

SE USI GLI INGREDIENTI MIGLIORI, PERCHÉ NON USARE L'ACQUA MIGLIORE?

Soluzioni BRITA per applicazioni
professionali

Dalla cucina più raffinata al lavaggio delle
posate: solo l'acqua migliore

 BRITA®

Semplifica le operazioni in cucina con l'acqua filtrata di BRITA.



Acqua di prima classe: l'ingrediente fondamentale per un catering di prima classe.

300 porzioni di pesce o di carne cucinate alla perfezione con verdure croccanti, oltre a tantissimi altri piatti sul menù. È questa la realtà della cucina commerciale. Qualità e servizio sono tutto ciò che conta nel catering. Piatti preparati al meglio e al momento giusto devono essere presentati rapidamente e in modo appetitoso.

In questo contesto, l'acqua gioca un ruolo vitale in ogni cucina. Niente è più versatile o più importante: è un ingrediente essenziale sia per cucinare, sia per la pulizia. I professionisti del catering che vogliono migliorare l'efficienza della propria cucina devono decisamente pensare alla qualità dell'acqua. Per generare vapore nei forni combinati, per un espresso perfetto o per risultati impeccabili nel lavaggio di bicchieri, stoviglie e piatti, l'acqua migliorata con BRITA ti dà sempre qualcosa in più.



Che cos'è l'acqua migliorata con BRITA?

I sistemi di filtraggio BRITA sono progettati per far sì che l'acqua di rubinetto soddisfi le esigenze delle imprese di catering più rinomate, a prescindere dalla composizione chimica dell'acqua nella zona. L'acqua filtrata contiene una miscela bilanciata di minerali, tra cui calcio e magnesio. Ha il grado di durezza ottimale per l'utilizzo nell'attrezzatura delle migliori cucine. Ed è priva di elementi indesiderati che potrebbero modificare o mascherare l'aroma o il gusto.

Migliore per la tua attrezzatura, migliore per la tua attrezzatura, migliore per la tua azienda.

I sistemi di filtraggio BRITA migliorano l'acqua utilizzata per preparare caffè e tè, per cucinare, per pulire e per preparare il cibo. L'acqua migliorata con il sistema BRITA allunga anche la vita delle attrezzature utilizzate nella cucina del tuo ristorante. Tutti i componenti fondamentali sono protetti in modo affidabile contro il calcare e i depositi di minerali indesiderati, come il gesso. Grazie a questa protezione, migliori l'affidabilità e la disponibilità operativa delle tue preziose attrezzature. Evitando i costi di manutenzione e quelli dei ricambi, risparmi risorse e incrementi i profitti. Inoltre, la ricca gamma di sistemi per il filtraggio dell'acqua BRITA ti garantisce sempre la soluzione migliore per la tua attività di catering.



Approfitta di una procedura di manutenzione collaudata.

Il portfolio di soluzioni di filtraggio BRITA è stato messo alla prova in diverse attività di catering. Inoltre, è supportato da una procedura di manutenzione coerente ed efficace. Grazie alla nostra vasta esperienza, comprendiamo che combinando un servizio eccellente, fornito da tecnici qualificati, e una tecnologia facile da utilizzare si ottiene una qualità dell'acqua costante. Che tu scelga di sostituire autonomamente i filtri o che ti affidi al nostro team, la manutenzione dei sistemi di filtraggio BRITA è facile ed economica.

Acqua all'altezza del compito, qualunque esso sia.

Per un gusto eccellente e la massima protezione

I professionisti del catering sono sempre sotto pressione per ridurre i costi e allo stesso tempo per consegnare piatti freschi e dal sapore eccellente, se vogliono avere successo. Una vaporiera che funzioni senza problemi è fondamentale. Usando acqua specifica per questo utilizzo, si ha la certezza di fornire ai clienti piatti della massima qualità. I filtri PURITY Steam di BRITA Professional trattano l'acqua in modo da ridurre i periodi di inattività, perché l'attrezzatura è protetta più a lungo contro i depositi di calcare. Tutto questo consente una produzione fluida e una cucina più efficiente.



Un buon caffè è parte integrante dell'esperienza gastronomica

Concludere un pasto con un caffè è una routine apprezzata nelle mense, nelle caffetterie e negli altri luoghi in cui ci si avvale dei servizi di catering. I filtri PURITY sono realizzati appositamente per soddisfare le esigenze specifiche dell'acqua delle macchine da caffè professionali. Con una composizione minerale ottimale, gli aromi del caffè si sviluppano pienamente. Eliminano tutti gli elementi indesiderati che rovinano il gusto e l'aroma, assicurando una crema dal colore e consistenza ottimali, per il piacere di un caffè perfetto. In più, i filtri PURITY proteggono le macchine da caffè dagli accumuli di calcare e di gesso.

