

WATER TREATMENT  
**MADE IN ITALY**  
SINCE **1978**

# THE WATER BOOK

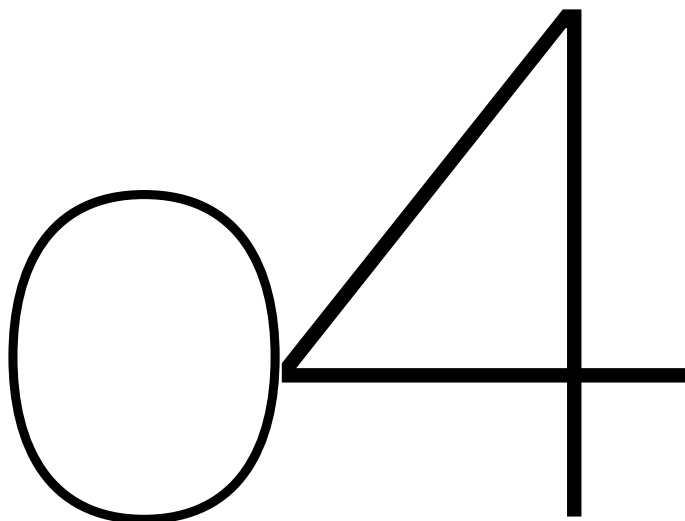
Illustrated  
Catalogue  
*September*  
2019

**LUICOR**

WATER TREATMENT LINE

CHEMICAL PRODUCTS LINE

# Addolcitori



## **RINOVADEPUR**

Pag. 55. Detergente, igienizzante, rivitalizzante per resine

## **TEST KIT DUREZZA**

Pag. 55. Monocomponente

## **DIMENSIONA IL TUO ADDOLCITORE**

Pag. 56. Tabella per scelta Lt. di resina per addolcitori

## **MINI/V4**

Pag. 57. Addolcitori volumetrici

## **MONARCHDUPLEX**

Pag. 58. Addolcitori volumetrici

## **AF/DIGIT/T**

Pag. 59. Temporizzati digitali

## **EKOSOFT**

Pag. 60. Volumetrici digitali autodisinfettanti

## **AF/DIGIT/V**

Pag. 61. Volumetrici digitali

## **SPECIAL DIGIT**

Pag. 62. Volumetrici ecologici

## **NEW DIGIT**

Pag. 63. Volumetrici ecologici multitrattamento

## **AF/7000**

Pag. 64. Volumetrici digitali ad alto flusso

## **DA/CG E DA/I**

Pag. 65. Addolcitori professionali: tempo

## **DA/CG/V E DA/I/V**

Pag. 66. Addolcitori professionali: volume + tempo

## **ACCESSORI**

Pag. 67

## RINOVADEPUR

Detergente, igienizzante, rivitalizzante per resine addolcitori



RinovaDepur in pratiche bustine ripristina e mantiene l'efficienza delle resine di tutti gli addolcitori. La resina (in micro sfere) è il materiale all'interno della bombola addolcitore che consente il trattamento del Calcare.

RinovaDepur una miscela salina, unica, formulata per detergere le resine nell'addolcitore da Ferro, Manganese, limo, particelle metalliche e composti organici, che causano inefficienze. L'uso regolare di RinovaDepur come coadiuvante di manutenzione ristabilirà la massima efficienza dell'addolcitore e prolungherà la vita dell'unità. Una confezione per 12 mesi di trattamento.

**PRIMA APPLICAZIONE:** sciogliere 1 bustina (140 grammi) di RinovaDepur in 1 litro di acqua calda. Versare direttamente in salamoia. Avviare la rigenerazione manuale. Ripetere l'operazione in caso di importante sporco delle resine se necessario.

**COME MANUTENZIONE PREVENTIVA:**

Aggiungere  $\frac{1}{3}$  di bustina per ogni 25 kg. di sale reintegrati nel tino della salamoia.

**ATTENZIONE:**

L'utilizzo di RinovaDepur prolunga l'efficienza ed il ciclo vita utile delle resine, ma **NON** sostituisce una regolare manutenzione dei sistemi di addolcimento da parte di C.A.T. almeno ogni 12 mesi (vedere istruzioni prodotto addolcitore).

ADDOLCITORI

| CODICE          | MODELLO CABINATO   | DESCRIZIONE                                                                                                                 | CONFEZIONE |       |  |
|-----------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|--|
|                 |                    |                                                                                                                             | KG         | PEZZI |  |
| <b>RDEPUR01</b> | <b>RINOVADEPUR</b> | RinovaDepur in 3 bustine da 140 gr sufficienti per 12 mesi di trattamento (calcolato per addolcitori da 26/30 lt di resine) | 0,420      | 12    |  |

## TEST KIT DUREZZA

Monocomponente



| CODICE          | MODELLO                 |  |
|-----------------|-------------------------|--|
| <b>TC00801E</b> | <b>TEST KIT DUREZZA</b> |  |

# DIMENSIONA IL TUO ADDOLCITORE

Tabella per scelta Lt. di resina per addolcitori indicati da pag 57 a 64

L'addolcitore si sceglie in base alla durezza dell'acqua ed al numero degli appartamenti. La casella risultante dall'incrocio fra durezza e n. appartamenti determina la scelta. I numeri 9 - 17 - 35 ecc. sono ad indicare i Lt. di resina cationica inseriti nelle bombole degli addolcitori. Nel caso di appartamenti con doppi servizi o con consumi non definibili, è consigliabile considerare l'apparecchio con maggior numero di resine. In caso di difficoltà nel dimensionamento, contattare l'ufficio tecnico **EUROACQUE** al nostro numero di fax **0523/953064** o all'indirizzo e-mail: **preventivi@addolcitori.it**.

ADDOLCITORI

| NUMERO APPARTAMENTI | NUMERO ABITANTI | CONSUMO GIORNALIERO Lt. | LITRI DI RESINA OCCORRENTI PER ADDOLCITORE |         |         |         |         |
|---------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|
|                     |                 |                         | DUREZZA DELL'ACQUA IN F°                   |         |         |         |         |
|                     |                 |                         | 15/30                                      | 30/35   | 35/40   | 40/45   | 45/50   |
| 1                   | 2-4             | 300-600                 | 9                                          | 9-17    | 9-17    | 17      | 17      |
| 1-2                 | 4-8             | 600-1000                | 9-17                                       | 17      | 17      | 17-26   | 17-26   |
| 2-3                 | 8-12            | 1000-1800               | 26                                         | 26-35   | 26-35   | 26-35   | 35      |
| 3-4                 | 12-18           | 1800-2600               | 26-35                                      | 35      | 35      | 35-54   | 35-54   |
| 4-6                 | 18-26           | 2600-3800               | 35                                         | 35-54   | 54      | 54      | 54      |
| 6-8                 | 26-32           | 3800-5000               | 54                                         | 54      | 54-80   | 80      | 80      |
| 8-10                | 32-42           | 5000-6200               | 80                                         | 80-100  | 100     | 100     | 100     |
| 10-15               | 42-62           | 6200-9500               | 100                                        | 100     | 100-150 | 100-150 | 150-200 |
| 15-24               | 62-92           | 9500-13700              | 150                                        | 200     | 200     | 250     | 250     |
| 24-35               | 92-140          | 13700-21000             | 250                                        | 250     | 250-300 | 250-300 | 300     |
| 35-45               | 140-180         | 21000-30000             | 300-350                                    | 350     | 350     | 350     | 350     |
| 45-60               | 180-240         | 30000-38000             | 350                                        | 350     | 350     | 350-500 | 350-500 |
| 60-70               | 240-280         | 38000-42000             | 350-500                                    | 350-500 | 500     | 500     | 500     |

Una volta stabilito i Lt. di resine occorrenti si può scegliere tra vari tipi di addolcitori.

