



Nombre: **Descalcificador Hostelería**
Precio IVA no incluido: **61,00 €**

Descalcificador para hostelería especialmente indicado para cafeteras, lavavajillas, lavavasos, garantizando el aumento de vida considerable en los aparatos y un correcto funcionamiento. Provisto de Goma de entrada de 3/4" y 2 Racords 3/4".

Funcionamiento general del descalcificador para hostelería.

El descalcificador viene provisto de una entrada y una salida, en la entrada (grifo superior) va conectada la goma de entrada, (agua que viene de la red) y en la salida (grifo inferior) se conecta la goma hacia el lavavajillas o lavavasos.

Dentro del descalcificador hay una resina (nunca vaciar) que será donde se pegue (como si de un imán se tratase) la cal cuando haga el circuito normal de trabajo. Según el grado de cal del agua, (cada localidad tiene grados de cal diferente) se tendrá que hacer la descalcificación, es decir, la resina que lleva dentro y que actua como un iman con la cal, queda saturada y no admite mas cal, en ese estado el descalcificador deja de hacer su función correctamente y nos pide que hagamos la descalcificación del aparato. Esto suele hacerse una vez cada una o dos semanas. Según el grado de cal. Para hacer la regeneración y limpiar la resina habrá que descargarse el pequeño manual haciendo [Click aquí](#).