Risultati brillanti, sempre.

Le esigenze del settore del catering possono "alzare la temperatura" in cucina. In un ambiente in cui si lavora sotto pressione, non c'è tempo per lavori non necessari, come la lucidatura delle posate. I commensali però si aspettano utensili e bicchieri impeccabili, quindi la lavastoviglie deve dare sempre risultati perfetti. I filtri PURITY Clean ti offrono la sicurezza di piatti e bicchieri senza aloni. I filtri BRITA Professional non solo offrono una pulizia efficace e delicata ma proteggono anche l'attrezzatura dal calcare che si deposita sulle serpentine e su altre parti della macchina, riducendo i periodi di inattività e tagliando i costi superflui.



PURITY – filtri per acqua professionali per il catering e le cucine professionali.

Tutte le soluzioni di filtraggio della linea PURITY seguono gli stessi standard: assicurare una qualità ottimale dell'acqua, la massima sicurezza del prodotto e la semplicità d'uso nelle diverse applicazioni e condizioni dell'acqua.

Qualità straordinaria, giorno dopo giorno.

Ogni sistema di filtraggio PURITY è costituito da componenti abbinati in modo perfetto e adatti a un'estesa gamma di attività.

- I filtri decarbonatori riducono la durezza dell'acqua per un'affidabile protezione della macchina, garantendo la composizione minerale ottimale per le singole applicazioni, con possibilità di miscelazione fino al 70%
- I filtri al carbone attivo puro rimuovono i sapori e gli odori indesiderati e trattengono le particelle in sospensione, per risultati ottimali
- L'esclusivo sistema di controllo del flusso, insieme all'innovativa tecnologia IntelliBypass® contribuisce a ottenere un'acqua di qualità costante per tutta la durata del filtro

Eccellente sicurezza del prodotto e lunga durata.

- Recipienti a pressione sottoposti a test rigorosi, un meccanismo di bloccaggio dal suono riconoscibile e simboli di sicurezza visivi garantiscono la massima sicurezza del prodotto
- Registrazione accurata dei dati con un'innovativa unità display di misurazione dotata della tecnologia Advanced Control System (ACS)
- Resistente alloggiamento del filtro sottoposto a test di resistenza dinamici e statici per verificare la pressione di scoppio
- Regolare certificazione rilasciata da enti indipendenti

Facilità di installazione e di utilizzo.

Tutti i filtri devono essere sostituiti. In BRITA progettiamo i nostri prodotti in modo da agevolare l'utilizzo e la manutenzione.

- La sostituzione del filtro è possibile senza strumenti
- Deviatore dell'acqua nella testa PURITY C: la macchina continua a funzionare anche durante la sostituzione della cartuccia
- Semplici operazioni di risciacquo e spurgo del filtro mediante le valvole di lavaggio integrate nella testa, facili e comode
- Quasi tutti i filtri funzionano sia in posizione orizzontale che in posizione verticale



PURITY – La linea di filtri per le cucine professionali.

Ecco una panoramica della gamma completa di prodotti per il filtraggio PURITY, pensati appositamente per i professionisti del catering. BRITA Professional ha la soluzione giusta per te: fornisce l'acqua ideale per le tue esigenze, a prescindere dalla composizione dell'acqua nella zona.



PURITY Quell ST

PURITY C Quell ST

PURITY Steam

PURITY C Steam

Tecnologia

Decarbonatazione

Decarbonatazione

Decarbonatazione

Decarbonatazione

Applicazione

Soluzione sviluppata appositamente per l'utilizzo nel catering, nella ristorazione e nella distribuzione automatica, ad esempio per le attrezzature da caffetteria e le macchine espresso

Qualità dell'acqua ottimale per i prodotti da forno e per le vaporiere

Qualità dell'acqua ottimizzata per forni medio-piccoli a vapore e tradizionali

Dimensioni del filtro e capacità

450, 600, 1200
4.217 l - 13.187 l*

C50, C150, C300, C500,
C1100
660 l - 11.500 l*

450, 600, 1200
3.680 l - 10.800 l*

C500, C1100
4.675 l - 7.907 l*

Principali vantaggi e punti di forza

- Riduzione dei depositi di calcare e dei conseguenti guasti ai macchinari, con minori costi di assistenza e di riparazione
- Gli elementi che, come il cloro, modificano sapori e odori vengono eliminati per migliorare il gusto.
- Gli elementi che, come il cloro, modificano sapori e odori vengono eliminati per migliorare il gusto