## esempio:

Villa / 1 Appartamento  
n° 2 bagni  
n° 4 abitanti  
Durezza acqua: 37°F

| IMPIANTO ECO            |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Filtro autopulente      | NANOFILTRO/A ¾"-1" |
| Addolcitore volumetrico | EKOSOFT/M20        |
| Dosatore                | YDRONET DOS        |

| IMPIANTO ECOLOGICO                |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| Filtro autopulente semi auto      | HF ¾"             |
| Addolcitore ecologico volumetrico | SPECIAL DIGIT/M17 |
| Dosatore ruotabile                | HD ¾"             |

# MINI/V4

## Addolcitori volumetrici



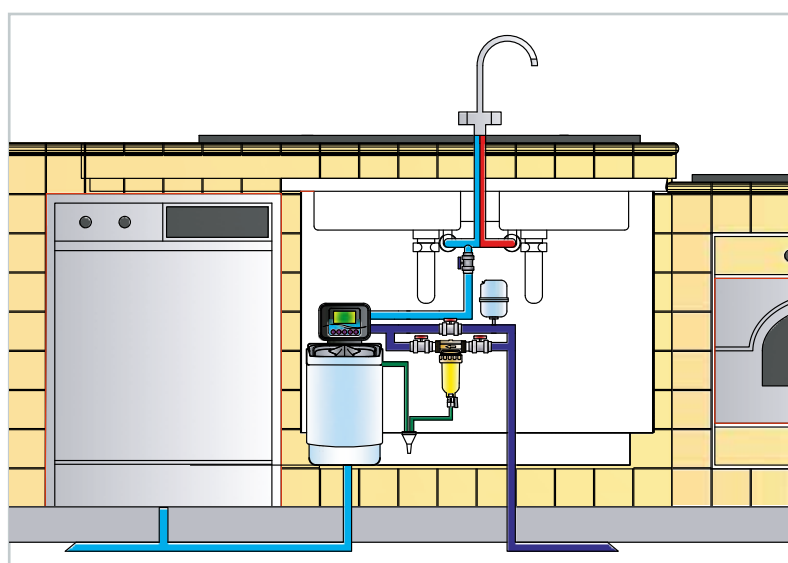
Addolcitore automatico digitale di piccole dimensioni installabile ovunque, per impianti sottolavello, macchine da caffè, lavastoviglie, piccoli appartamenti e carico impianti riscaldamento. Rigenerazione a tempo e volume. Ridotto consumo d'acqua. Dotato di **miscelatore di durezza**. L'aggiunta del produttore di cloro mod. PRODCOLOR o la carica resine argentizzate, lo rende l'addolcitore "mini" ideale per uso acqua potabile.

ADDOLCITORI

| CODICE          | MODELLO MINI CABINATO | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$ BAR) | CICLICA | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |  |
|-----------------|-----------------------|----------------------------------|---------|----------|---------------------|-----|--|
|                 |                       |                                  |         |          | BASE                | H   |  |
| <b>EUROC4MV</b> | <b>MINI/V4</b>        | 900                              | 24      | 3/4" M   | 220x380             | 470 |  |

### ACCESSORI:

| CODICE    | MODELLO   | DESCRIZIONE                                    |  |
|-----------|-----------|------------------------------------------------|--|
| PRODCOLOR | PRODCOLOR | Produttore di cloro per serie MINI             |  |
| RESINARG  | RESARG    | Carica di resine argentizzate (solo mod. MINI) |  |
| FBX3010   | BY-PASS   | By-pass esclusione impianto (solo mod. MINI)   |  |



INSTALLAZIONE

# MONARCHDUPLEX

Addolcitore volumetrico senza alimentazione elettrica **doppia colonna**



ADDOLCITORI



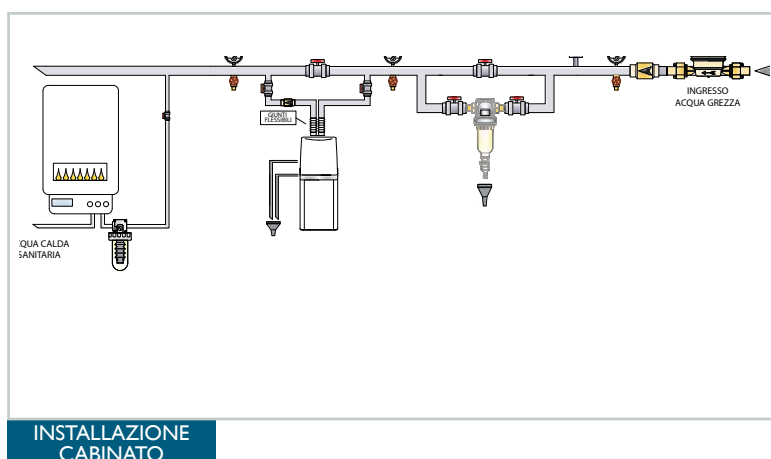
Addolcitori cabinati volumetrici idrodinamici **senza alimentazione elettrica**, "salva-spazio", studiati per applicazioni domestiche, industriali e commerciali. Grazie agli ingombri estremamente ridotti e compatti risultano particolarmente indicati per installazioni in spazi limitati.

Può essere validamente utilizzato per applicazioni in appartamenti, anche sotto lavello, villette unifamiliari, nautica, piccole attività commerciali quali bar e ristoranti.

**MONARCHDUPLEX** doppia colonna può essere validamente utilizzato per addolcire l'acqua 24h su 24h senza interruzione, anche durante la rigenerazione alternata di uno dei due moduli. I due moduli con due teste di comando (funzionamento in parallelo + alternato). Sono studiati e disegnati appositamente per comunicare idraulicamente tra di loro per garantire un'alta portata.

**Filtro 10" con cartuccia - 20 Micron compreso.** By-Pass miscelazione di precisione incluso.

| SCHEMA | CODICE          | MODELLO CABINATO     | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$ BAR) | CICLICA<br>MAX      | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|-----------------|----------------------|----------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |                 |                      | Lt/ora                           | m <sup>3</sup> x°Fr |          | A                   | B   | C   |  |
|        | <b>MDX00001</b> | <b>MONARCHDUPLEX</b> | 3240                             | 27x2                | 3/4" M   | 500                 | 268 | 490 |  |



# AF/DIGIT/T

## Temporizzati digitali



Addolcitori automatici **autodisinfettanti** SERIE AF/DIGIT/T con timer elettronico digitale per rigenerazione a **tempo**.

Ad uso acqua potabile. Sono dotati di **miselatore di durezza** integrato nel corpo valvola.

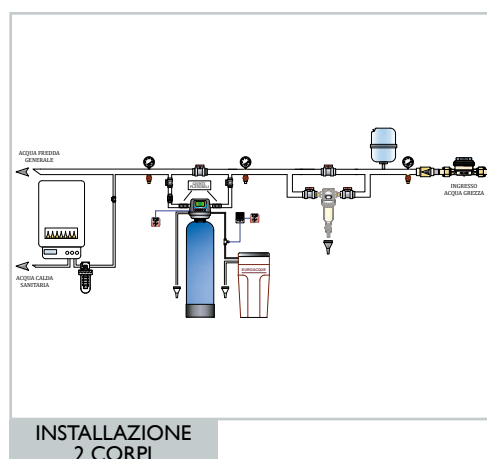
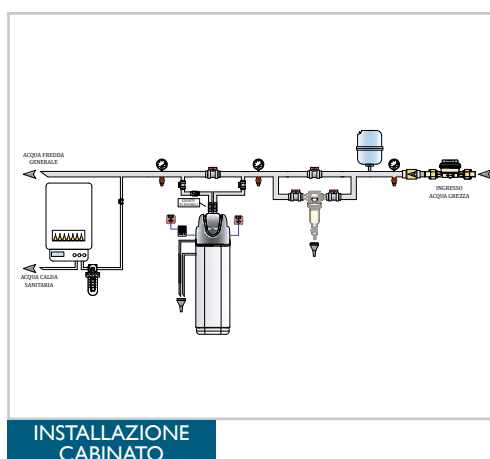
Dotato di "funzione vacanza" per evitare sprechi di sale e acqua nei periodi di inutilizzo garantendo comunque la disinfezione delle resine.

