



Miscelatore elettronico con disinfezione termica programmabile serie 6000 - LEGIOMIX

Funzione

Il miscelatore elettronico viene utilizzato negli impianti centralizzati per la produzione di acqua calda ad uso igienico sanitario. La sua funzione è quella di garantire e mantenere la temperatura dell'acqua calda sanitaria distribuita all'utenza al variare delle condizioni di temperatura e pressione di alimentazione dell'acqua calda e fredda in ingresso oppure della portata prelevata.

Questa particolare serie di miscelatori elettronici è dotata di un **apposito regolatore che gestisce una serie di programmi di disinfezione termica del circuito contro la Legionella.**

Permette inoltre di **verificare l'effettivo raggiungimento delle temperature e dei tempi per la disinfezione termica** e di intraprendere le opportune azioni correttive. Tutti i **parametri sono aggiornati giornalmente e storicizzati**, con registrazione oraria delle temperature.

Predisposto al **collegamento per telegestione.**

Brevettato

Gamma prodotti

Serie 6000 Miscelatore elettronico con disinfezione termica programmabile.
Versione filettata. Misure 3/4" - 1" - 1 1/4" - 1 1/2" - 2"

Serie 6000 Miscelatore elettronico con disinfezione termica programmabile.
Versione flangiata. Misure DN 65 e DN 80



Caratteristiche tecniche

Serie 6000

Corpo valvola

Materiali:

Corpo:	Ottone UNI EN 12165 CW617N, nichelato
Sfera:	Ottone UNI EN 12165 CW617N, cromata
Tenute idrauliche:	NBR
Pressione massima esercizio (statica):	10 bar
Temperatura massima in ingresso:	100°C
Scala temperatura termometro:	0 ÷ 80°C

Servomotore per versione filettata

Alimentazione:	230 V (ac)- 50/60 Hz direttamente dal regolatore
Assorbimento a regime:	(3/4" ÷ 1 1/4") 4 W; (1 1/2" ÷ 2") 10 W
Grado di protezione:	IP 54

Servomotore per versione flangiata

Alimentazione:	230 V(ac)- 50/60 Hz direttamente dal regolatore
Assorbimento a regime:	10,5 W
Grado di protezione:	IP 65

Regolatore digitale

Alimentazione:	230 V (ac) 50/60Hz
Assorbimento:	6,5 VA
Campo di temperatura di regolazione:	20 ÷ 65°C
Campo di temperatura di disinfezione:	40 ÷ 85°C
Campo di temperatura ambiente:	0 ÷ 50°C
Grado di protezione:	IP 54 (montaggio a parete) (apparecchio in classe II)

Prestazioni miscelatore

Precisione:	± 2°C
Pressione max di esercizio (dinamica):	5 bar
Massimo rapporto tra le pressioni in ingresso (C/F o F/C) con G = 0,5 Kv:	2:1

Particolarità funzionali

Il regolatore, mediante un'apposita sonda, rileva la temperatura dell'acqua miscelata all'uscita della valvola ed aziona la valvola miscelatrice stessa per mantenere la temperatura impostata.

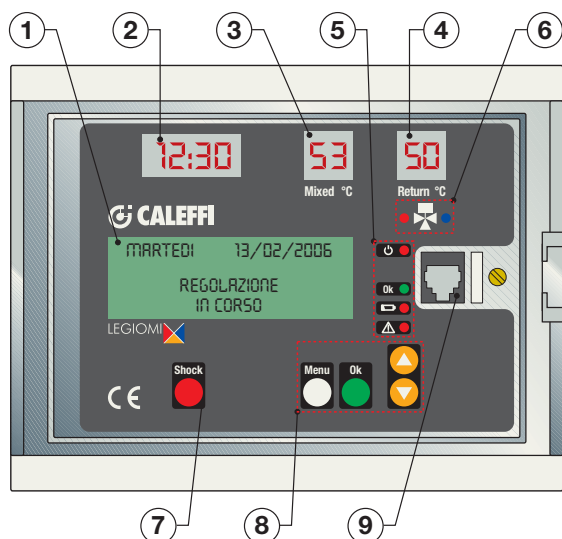
L'apparecchio incorpora un orologio digitale e consente di programmare interventi di disinfezione anti-legionella dell'impianto idraulico.

