassatura in base alle abitudini ed al tipo di gassatura desiderata. Tramite un termostato è possibile regolare la temperatura dell'acqua refrigerata erogata.

L'apparecchiatura predisposta per un'installazione sopra ripiano o in abbinamento al mobiletto dedicato. Include un erogatore di acqua (naturale, naturale refrigerata, refrigerata gassata);

3. Requisiti particolari e Fondamentali

- Sistema di gassatura ad alta efficienza realizzato mediante un carbonatore in pressione in acciaio inox AISI 316L;
- Ampia produzione di acqua refrigerata e refrigerata gassata grazie all'elevata

capacità del serbatoio carbonatore di 3 litri;

- Possibilità di regolare la temperatura dell'acqua refrigerata tramite termostato;
- Con **OSMOGAS-SP** aiuti a proteggere l'ambiente, in quanto eviterai la produzione e lo smaltimento di bottiglie in plastica, ed il conseguente trasporto delle stesse su gomma;
- Design innovativo;
- Dimensioni ridotte in grado di consentire un'installazione anche in ambienti ristretti;
- Fornitura comprensiva di un kit di raccordi rapidi per il collegamento alla tubazione dell'acqua;
- Non necessita di collegamento allo scarico;
- Sistema di affinazione tramite osmosi inversa integrata;
- Materiali conformi al D.M. 174/04.

4. Installazione

Installare l'apparecchiatura nel rispetto delle norme locali vigenti e di quanto previsto dal D.M. 37/08 e dal D.M. Salute 25/2012. L'installazione deve essere eseguita da un installatore qualificato in grado di rilasciare regolare Dichiarazione di Conformità. Installare l'apparecchiatura in condizioni igienicamente idonee.

OSMOGAS SP è predisposto per l'installazione sopra il piano della cucina e viene alimentato con acqua prelevata dalla rete di acqua potabile. In prossimità dell'apparecchio e su una linea protetta da interruttore differenziale, prevedere una presa elettrica 230V/50Hz con messa a terra conforme alle norme vigenti.

Il sistema **OSMOGAS-SP** viene alimentato con acqua prelevata dalla rete di distribuzione acqua potabile tramite l'apposito

raccordo di collegamento fornito. Il sistema di erogazione, in base alla tipologia di apparecchio scelto, avviene, direttamente dal beccuccio posto sull'apparecchio. Osservare le indicazioni specifiche di installazione riportate nelle istruzioni di installazione uso e manutenzione a corredo dell'apparecchio; in caso di smarrimento chiedere l'invio di una copia all'ufficio tecnico Idrocasmotek.

5. Avvertenze

Proteggere il sistema **OSMOGAS SP** dal gelo, dall'esposizione solare diretta e indiretta e dalle intemperie. Evitare che oli, solventi, detersivi acidi e basici, sostanze chimiche e fonti di calore superiori a 40° C vengano a contatto con l'apparecchiatura. Mantenere il sistema **OSMOGAS SP** e il luogo di installazione nelle idonee condizioni igieniche. Il sistema **OSMOGAS SP** deve essere alimentato con acque aventi caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche entro i limiti fissati dal D.L.31/01 s.m. relativo alla qualità delle acque destinate al consumo umano. La pressione dell'acqua in rete deve essere superiore a quella minima e inferiore a quella massima consentita; eventualmente, in caso la stessa fosse superiore alla pressione massima, installare un riduttore di pressione. La tensione elettrica di alimentazione deve corrispondere alla tensione di alimentazione dell'apparecchiatura ed essere stabile senza oscillazioni di tensione oltre la norma. Per una corretta gestione e funzionamento dell'apparecchiatura si consiglia di prevedere una regolare manutenzione comprensiva di periodica sostituzione dei filtri e, se si rendesse necessario, della sostituzione della membrana osmotica in accordo con le indicazioni riportate all'interno del manuale uso e manutenzione.

Le prestazioni dichiarate valgono per le

apparecchiature correttamente utilizzate e manutentive, nel rispetto di quanto indicato all'interno del manuale di istruzioni.