ADDOLCITORI

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO CABINATO | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX      | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|----------|------------------|-------------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |          |                  | Lt/ora                              | m <sup>3</sup> x°Fr |          | A                   | B   | C   |  |
|        | DIGSTM09 | AF/DIGIT/T/M 9   | 800                                 | 54                  | 1" M     | 675                 | 320 | 500 |  |
|        | DIGSTM17 | AF/DIGIT/T/M 17  | 1200                                | 105                 | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |
|        | DIGSTM26 | AF/DIGIT/T/M 26  | 2200                                | 160                 | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |
|        | DIGSTM35 | AF/DIGIT/T/M 35  | 3000                                | 210                 | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |

| SCHEMA | CODICE    | MODELLO DUE CORPI | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX      | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|-----------|-------------------|-------------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |           |                   | Lt/ora                              | m <sup>3</sup> x°Fr |          | A                   | B   | C   |  |
|        | DIGST017  | AF/DIGIT/T 17     | 1200                                | 105                 | 1" M     | 1110                | 170 | 320 |  |
|        | DIGST026  | AF/ DIGIT/T 26    | 2200                                | 160                 | 1" M     | 1110                | 250 | 380 |  |
|        | DIGST035  | AF/ DIGIT/T 35    | 3000                                | 210                 | 1" M     | 1110                | 260 | 380 |  |
|        | DIGST054  | AF/ DIGIT/T 54    | 4000                                | 330                 | 1" M     | 1570                | 260 | 450 |  |
|        | DIGST080  | AF/ DIGIT/T 80    | 4500                                | 490                 | 1" M     | 1580                | 330 | 450 |  |
|        | DIGST0100 | AF/ DIGIT/T 100   | 4800                                | 600                 | 1" M     | 1550                | 420 | 440 |  |

**ACCESSORI:**  
pag. 67



# EKOSOFT

## Volumetrici digitali autodisinfettanti proporzionali



ADDOLCITORI



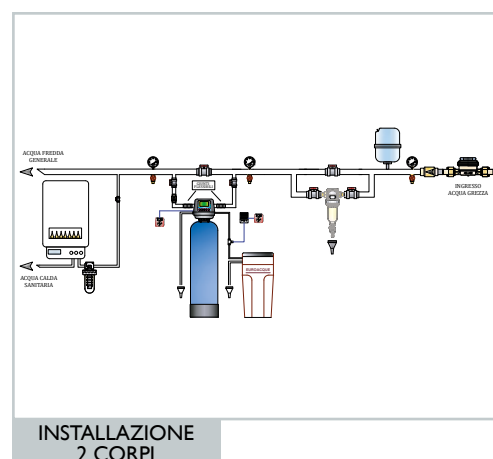
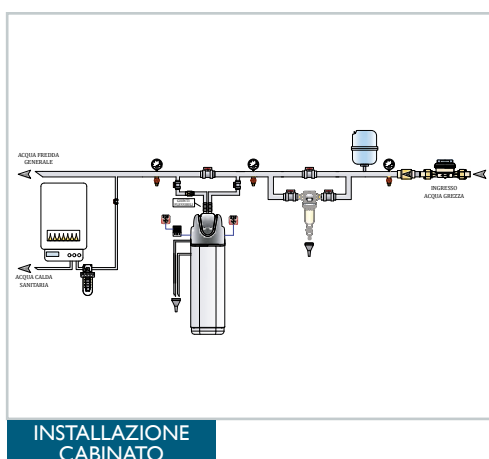
Addolcitori automatici serie EKOSOFT (timer con display retro illuminato) a lettura digitale **autodisinfettanti** con rigenerazione a **volume + tempo**. Ad uso potabile. Il nuovo sistema di controllo elettronico delle fasi e il calcolo proporzionale\* permette una riduzione nei consumi di sale. Sono dotati di **miscelatore di durezza** integrato nel corpo valvola.

\* nel calcolo riserva salamoia.

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO CABINATO | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX      | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|----------|------------------|-------------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |          |                  | Lt/ora                              | m <sup>3</sup> x°Fr |          | A                   | B   | C   |  |
|        | ESOFTM09 | EKOSOFT M10      | 800-1000                            | 48                  | 1" M     | 675                 | 320 | 500 |  |
|        | ESOFTM15 | EKOSOFT M15      | 1500-2000                           | 78                  | 1" M     | 675                 | 320 | 500 |  |
|        | ESOFTM17 | EKOSOFT M20      | 2000-2500                           | 102                 | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |
|        | ESOFTM26 | EKOSOFT M30      | 2200-2500                           | 156                 | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO DUE CORPI | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX      | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|----------|-------------------|-------------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |          |                   | Lt/ora                              | m <sup>3</sup> x°Fr |          | A                   | B   | C   |  |
|        | ESOFT017 | EKOSOFT 20        | 2000-2500                           | 102                 | 1" M     | 1075                | 180 | 350 |  |
|        | ESOFT026 | EKOSOFT 30        | 2200-2500                           | 156                 | 1" M     | 1075                | 235 | 380 |  |
|        | ESOFT040 | EKOSOFT 40        | 2200-2500                           | 210                 | 1" M     | 1075                | 255 | 350 |  |
|        | ESOFT060 | EKOSOFT 60        | 3000-3500                           | 300                 | 1" M     | 1560                | 255 | 565 |  |
|        | ESOFT080 | EKOSOFT 80        | 4000-4500                           | 480                 | 1" M     | 1590                | 340 | 565 |  |
|        | ESOFT100 | EKOSOFT 100       | 4200-4800                           | 600                 | 1" M     | 1535                | 405 | 565 |  |

**ACCESSORI:**  
pag. 67



# AF/DIGIT/V

Volumetrici ecologici digitali



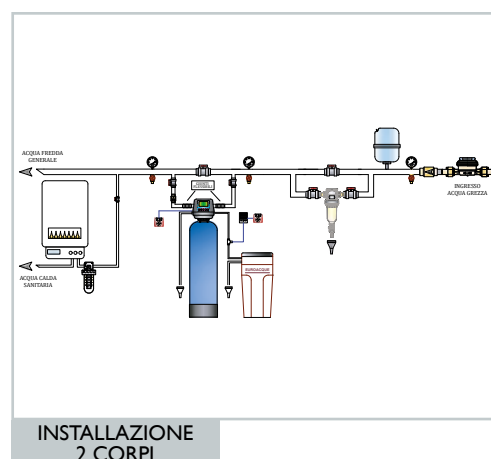
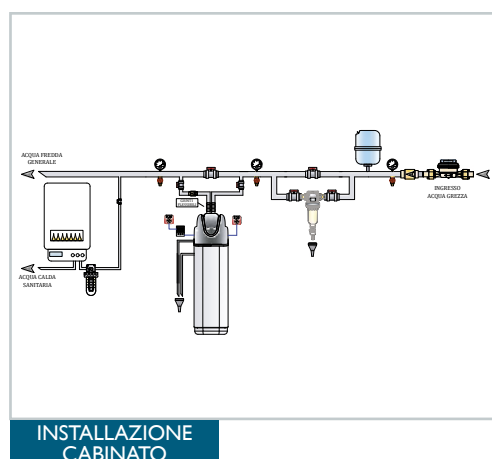
Addolcitori automatici serie AF DIGIT/V (timer con display retro illuminato) a lettura digitale **autodisinfettanti** con rigenerazione a **volume + tempo**. Ad uso potabile. Il nuovo sistema di controllo elettronico delle fasi permette una riduzione nei consumi di sale. Sono dotati di **miscelatore di durezza** integrato nel corpo valvola. Dotato di "funzione vacanza" per evitare sprechi di sale e acqua nei periodi di inutilizzo garantendo comunque la disinfezione delle resine.

ADDOLCITORI

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO CABINATO | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX      | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|----------|------------------|-------------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |          |                  | Lt/ora                              | m <sup>3</sup> x°Fr |          | A                   | B   | C   |  |
|        | DIGSVM09 | AF/DIGIT/V/M 9   | 800                                 | 54                  | 1" M     | 675                 | 320 | 500 |  |
|        | DIGSVM17 | AF/DIGIT/V/M 17  | 1200                                | 105                 | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |
|        | DIGSVM26 | AF/DIGIT/V/M 26  | 2200                                | 160                 | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |
|        | DIGSVM35 | AF/DIGIT/V/M 35  | 3000                                | 210                 | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO DUE CORPI | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX      | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|----------|-------------------|-------------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |          |                   | Lt/ora                              | m <sup>3</sup> x°Fr |          | A                   | B   | C   |  |
|        | DIGSV017 | AF/DIGIT/V/17     | 1200                                | 105                 | 1" M     | 1110                | 170 | 320 |  |
|        | DIGSV026 | AF/DIGIT/V/26     | 2200                                | 160                 | 1" M     | 1110                | 250 | 380 |  |
|        | DIGSV035 | AF/DIGIT/V/35     | 3000                                | 210                 | 1" M     | 1110                | 260 | 380 |  |
|        | DIGSV054 | AF/DIGIT/V/54     | 4000                                | 330                 | 1" M     | 1570                | 330 | 450 |  |
|        | DIGSV080 | AF/DIGIT/V/80     | 4200                                | 480                 | 1" M     | 1580                | 330 | 450 |  |
|        | DIGSV100 | AF/DIGIT/V/100    | 4500                                | 600                 | 1" M     | 1550                | 420 | 440 |  |

**ACCESSORI:**  
pag. 67



# SPECIAL DIGIT

Volumetrici ecologici digitali a doppio proporzionale



ADDOLCITORI

Addolcitori automatici serie SPECIAL DIGIT a lettura digitale **autodisinfettanti** con rigenerazione a **volume/tempo** a doppio **proporzionale**: al consumo effettivo netto e nel calcolo riserva acqua addolcita con **miscelatore di durezza** integrato nel corpo valvola. Ad uso potabile. L'esclusivo sistema di servizio e dell'iniezione salamoia in controcorrente permette di sfruttare al 100% la resina contenuta all'interno della bombola.

