

**Kiszerezés:**

- 10 kg.-os PE zsák (12g / tablettá, kb. 840 tablettá)
- 25 kg.-os PE zsák (12g / tablettá, kb. 2100 tablettá)

**Fizikai tulajdonságok:**

színe: naturális  
illata: naturális

egyéb tulajdonságok: tisztított; finomított; adalékolt; tablettás formájának köszönhetően nem tapad össze a nedvesség hatására.

kémiai működés: a vízlágyító berendezések ioncserés eljárás alapján lágyítják a vizet. A berendezésekben található gyanta a kalcium és magnézium ionokat nátrium ionokra cseréli, addig míg végül telítődik kalcium és magnézium ionokkal. Ekkor kell regenerálni a gyantát. A regenerálás során a lemerült gyantán áthalad a Solaqua regeneráló só, amelynek oldatából a nátrium ionok a gyantába kerülnek, a „lemerült” gyantából pedig a kalcium és magnézium ionok a Solaqua regeneráló só klorid ionjaihoz kapcsolódva a csatornába kerülnek.

**Alkalmazása:**

Vízlágyító berendezések ioncserélő gyantájának regenerálására.

**Adagolása:**

Minden esetben a berendezések használati utasításában leírt adagolás szerint.

a) Általános alkalmazás kabinetes berendezés esetében:

- 4 kg-os gyantatöltet esetén: 5 kg / feltöltés.
- 8 kg-os gyantatöltet esetén: 10 kg / feltöltés.
- 15 kg-os gyantatöltet esetén: 25 kg / feltöltés.
- 25 kg-os gyantatöltet esetén: 25-30 kg / feltöltés.

b) Általános alkalmazás patronos (nem kabinetes) berendezés esetében:

- A vízlágyító berendezés használati utasításában leírt adagolás szerint.
- 8 kg-os gyantatöltet esetén: 1 kg / regenerálás.
  - 12 kg-os gyantatöltet esetén: 1,5 kg / regenerálás.
  - 16 kg-os gyantatöltet esetén: 2 kg / regenerálás.
  - 20 kg-os gyantatöltet esetén: 2,5 kg / regenerálás.

c) Általános alkalmazás gépbe beépített vízlágyító berendezés esetében:

Az adagolás a beépített sótartály térfogatától függ.

**Felhasználási területek:**

Bármely ipari és háztartási területen ahol vízlágyító berendezést üzemeltetnek.

**Alkalmazható eszközök:**

- minden vízlágyító berendezés

**Használati utasítás:**

A vízlágyító berendezés használati utasítása szerint.

HACCP:

A termék meglévő vagy leendő HACCP rendszerbe könnyedén illeszkedik.

Engedélyszámok:

OÉTI:

Kelt: Budapest, 2006-05-03

Készítette: Vincze László

