

ACQUA OTTIMIZZATA PER UN FORNO SEMPRE EFFICIENTE!

100% PROTEZIONE DAL CALCARE
100%

Investi in un filtro
professionale per:

- Massima protezione dal calcare
- Mantenere l'efficienza dell'apparecchiatura nel tempo
- Assicurare il risparmio energetico
- Garantire il miglior risultato in cottura

 BRITA®

Filtri e cucina a vapore

Un filtro BRITA esalta la cucina a vapore proteggendo le apparecchiature con una filtrazione dell'acqua mirata e ottimale.

	Soluzione certificata
	Previene la formazione di calcare
	Minima manutenzione
	Durata delle attrezzature
	Miglior risultato in cottura



PURITY C STEAM

Tecnologia progettata per forni a vapore e tradizionali

I filtri PURITY C Steam, ideati appositamente per forni a vapore e forni tradizionali di piccole e medie dimensioni, riducono la durezza dell'acqua potabile. Questa tecnologia:

- Previene la formazione di calcare.
- Preserva la funzionalità di forni combinati a vapore o di forni a convezione
- Interventi di manutenzione minimizzati.
- Trattiene gli ioni metallici, come il piombo e il rame, ed il cloro contenuti nell'acqua, a tutela della qualità e del gusto delle pietanze e dei prodotti di panificazione.



PURITY STEAM

La soluzione di trattamento acqua ideale per i maggiori carichi di lavoro in panetteria e gastronomia

I filtri PURITY Steam sono ideati appositamente per forni a vapore e forni tradizionali delle maggiori dimensioni, grazie alla notevole portata e capacità.

- Riducono la durezza dell'acqua prevenendo la formazione di calcare.
- Garantiscono la funzionalità dei forni e la qualità degli alimenti.
- Il catalitri integrato consente di tenere sotto controllo l'esaurimento del filtro.
- Possibile programmazione della sostituzione e ottimizzazione degli interventi di manutenzione.



Per maggiori informazioni, contattare:

Sede Centrale: BRITA GmbH
Heinrich-Hertz-Strasse 4 | 65232 Taunusstein | Germany
Tel.: +49 6128 746-5765 | Fax: +49 6128 746-5010
professional@brita.net | www.professional.brita.de

BRITA Italia S.r.l.
Via Zanica, 19 K | 24050 Grassobbio (BG) | Italy
Tel.: +39 035 1996-4639 | Fax: +39 035 1996-2256
professionalitalia@brita.net | www.brita.it