La disinfezione dell'impianto avviene innalzando la temperatura dell'acqua ad un determinato valore per un tempo determinato.

Per il **miglior controllo della disinfezione termica**, in questo tipo di impianti può essere necessaria anche la misura della temperatura dell'acqua di ritorno dalla distribuzione, denominata **temperatura della sonda di ricircolo**. Questa misura, quando disponibile, è utilizzata ai fini di **controllo e verifica della temperatura raggiunta su tutta o parte della rete**, in quanto la sonda può essere posizionata in un punto significativo remoto dell'impianto.

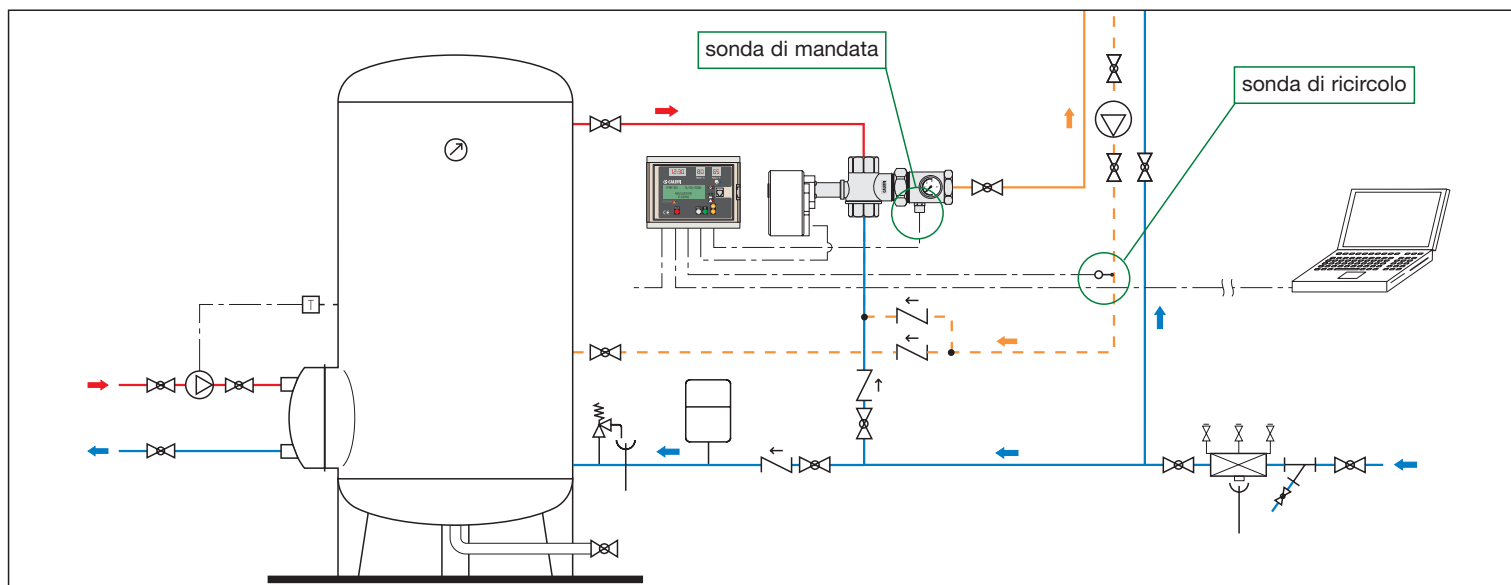
L'apparecchio è dotato di **interfaccia RS-485 per l'interrogazione e l'impostazione da remoto e attraverso appositi relè riporta all'esterno le segnalazioni di allarme e comandi per altri dispositivi di impianto.**

Regolatore digitale



- 1) Display LCD
- 2) Display a led: Ora
- 3) Display a led: Tmixed-temperatura di mandata
- 4) Display a led: Treturn-temperatura di ritorno
- 5) Led di segnalazione
 - ON
 - Stato OK
 - Batteria
 - Allarme
- 6) Led apre-chiude valvola mix
- 7) Pulsante di shock termico
- 8) Pulsanti di navigazione
 - Menù
 - OK
 - UP-Freccia su
 - DOWN-Freccia giù
- 9) Connessione frontale RS 485

Schema applicativo



Ci riserviamo il diritto di apportare miglioramenti e modifiche ai prodotti descritti ed ai relativi dati tecnici in qualsiasi momento e senza preavviso.