- Quando serve una grande portata d'acqua (fino a 500 l/h con perdita di pressione di 1 bar)

- Sorprendentemente facile da gestire e installare anche in spazi ristretti
- Portata fino a 150 l/h con perdita di pressione di 1 bar

- Riduzione dei depositi di calcare, così come dei costi aggiuntivi per l'assistenza. Gli ugelli del vapore vengono preservati dalle ostruzioni.
- Gli elementi che potrebbero alterare il gusto e la fragranza, come il cloro, vengono rimossi per un gusto più genuino.
- Portata fino a 300 l/h con perdita di pressione di 1 bar.
- La regolazione del bypass consente adattamenti specifici ai sistemi di iniezione diretta ed a caldaia.

Risultati

Notevole riduzione della durezza dei carbonati e quindi del calcare

I prodotti da forno, il pesce, la carne e le verdure si cucinano al meglio



PURITY C Finest

PURITY Clean/ PURITY Clean Extra

PURITY C50 Fresh

PURITY C1000 AC

Addolcimento

Demineralizzazione
totale o parziale

Filtrazione al carbone attivo

Filtrazione al carbone attivo

Un espresso perfetto con
acqua perfetta

Lavaggio professionale per
la posateria di alta qualità, i
bicchieri di classe superiore e i
piatti più raffinati

Ottimizzazione dell'acqua per
applicazioni professionali,
specialmente per acqua calda
e macchine del caffè in zone di
acqua dolce

Per applicazioni su erogatori
d'acqua e bevande connessi
alla rete idrica

C150, C300, C500, C1100
1.100 l - 6.000 l*

1200
PURITY Clean: 12.000 l*
PURITY Clean Extra: 5.000 l*

C50
15.000 l*

C1000
10.000 l*

- Acqua ottimizzata per la preparazione di caffè espresso e ottima protezione della macchina
- Una crema densa, marrone-dorata e duratura
- Risultati ottimali per tutte le specialità a base di caffè espresso
- Riduzione degli elementi che influiscono negativamente sull'aroma e sul gusto
- Protezione affidabile per le macchine da caffè professionali contro depositi di calcare e gesso

- Efficace per acqua non trattata e con alta durezza dei carbonati e contenente ulteriori minerali non pericolosi
- Bicchieri, piatti e posate perfettamente puliti e senza aloni, senza nessuna lucidatura a mano

- Protezione affidabile e la miglior possibile protezione della macchina anche in zone con acqua leggera con alta densità delle particelle
- Riduzione del cloro e di tutte le altre sostanze che influiscono negativamente sull'aroma e sul gusto, grazie al filtro a carboni attivi

- Tutta l'acqua in entrata viene filtrata: nessuna torbidità e il miglior gusto e aroma nel prodotto finale
- Trattiene le particelle fino a 0,5 µm ai sensi dello standard NSF 42
- Protezione dell'attrezzatura, riduce significativamente i periodi di inattività

Un espresso unico e intenso
con un gusto pieno, corposo e
con un aroma autentico

Demineralizzazione parziale o
totale dell'acqua per risultati
di lavaggio eccellenti

Prova il puro piacere del caffè
e dell'acqua fresca per specialità
a base di caffè caldo

Acqua ottimizzata per la preparazione
di bevande rinfrescanti

* Informazioni riferite a condizioni di funzionamento tipiche.
Ulteriori dettagli sulla capacità sono disponibili sulle singole schede tecniche BRITA Professional o sui manuali operativi.
I filtri BRITA devono essere utilizzati solo con acqua potabile.



App BRITA Professional Filter Service

La nuova app Filter Service è il tuo assistente ideale. Questo strumento unico e completo stabilisce la tipologia e la capacità adatte al filtro per le tue esigenze specifiche. Fornisce dettagliate linee guida di installazione per i tecnici dell'assistenza, calcola quando le cartucce devono essere sostituite oltre a disporre di molte altre funzioni innovative.

Scaricala gratis su



oppure visita <https://professional.brita.net/app>

La tua fonte di acqua migliore.

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 Wasser-Filter-Systeme AG

Gassmatt 6 | 6025 Neudorf/LU | Switzerland
Tel: +41 41 932-4230 | Fax: +41 41 932-4231
info-ppd@brita.net | www.brita.ch

BRITA Italia S.r.l.

Via Zanica, 19 K | 24050 Grassobbio (BG) | Italy
Tel: +39 35 1996-4639 | Fax: +39 35 1996-2256
professionalitalia@brita.net | www.brita.it