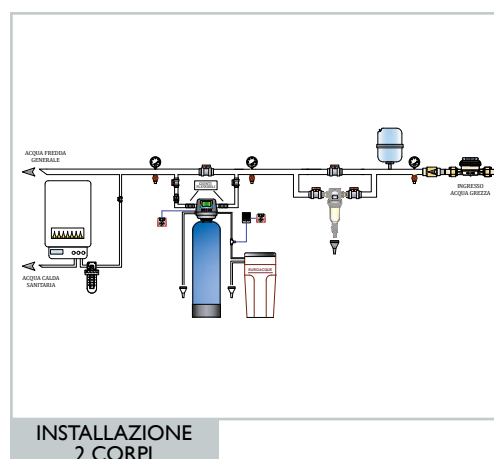
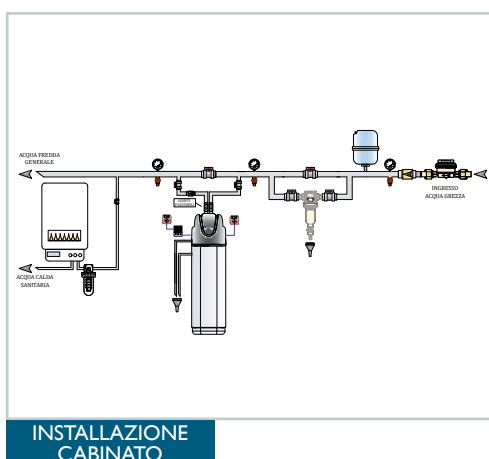
**VANTAGGI:** dal 20% all'80%\* di risparmio di sale e acqua. La centralina di comando Led retroilluminata **computerizzata** fornisce all'utente tutte le informazioni sul suo lavoro: n°giorni da ultima rigenerazione, volume acqua utilizzato tra le ultime due rigenerazioni, riserva acqua addolcita, consumi acqua.

\* Massima efficienza del volumetrico e del doppio proporzionale rispetto ad addolcitori tradizionali.

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO CABINATO   | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|----------|--------------------|-------------------------------------|----------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |          |                    | Lt/Ora                              | m³x°Fr         |          | A                   | B   | C   |  |
|        | SPDIGM09 | SPECIAL DIGIT/M 9  | 1100                                | 54             | 1" M     | 675                 | 320 | 500 |  |
|        | SPDIGM17 | SPECIAL DIGIT/M 17 | 1900                                | 105            | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |
|        | SPDIGM26 | SPECIAL DIGIT/M 26 | 2800                                | 160            | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |
|        | SPDIGM35 | SPECIAL DIGIT/M 35 | 3600                                | 210            | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO DUE CORPI | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|----------|-------------------|-------------------------------------|----------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |          |                   | Lt/Ora                              | m³x°Fr         |          | A                   | B   | C   |  |
|        | SPDIG017 | SPECIAL DIGIT/17  | 1900                                | 105            | 1" M     | 1080                | 170 | 320 |  |
|        | SPDIG026 | SPECIAL DIGIT/26  | 2800                                | 160            | 1" M     | 1100                | 250 | 380 |  |
|        | SPDIG035 | SPECIAL DIGIT/35  | 3600                                | 210            | 1" M     | 1100                | 250 | 380 |  |
|        | SPDIG054 | SPECIAL DIGIT/54  | 4500                                | 330            | 1" M     | 1570                | 260 | 450 |  |
|        | SPDIG080 | SPECIAL DIGIT/80  | 5000                                | 480            | 1" M     | 1560                | 330 | 450 |  |
|        | SPDIG100 | SPECIAL DIGIT/100 | 5200                                | 600            | 1" M     | 1530                | 420 | 440 |  |

**ACCESSORI:**  
pag. 67



# NEW/DIGIT

## Volumetrici digitali a doppio proporzionale con resine multitrattamento



Addolcitori automatici serie NEW DIGIT a lettura digitale **autodisinfettanti** con rigenerazione a **volume/tempo** doppio **proporzionale** al consumo effettivo netto e nel calcolo riserva acqua addolcita con **miscelatore di durezza** integrato nel corpo valvola. Ad uso potabile. L'esclusivo sistema di servizio e dell'iniezione salamoia in controcorrente abbinato al nuovo sistema di distribuzione interno permette di sfruttare al 100% la speciale resina purissima contenuta all'interno della bombola.

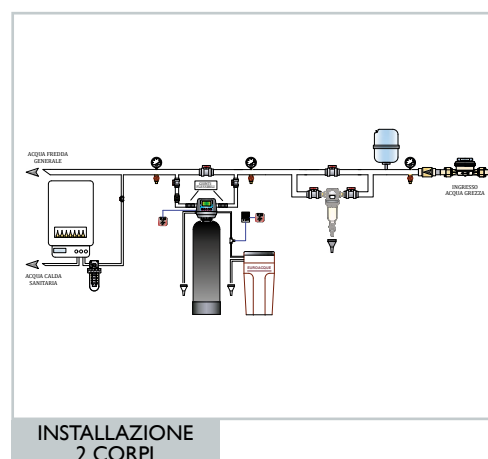
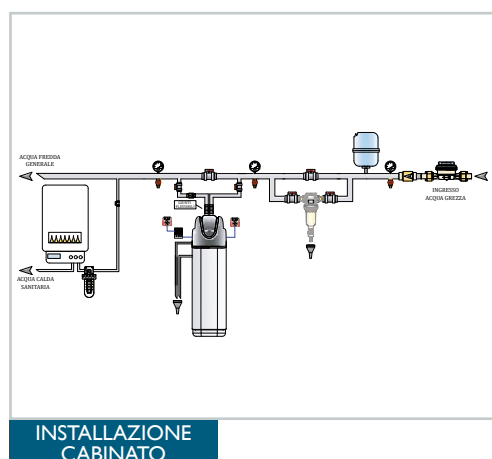
**VANTAGGI:** dal 50% all'80%\* di risparmio di sale e acqua. Le prestazioni del sistema sono proporzionali al passaggio dell'acqua. Le speciali e purissime resine ad alto rendimento utilizzate sono in grado di trattenere anche **particelle di ferro** (max 1 ppm) e garantiscono una migliore qualità dell'acqua trattata. La centralina di comando Led retroilluminata **computerizzata** fornisce all'utente tutte le informazioni sul suo lavoro: n°giorni da ultima rigenerazione, volume acqua utilizzato tra le ultime due rigenerazioni, riserva acqua addolcita, consumi acqua.

\* Massima efficienza del volumetrico e del doppio proporzionale rispetto ad addolcitori tradizionali.