Attenzione: questa apparecchiatura necessita di una regolare manutenzione periodica al fine di garantire i requisiti di potabilità dell'acqua trattata ed il mantenimento dei miglioramenti come dichiarati dal produttore. Osservare con attenzione quanto riportato all'interno delle istruzioni di uso e manutenzione di cui è corredato ogni apparecchio, in mancanza chiederne una copia. Accertarsi che la presente informazione tecnica sia l'edizione più aggiornata consultando il sito www.fimi.net

6. Normative

Gli apparecchi **OSMOGAS-SP** sono conformi ai requisiti tecnici prescritti dal D.M. Sa-

lute 25/2012. I materiali utilizzati in contatto con acqua osmotizzata sono conformi al D.M.174/04 e al regolamento CE 1935/04.

7. Descrizione per offerte

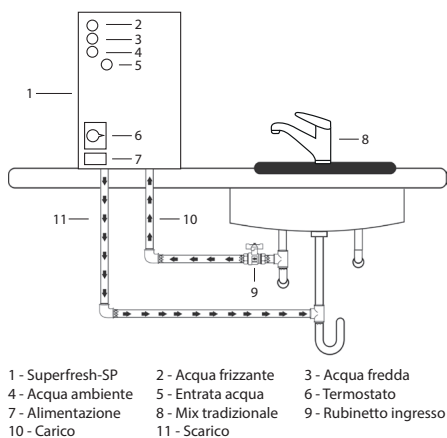
OSMOGAS-SP, apparecchiatura per il trattamento di acqua potabile, in grado di erogare acqua a temperatura ambiente, refrigerata e refrigerata gassata completo di osmosi inversa integrata. La temperatura dell'acqua refrigerata è modificabile attraverso un termostato posizionato sul retro dell'apparecchiatura. Il comando di erogazione avviene tramite una apposita tastiera sistemata sul piano superiore dell'apparecchio. Il compressore e il circuito frigorifero sono di tipo ecologico e il serbatoio di accumulo acqua gassata e refrigerata è realizzato in AISI 316L. Prelievo dell'acqua tramite erogatore frontale (modello SP) o tramite

rubinetto a parte da posizionarsi sul piano della cucina (modello ST). Il corredo di raccordi rapidi in dotazione, permette l'installazione dell'apparecchio in ogni situazione. Bombola di anidride carbonica (esclusa dalla quotazione). Apparecchio realizzato con materiali rispondenti al D.M. 174/04 e in conformità al D.M. Salute 25/2012.

IQ- Informazioni Qualità:

- refrigeratore a compressore;
- refrigerante ecologico R134a;
- temperatura dell'acqua regolabile;
- pompa a palette;
- accumulo in AISI 316 L;
- struttura in lamiera verniciata antigraffio e frontale con vaschetta in ABS;
- pannello comandi a tastiera;
- Certificazione CE.

Schema di installazione:



Specifiche tecniche

Alimentazione 230 V - 50 Hz
Potenza compressore: 1/8 HP
Capacità banco ghiaccio: 5 L
Capacità di raffreddamento: 25 L/h
Centralina elettronica di gestione e controllo funzioni
N. 2 prefiltri SED 5 µm + Carbon Block in cocco
N. 2 membrane 200 GPD
N. 1 motore 200W raffreddato ad acqua
N. 1 pompa rotativa 350 L/h a palette
Produzione: acqua osmotizzata 90-120 L/h

Misure:



Dati Tecnici:

Codice	Articolo	Pressione in ingresso	Portata l/min	Press. max bar	Filtrazione µm	Dimensioni			Temp. ambiente min÷max	Temp. acqua min÷max	Conf.
						L mm	H mm	P mm			
OSM.FRI.OSP	Osmogas-SP	1 ÷ 6 bar	1,5	10	0,02	280	440	490	0÷45	0÷40	1

N.B.: Il sistema è dotato di serie di un sistema di pre-trattamento costituito da un filtro a sedimenti, un filtro a carbone ed un sistema osmosi.



FIMI S.p.A.

Via delle Industrie, 6 - 26010 Izano (CR)
Tel. 0373 780193 - Fax 0373 244184
info@fimi.net - www.idrocsmotek.net