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO CABINATO | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|----------|------------------|-------------------------------------|----------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |          |                  | Lt/Ora                              | m³x°Fr         |          | A                   | B   | C   |  |
|        | NUDIGM07 | NEW/DIGIT/M7/HT  | 1100                                | 50             | 1" M     | 675                 | 320 | 500 |  |
|        | NUDIGM17 | NEW/DIGIT/M17/HT | 1900                                | 105            | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |
|        | NUDIGM26 | NEW/DIGIT/M26/HT | 2800                                | 160            | 1" M     | 1135                | 320 | 500 |  |

| SCHEMA | CODICE    | MODELLO DUE CORPI | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$<br>BAR) | CICLICA<br>MAX | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|-----------|-------------------|-------------------------------------|----------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |           |                   | Lt/Ora                              | m³x°Fr         |          | A                   | B   | C   |  |
|        | NUDIG017  | NEW/DIGIT/17/HT   | 1900                                | 105            | 1" M     | 1080                | 170 | 320 |  |
|        | NUDIG026  | NEW/DIGIT/26/HT   | 2800                                | 160            | 1" M     | 1100                | 250 | 380 |  |
|        | NUDIG040  | NEW/DIGIT/40/HT   | 4600                                | 250            | 1" M     | 1570                | 260 | 450 |  |
|        | NUDIG070  | NEW/DIGIT/70/HT   | 5000                                | 420            | 1" M     | 1560                | 330 | 450 |  |
|        | NUDIG0110 | NEW/DIGIT/110/HT  | 5600                                | 660            | 1" M     | 1550                | 420 | 440 |  |

**ACCESSORI:**  
pag. 67



# AF/7000

## Volumetrici digitali ad alto flusso

ADDOLCITORI



Addolcitori automatici serie AF/7000 **autodisinfettanti** con timer elettronico digitale per rigenerazione a **volume + tempo**. Ad uso acqua potabile. Sono dotati di **miscelatore di durezza** integrato nel corpo valvola.

Gli addolcitori della serie AF/7000 sono disponibili anche nella versione unicamente a tempo. (Per calcolare il prezzo sottrarre al listino del relativo modello).

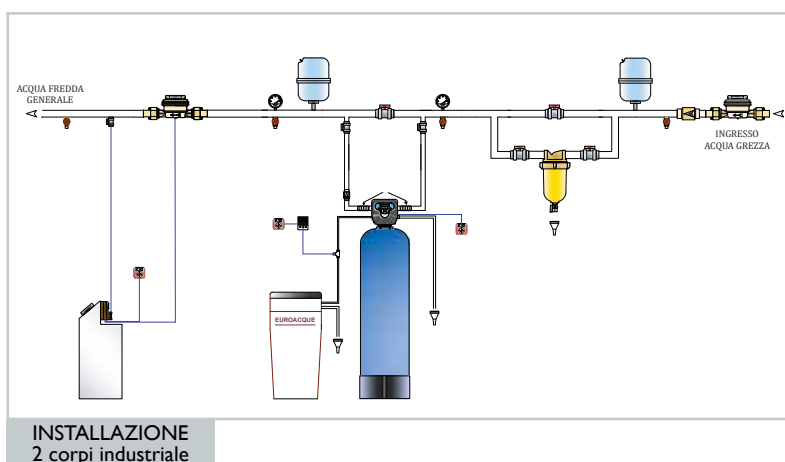
In caso di ordine per indicare il modello togliere la V al codice ed al modello. (es. AF/7000/T" 54 ).

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO DUE CORPI | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$ BAR) | CICLICA<br>MAX      | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |     |  |
|--------|----------|-------------------|----------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|-----|--|
|        |          |                   | Lt/Ora                           | m <sup>3</sup> x°Fr |          | A                   | B   | C   |  |
|        | AF7VT054 | AF/7000/VT 54     | 4500                             | 330                 | 1¼" M    | 157                 | 264 | 565 |  |
|        | AF7VT080 | AF/7000/VT 80     | 4800                             | 480                 | 1¼" M    | 159                 | 338 | 565 |  |
|        | AF7VT100 | AF/7000/VT 100    | 5200                             | 600                 | 1¼" M    | 156                 | 416 | 565 |  |
|        | AF7VT150 | AF/7000/VT 150    | 6500                             | 900                 | 1¼" M    | 186                 | 416 | 723 |  |
|        | AF7VT200 | AF/7000/VT 200    | 6900                             | 1200                | 1¼" M    | 196                 | 454 | 833 |  |

### ACCESSORI:

| CODICE   | MODELLO       | DESCRIZIONE                              |  |
|----------|---------------|------------------------------------------|--|
| BYPCLO01 | BY-PASS AF7VT | By-Pass esclusione impianto serie AF7000 |  |

ACCESSORI:  
pag. 67



# DA/CG E DA/I

## Addolcitori Professionali: Tempo



ADDOLCITORI industriali automatici **temporizzati** con timer **elettronico digitale**. Questi addolcitori sono utilizzati per medie ed alte portate. Sono dotati di corpo valvola in bronzo e di doppia sicurezza nel reintegro salamoia; chiusura temporizzata e scarico di sicurezza.

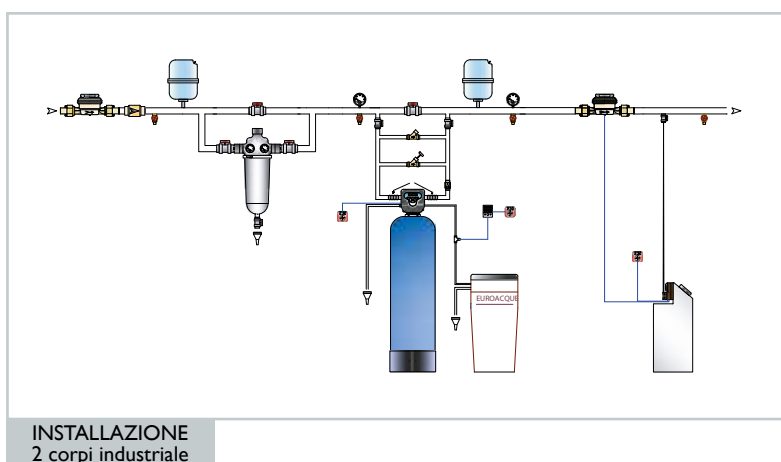
Per uso acqua potabile, aggiungere Produttore di Cloro.

Per portate superiori ed addolcitori doppia colonna consultare il nostro ufficio tecnico.

ADDOLCITORI

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO   | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$ BAR) | CICLICA             | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |      |  |
|--------|----------|-----------|----------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|------|--|
|        |          |           | m <sup>3</sup> /h                | m <sup>3</sup> x°Fr |          | A                   | B   | C    |  |
|        | DACG0100 | DA/CG 100 | 6,5                              | 600                 | 1½" F    | 1650                | 416 | 565  |  |
|        | DACG0150 | DA/CG 150 | 7,5                              | 900                 | 1½" F    | 1900                | 416 | 723  |  |
|        | DACG0200 | DA/CG 200 | 9                                | 1200                | 1½" F    | 2000                | 454 | 833  |  |
|        | DACG0250 | DA/CG 250 | 10                               | 1500                | 1½" F    | 2000                | 516 | 833  |  |
|        | DAI00150 | DA/I 150  | 9                                | 900                 | 2" F     | 1900                | 416 | 723  |  |
|        | DAI00200 | DA/I 200  | 13                               | 1200                | 2" F     | 2000                | 454 | 833  |  |
|        | DAI00250 | DA/I 250  | 15                               | 1500                | 2" F     | 2000                | 516 | 833  |  |
|        | DAI00300 | DA/I 300  | 16                               | 1800                | 2" F     | 2400                | 786 | 973  |  |
|        | DAI00350 | DA/I 350  | 17                               | 2100                | 2" F     | 2400                | 786 | 973  |  |
|        | DAI00500 | DA/I 500  | 25                               | 3000                | 2" F     | 2350                | 936 | 1123 |  |

**ACCESSORI:**  
pag. 67



# DA/CG/V E DAI/V

## Addolcitori Professionali: volume + tempo

ADDOLCITORI



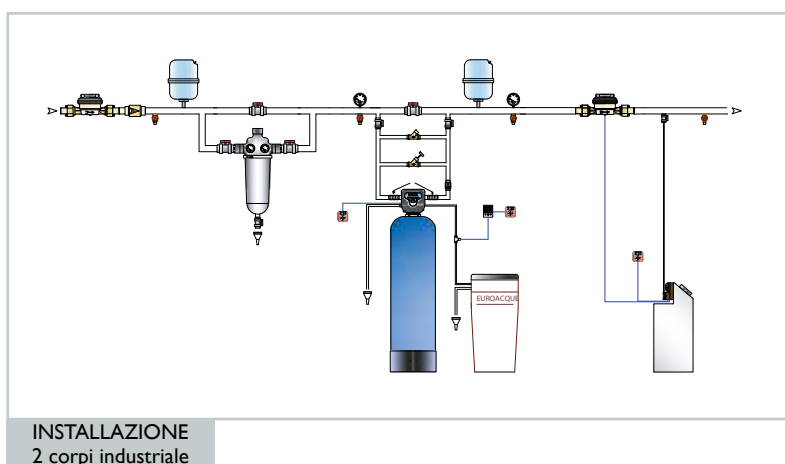
ADDOLCITORI industriali automatici **volume + tempo** con timer **elettronico digitale e contatore volumetrico**. Questi addolcitori sono utilizzati per medie ed alte portate. Sono dotati di corpo valvola in bronzo e di doppia sicurezza nel reintegro salamoia; chiusura temporizzata e scarico di sicurezza.

Per uso acqua potabile, aggiungere produttore di cloro.

Per portate superiori ed addolcitori doppia colonna consultare il nostro ufficio tecnico.

| SCHEMA | CODICE   | MODELLO     | PORTATA<br>( $\Delta P=0,2$ BAR) | CICLICA             | ATTACCHI | DIMENSIONI<br>in mm |     |      |  |
|--------|----------|-------------|----------------------------------|---------------------|----------|---------------------|-----|------|--|
|        |          |             | m <sup>3</sup> /h                | m <sup>3</sup> ×°Fr |          | A                   | B   | C    |  |
|        | DACGV100 | DA/CG/V 100 | 6,5                              | 600                 | 1½" F    | 1650                | 416 | 565  |  |
|        | DACGV150 | DA/CG/V 150 | 7,5                              | 900                 | 1½" F    | 1900                | 416 | 723  |  |
|        | DACGV200 | DA/CG/V 200 | 9                                | 1200                | 1½" F    | 2000                | 454 | 833  |  |
|        | DACGV250 | DA/CG/V 250 | 10                               | 1500                | 1½" F    | 2000                | 516 | 833  |  |
|        | DAI0V150 | DA/I/V 150  | 9                                | 900                 | 2" F     | 1900                | 416 | 723  |  |
|        | DAI0V200 | DA/I/V 200  | 13                               | 1200                | 2" F     | 2000                | 454 | 833  |  |
|        | DAI0V250 | DA/I/V 250  | 15                               | 1500                | 2" F     | 2000                | 516 | 833  |  |
|        | DAI0V300 | DA/I/V 300  | 16                               | 1800                | 2" F     | 2400                | 786 | 973  |  |
|        | DAI0V350 | DA/I/V 350  | 17                               | 2100                | 2" F     | 2400                | 786 | 973  |  |
|        | DAI0V500 | DA/I/V 500  | 25                               | 3000                | 2" F     | 2350                | 936 | 1123 |  |

**ACCESSORI:**  
pag. 67



## ACCESSORI PER ADDOLCITORI

Serie EKOSOFT e AF/DIGIT



| CODICE           | MODELLO              | DESCRIZIONE                                                   |  |
|------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------|--|
| <b>BYPFL002</b>  | <b>BY-PASS/AF/CA</b> | By-Pass esclusione impianto per serie AF, AF/DIGIT ed EKOSOFT |  |
| <b>TISAL85C0</b> | <b>TINO/SAL/85</b>   | Tino salamoia completo x addolcitori (fino a 35lt)            |  |

## ALLARME SALE A DISTANZA



| CODICE          | MODELLO             | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|-----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>EUROSALT</b> | <b>allarme sale</b> | <p>È un allarme esaurimento sale senza fili a distanza (fino a 25 mt dall'addolcitore, anche all'interno di una abitazione) ed indica all'utente di un addolcitore d'acqua, accendendo un LED rosso, che il serbatoio del sale ha raggiunto il livello più basso. Funziona per mezzo di un trasmettitore ed un ricevitore con funzionamento a batteria. Ideale sia per impianti nuovi che vecchi!</p> |  |

## ACCESSORI PER ADDOLCITORI

Serie SPECIAL e NEW DIGIT e AF 7000



| CODICE          | MODELLO             | DESCRIZIONE                                               |  |
|-----------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|--|
| <b>BYPCL001</b> | <b>BY-PASS/CLDG</b> | By-Pass esclusione impianto per serie N. DIGIT e S. DIGIT |  |

## ACCESSORI PER ADDOLCITORI VOLUMETRICI

Serie DA/CG - DA/I - DA/CG/V - DA/I/V



| CODICE          | MODELLO                  | DESCRIZIONE                                                                                                              |  |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>PRODCLO1</b> | <b>PRODCLO1</b>          | Produttore di cloro (fino a DA/CG/100) attacchi tubo PE 3/8"                                                             |  |
| <b>PRODCLO2</b> | <b>PRODCLO/2</b>         | Produttore di cloro (modelli da 125 in poi) attacchi tubo PE 1/2"                                                        |  |
| <b>SARCIN2M</b> | <b>SARCIN 1 1/4" MIX</b> | By-Pass di miscelazione per serie industria + Kit durezza ECO                                                            |  |
| <b>ACQUAP01</b> | <b>ACQUAPIÙ 1"</b>       | Valvola extra flusso con manometro 1"                                                                                    |  |
| <b>ACQUAP14</b> | <b>ACQUAPIÙ 1 1/4"</b>   | Valvola extra flusso con manometro 1 1/4"                                                                                |  |
| <b>RESINOVA</b> | <b>RESINOVA</b>          | Prodotto speciale per lavaggio resine. Confezione da 10 Lt. (1 Lt. ogni 5 Lt. di resina). Ad esclusivo uso professionale |  |

## CONDIZIONI DI VENDITA

**Importo minimo fatturabile** (trasporto/iva esclusi) per importi inferiori si richiede il pagamento in contrassegno.

**PAGAMENTI:** R.B. 60 gg

### Impianti industriali 25% all'ordine

**TRASPORTO:** porto franco con addebito in fattura. • Non si accettano reclami trascorsi 8 gg dall'arrivo della merce. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente. • Per i prodotti della linea industriale richiedere tempi di consegna e costo trasporto / avviamento I prezzi indicati si intendono IVA 22% esclusa.

Il committente dovrà verificare all'arrivo l'integrità della merce ed inoltrare **reclamo al trasportatore e indicarlo sulla bolla al momento della consegna.**

### GESTIONE RESI

La merce in sostituzione, inviata prima di aver ricevuto quella difettosa, sarà fatturata ed eventualmente accreditata dopo ns. visione.

I resi dovranno essere preventivamente concordati e autorizzati dalla **EUROACQUE** tramite l'ausilio dell'apposito modulo RMA opportunamente compilato in ogni sua parte.

Resi non autorizzati e resi difformi da quanto autorizzato, verranno respinti al mittente al momento del ritiro.

Per le modalità di reso chiedere all'ufficio spedizioni (spedizioni@addolcitori.it) il "modulo richiesta autorizzazione al reso-RMA 2016".

Le **spese di trasporto** relative ai resi sono:

- per Riparazioni/Sostituzioni in Garanzia, **rientro in EUROACQUE e spedizione a carico della stessa solo con "Corriere convenzionato EUROACQUE"** previa accettazione modulo RMA
- per Riparazioni/Sostituzioni escluse Garanzia o per altre cause non imputabili a **EUROACQUE**, a **totale carico del cliente.**

### GARANZIA

**EUROACQUE** garantisce i suoi prodotti per la durata di 2 anni se non indicato diversamente. La garanzia decade in caso di manomissione o di uso non idoneo. Nessuna responsabilità è riconosciuta dalla ditta per eventuali danni comunque non causati dall'uso dei suoi prodotti. Il presente listino può essere modificato in qualsiasi periodo dell'anno senza l'obbligo di preavviso.

### CHIARIMENTI

Immagini, misure ed i dati tecnici esposti si intendono a titolo indicativo e potranno essere soggette a variazioni senza alcun obbligo di preavviso. Per qualunque controversia è competente il Foro di Piacenza.

### PRIVACY

**Informativa Euroacque Srl:** I Vostri dati personali sono inseriti nei nostri archivi al fine della gestione operativa, amministrativa e commerciale dei rapporti contrattuali con voi intrattenuti, nel pieno rispetto delle vigenti normative privacy; in qualsiasi momento potrete esercitare i diritti di cui agli Art. da 15 a 22 del GDPR (accesso, correzione, cancellazione, opposizione al trattamento, ecc...) inviando comunicazione scritta alla nostra sede [info@euroacque.it](mailto:info@euroacque.it) o scrivendo al DPO: [dpo@gallidataservice.com](mailto:dpo@gallidataservice.com).

I dati potranno essere condivisi con soggetti terzi, quali centri assistenza/rivenditori, coinvolti nei servizi connessi al prodotto (assistenza, manutenzione, ecc.).

**Consenso:** l'inserimento dell'indirizzo email non è obbligatorio; vi preghiamo di inserirlo esclusivamente se desiderate ricevere comunicazioni informative, anche a carattere commerciale. Per l'informativa completa: [www.euroacque.it](http://www.euroacque.it).

## NORMATIVE UTILI

### COME DEVE ESSERE L'ACQUA DOPO IL CONTATORE (PER CONSUMO UMANO)?

D.L. del 2 FEBBRAIO 2001 n. 31, attivazione della direttiva 98/83/CE (e modifiche) relativa alla quantità delle acque destinate al consumo umano.

Chiedi al nostro ufficio tecnico la tabella con i parametri organolettici, fisici, chimico/fisici e generali.

### IL TRATTAMENTO ACQUE È OBBLIGATORIO?

Sì, il D.P.R. del 2 APRILE 2009 n. 59 regola gli obblighi.

#### D.P.R. N. 59 DEL 2.4.2009

#### IL TRATTAMENTO ACQUE DIVENTA OBBLIGATORIO PER LEGGE:

##### ART. 4 COMMA 14 - Criteri generali e requisiti delle prestazioni energetiche degli edifici e degli impianti

..14. Per tutte le categorie di edifici, così come classificati in base alla destinazione d'uso all'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 26 agosto 1993, n. 412, nel caso di edifici di nuova costruzione e ristrutturazione di edifici esistenti, previsti dal decreto legislativo all'articolo 3, comma 2, lettere a), b) e c), numero 1), limitatamente alle ristrutturazioni totali, e nel caso di nuova installazione e ristrutturazione di impianti termici o sostituzione di generatori di calore, di cui alla lettera c), numeri 2) e 3), fermo restando quanto prescritto per gli impianti di potenza complessiva maggiore o uguale a 350 kW all'articolo 5, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica 26 agosto 1993, n. 412, è prescritto:

- a) in assenza di produzione di acqua calda sanitaria ed in presenza di acqua di alimentazione dell'impianto con durezza temporanea maggiore o uguale a 25 gradi francesi:
  - 1) un trattamento chimico di condizionamento per impianti di potenza nominale del focolare complessiva minore o uguale a 100 kW;
  - 2) un trattamento di addolcimento per impianti di potenza nominale del focolare complessiva compresa tra 100 e 350 kW;
- b) nel caso di produzione di acqua calda sanitaria le disposizioni di cui alla lettera a), numeri 1) e 2), valgono in presenza di acqua di alimentazione dell'impianto con durezza temporanea maggiore di 15 gradi francesi. Per quanto riguarda i predetti trattamenti si fa riferimento alla norma tecnica UNI 8065.

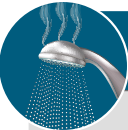
### COSA FARE PER AVERE UN IMPIANTO A NORMA DI LEGGE?

Il Decreto Interministeriale del 26 GIUGNO 2015 regola le prestazioni energetiche e definisce le prescrizioni minime degli edifici.

In particolare vi evidenziamo che di **trattamento dell'acqua se ne parla nell'allegato I a pag. 9, punto 5** (di cui riportiamo sotto l'estratto) esattamente nei termini auspicati e sollecitati dalla ns. associazione di categoria AQUA ITALIA attraverso intensa attività di relazioni istituzionali:

*"In relazione alla qualità dell'acqua utilizzata negli impianti termici per la climatizzazione invernale, con o senza produzione di acqua calda sanitaria, ferma restando l'applicazione della norma tecnica UNI 8065, è sempre obbligatorio un trattamento di condizionamento chimico. Per impianti di potenza termica del focolare maggiore di 100 kW e in presenza di acqua di alimentazione con durezza totale maggiore di 15 gradi francesi, è obbligatorio un trattamento di addolcimento dell'acqua di impianto. Per quanto riguarda i predetti trattamenti si fa riferimento alla norma tecnica UNI 8065."*

|  POTENZA IMPIANTO Kw | TIPOLOGIA IMPIANTO/CIRCUITO           | DUREZZA ACQUA temporanea | TIPOLOGIA DI TRATTAMENTO OBBLIGATORIO                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Fino a 100 kW</b>                                                                                    | <b>Solo RISCALDAMENTO: (PRIMARIO)</b> | <b>qualsiasi</b>         | - Condizionamento chimico (inibitore di corrosione)                   |
| <b>Oltre 100 kW</b>                                                                                     | <b>Solo RISCALDAMENTO: (PRIMARIO)</b> | <b>&gt; 15°F</b>         | - Addolcimento<br>- Condizionamento chimico (inibitore di corrosione) |

|  POTENZA IMPIANTO Kw | TIPOLOGIA IMPIANTO                        | DUREZZA ACQUA temporanea | TIPOLOGIA DI TRATTAMENTO OBBLIGATORIO                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Fino a 100 kW</b>                                                                                    | <b>ACQUA CALDA SANITARIA (SECONDARIO)</b> | <b>qualsiasi</b>         | - Condizionamento chimico (dosaggio antincrostante)                   |
| <b>Oltre 100 kW</b>                                                                                     | <b>ACQUA CALDA SANITARIA (SECONDARIO)</b> | <b>&gt; 15°F</b>         | - Addolcimento<br>- Condizionamento chimico (dosaggio antincrostante) |

**Nota Bene:** La norma UNI-CTI 8065 indica la buona condizione degli impianti ed ad essa fanno riferimento le sopra citate disposizioni per ottimizzare il rendimento e la sicurezza degli impianti minimizzando i consumi energetici.

## COME E' REGOLAMENTATO OGGI L'ESERCIZIO, LA CONDUZIONE, IL CONTROLLO, LA MANUTENZIONE E L'ISPEZIONE DEGLI IMPIANTI TERMICI?

Il DPR del 16 Aprile 2013 n°74 regola quanto indicato dal DPR 59/2009 e dalle norme UNI CTI 8065 chiarendo definitivamente anche in Italia il ruolo centrale del trattamento acque nell'impiantistica.

Il DPR 74/ 2013 definisce il nuovo "libretto di impianto per la climatizzazione" che si applica a tutti gli impianti per la climatizzazione, anche estiva, e per la produzione di acqua calda sanitaria studiato per ottimizzare e mantenere efficienza e sicurezza dell'impianto minimizzando i consumi nel tempo.

Il libretto di impianto **è obbligatorio per tutti gli impianti** indipendentemente dalla loro potenza termica, sia esistenti che di nuova installazione. Restano esclusi i boiler per la produzione dell'acqua calda sanitaria.

Nel nuovo libretto (definito dal DPR del 10 Febbraio 2014, n°64) , dopo aver identificato l'impianto, si **parla subito di trattamento acque (allegato I, p.to2)** sottolineandone l'importanza e l'obbligatorietà del trattamento acque in tutte le sue fasi:

|                                                                                                                                                                                                                     |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| COD. CATASTO: _____                                                                                                                                                                                                 | ALLEGATO I (Art. 1) |
| <b>2. TRATTAMENTO ACQUA</b>                                                                                                                                                                                         |                     |
| 2.1 CONTENUTO D'ACQUA DELL'IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE ..... (m³)                                                                                                                                                   |                     |
| 2.2 DUREZZA TOTALE DELL'ACQUA ..... (°fr)                                                                                                                                                                           |                     |
| 2.3 TRATTAMENTO DELL'ACQUA DELL'IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE (Rif. UNI 8065):                                                                                                                                        |                     |
| <input type="checkbox"/> Assente <input type="checkbox"/> Filtrazione <input type="checkbox"/> Addolcimento: durezza totale acqua impianto ..... (°fr) <input type="checkbox"/> Condizionamento chimico .....ecc... |                     |

in fase di **manutenzione** (compilazione dei **rapporti di controllo energetico**, allegato II, in occasione degli interventi di controllo ed eventuale manutenzione) per il manutentore

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| ALLEGATO II (Art. 2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                        |
| <b>RAPPORTO DI CONTROLLO DI EFFICIENZA ENERGETICA TIPO 1 (gruppi termici)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Pagina <sup>(1)</sup> : ..... di ..... |
| <b>A. DATI IDENTIFICATIVI</b> codice catasto .....<br><b>Impianto:</b> di Potenza termica nominale totale max ..... (kW) sito nel Comune ..... Prov. ....<br>Indirizzo ..... N..... Palazzo..... Scala..... Interno.....<br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                        |
| <b>C. TRATTAMENTO DELL'ACQUA</b><br>Durezza totale dell'acqua:.....(°fr) Trattamento in riscaldamento: <input type="checkbox"/> Non richiesto <input type="checkbox"/> Assente <input type="checkbox"/> Filtrazione <input type="checkbox"/> Addolcimento <input type="checkbox"/> Condiz.chimico<br>Trattamento in ACS: <input type="checkbox"/> Non richiesto <input type="checkbox"/> Assente <input type="checkbox"/> Filtrazione <input type="checkbox"/> Addolcimento <input type="checkbox"/> Condiz.chimico |                                        |

**QUINDI:** oltre ai già noti controlli dei fumi.. Ecc... la verifica dello stato della caldaia **deve essere completata** con il controllo della correttezza e della presenza dei sistemi/prodotti chimici per il trattamento delle acque!

## QUALI SONO LE SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI PRODOTTI PER IL TRATTAMENTO ACQUE?

### D.M. 6 APRILE 2004, N. 174

Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano.

#### CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

##### ART. 1.1

Le disposizioni del presente regolamento definiscono le condizioni alle quali devono rispondere i materiali e gli oggetti utilizzati negli impianti fissi di captazione, di trattamento, di adduzione e di distribuzione delle acque destinate al consumo umano, di cui al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. Le presenti disposizioni si applicano ai materiali degli impianti nuovi e a quelli utilizzati per sostituzioni nelle riparazioni, a partire da dodici mesi dalla data di pubblicazione del presente regolamento, nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, salvo diverse indicazioni riportate nel testo.

##### ART. 2.1

I materiali e gli oggetti considerati nell'articolo 1 del presente regolamento, così come i loro prodotti di assemblaggio (gomiti, valvole di intercettazione, guarnizioni ecc.), devono essere compatibili con le caratteristiche delle acque destinate al consumo umano, quali definite nell'allegato I del decreto legislativo n. 31 del 2001. Inoltre essi non devono, nel tempo, in condizioni normali o prevedibili d'impiego e di messa in opera, alterare l'acqua con essi posta a contatto:

- a) sia conferendole un carattere nocivo per la salute;
- b) sia modificandone sfavorevolmente le caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche e microbiologiche.

##### ART. 2

I materiali e gli oggetti non devono, nel tempo, modificare le caratteristiche delle acque poste con essi in contatto, in maniera tale da non consentire il rispetto dei limiti vigenti negli effluenti dagli impianti di depurazione delle acque reflue urbane.

##### ART. 3

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con acque destinate al consumo umano, sono tenute a controllare la rispondenza alle norme ad essi applicabili e a dimostrare di aver adeguatamente provveduto ai controlli e agli accertamenti necessari.

Le imprese devono tenere a disposizione del Ministero della salute le informazioni che permettano di verificare il rispetto delle condizioni fissate dal presente regolamento. Ogni fornitura deve essere corredata da opportuna etichettatura o stampigliatura o marcatura attestante che gli oggetti di cui al comma 1 sono conformi alle norme del presente regolamento e, laddove non possibile, da idonea dichiarazione.

##### ART. 3.1

Tutti i responsabili degli interventi di realizzazione o di ristrutturazione degli impianti fissi di captazione, di trattamento, di adduzione e di distribuzione delle acque destinate al consumo umano devono essere forniti, per i materiali impiegati, delle indicazioni previste dall'articolo 2, comma 2.

### D.M. 7 FEBBRAIO 2012, N. 25

Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano.

IL MINISTRO DELLA SALUTE Visto il decreto ministeriale 21 dicembre 1990, n. 443, concernente "Regolamento recante disposizioni tecniche concernenti apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili"

#### ART. 1 Definizioni

1. Il presente decreto stabilisce prescrizioni tecniche relative alle apparecchiature per il trattamento dell'acqua destinata al consumo umano, individuate dall'articolo 11, comma 1, lettera i) del decreto legislativo 2 febbraio 2001 n. 31, e successive modificazioni, e distribuita sia in ambito domestico che non domestico.
2. Ai fini del presente decreto si applicano le definizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 852/2004 nonché quelle contenute nei decreti legislativi 6 settembre 2005, n. 206 e 2 febbraio 2001, n. 31 e successive modificazioni....

### LINEE GUIDA 20/03/13 A COMPLETAMENTO DEL D.M. 25/2012

#### 1. Scopo e campo d'applicazione

Scopo delle linee guida è presentare gli aspetti salienti delle tecnologie di trattamento conosciute a livello nazionale ed il contesto normativo di riferimento, fermo restando tutti gli specifici obblighi previsti per il produttore e distributore dal D.M. 25/2012, volti a tutelare ed informare il consumatore e l'utente nelle fasi di scelta, acquisto, impiego e manutenzione dell'apparecchiatura, anche per garantire la sicurezza d'uso del dispositivo, l'efficacia delle azioni rispetto alle prestazioni dichiarate e, in ogni caso, la conformità dell'acqua trattata ai requisiti stabiliti dal D.lgs. 31 e s.m.i. Il campo di applicazione delle linee guida, in accordo con quanto individuato nel D.M. 25/2012 (art. 1, comma 1), riguarda le "apparecchiature tendenti a modificare le caratteristiche dell'acqua potabile distribuita sia in ambito domestico che nei pubblici esercizi"...

**NOTE:**

[illegible]

## MODULO RICHIESTA PREVENTIVO

Si prega di compilare il modulo in tutte le sue parti e inviarlo via fax +39 0523/953064 oppure via mail a [preventivi@addolcitori.it](mailto:preventivi@addolcitori.it)

DATA \_\_\_\_\_

INVIATO DA \_\_\_\_\_ RIF. \_\_\_\_\_ PERSONA DI RIFERIMENTO \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

### APPARECCHIATURA RICHIESTA:

- 1 ☐ ADDOLCIMENTO GENERALE
- 2 ☐ ADDOLCIMENTO ACS + RISCALDAMENTO
- 3 ☐ ADDOLCIMENTO ACQUA RISCALDAMENTO
- 4 ☐ FILTRAZIONE MECCANICA
- 5 ☐ FILTRAZIONE AUTOMATICA
- 6 ☐ DOSAGGIO
- 7 ☐ DEFERRIZZAZIONE
- 8 ☐ SANITIZZAZIONE
- 9 ☐ ANTICORROSIONE
- 10 ☐ DOSAGGIO ANTILEGIONELLA
- 11 ☐ POTABILIZZAZIONE
- 12 ☐ IN BASE AD ANALISI LEGATE
- 13 ☐ ALTRO: \_\_\_\_\_

### UTILIZZO:

- ☐ CIVILE ☐ INDUSTRIALE ☐ VAPORE
- ☐ 24/24 ☐ \_\_\_\_\_

### CONSUMI GIORNALIERI:

OPPURE INFORMAZIONI PER CALCOLARE I CONSUMI. (ES.: 4 PERSONE, 10 APPARTAMENTI, RISTORANTE 100 COPERTI...)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PORTATA MAX: .....

DUREZZA IN ENTRATA (°F) .....

IN ALTERNATIVA INDICARE ZONA DI INSTALLAZIONE IMPIANTO

ALTRI VALORI ACQUA DA TRATTARE .....

PRESENZA AUTOCLAVE: ☐ SI ☐ NO

Ø TUBAZIONI: ☐ 3/4" ☐ 1" ☐ 1.1/4" ☐ 1.1/2" ☐ 2" ☐ 2.1/2" ☐ 3" ☐ \_\_\_\_\_

PRESENZA ACQUA DA TRATTARE: ☐ POZZO ☐ ACQUEDOTTO

PROBLEMATICHE RISCONTRATE .....

.....

» Si autorizza l'utilizzo dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96