

Una qualità a tre stelle richiede un'acqua a tre stelle?

Soluzioni BRITA per applicazioni professionali
Trasforma l'acqua nell'ingrediente segreto
del tuo ristorante, con un sistema di
filtraggio collaudato.



I grandi chef conoscono il valore di una grande acqua.

Un'acqua di alta qualità è alla base di una cucina di alta qualità.

Niente nella tua cucina è così versatile e così importante come l'acqua. L'acqua è l'ingrediente fondamentale di quasi tutte le bevande fredde e calde. Ti permette di avere stoviglie impeccabili e bicchieri puliti. E ovviamente ogni chef cucina con l'acqua. Considerando il suo ruolo fondamentale, puoi permetterti di lesinare sulla qualità dell'acqua nel tuo ristorante?

Nella cucina di alto livello si dedica molto tempo e molta attenzione alla scelta degli ingredienti e alla loro preparazione professionale. La stessa cura deve essere riservata all'acqua che utilizzi. Per generare vapore nei forni combinati, per un espresso perfetto o per risultati impeccabili nel lavaggio di bicchieri e piatti, l'acqua migliorata con BRITA ti dà sempre qualcosa in più.





Che cos'è l'acqua filtrata BRITA?

I sistemi di filtraggio BRITA sono progettati per far sì che l'acqua di rubinetto soddisfi le esigenze dei ristoranti più rinomati, 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.

Proteggi la tua attrezzatura e i tuoi risultati.

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.



Vapore, bevande, pulizia: tutto nel modo migliore.

Verdure dai colori vividi e pesce cotto alla perfezione: quando i piatti escono così da un forno combinato a vapore, sai che i clienti lo apprezzeranno. Con i filtri PURITY Steam di BRITA Professional, pensati appositamente per i forni combinati, prepari le fondamenta di un risultato ottimale. L'acqua migliorata con BRITA offre alle tue preparazioni un gusto migliore e un aspetto appetitoso. Evitando l'accumulo di calcare negli ugelli del vapore ridurrai le spese di manutenzione e pulizia.



Per un gusto eccellente e la massima protezione.

I professionisti della ristorazione 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.



Risultati impeccabili, ogni volta.

Un corposo Barolo scivola lentamente in un bicchiere di cristallo e si sviluppa a livello visivo e di aromi. In momenti come questi, non puoi fare a meno di un bicchiere impeccabile. I filtri PURITY Clean di BRITA Professional riducono completamente o in parte gli ioni che causano accumuli di calcare e depositi di minerali. Così si risparmia tempo, perché non è più necessario lucidare i bicchieri a mano. Di conseguenza, l'igiene migliora e si riduce al minimo il rischio di rompere i bicchieri. Il risultato? Stoviglie brillanti e bicchieri splendidi. In più, le macchine sono protette al meglio dai depositi di calcare, riducendo significativamente i costi di pulizia e di manutenzione.



Acqua deliziosa per un caffè delizioso.

Il caffè perfetto conclude un ottimo pasto e aiuta a creare un'esperienza indimenticabile a tavola. 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. Riducono la quantità di elementi indesiderati che rovinano il gusto e l'aroma, assicurando una crema dal colore e consistenza ottimali. E la tua attrezzatura è protetta dagli accumuli di calcare e gesso.



PURITY: il sistema di filtraggio per i migliori ristoranti.

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

Approfitta di una procedura di manutenzione collaudata.

Una procedura di manutenzione efficace è cruciale per garantire una qualità dell'acqua affidabile e costante. I dispenser di acqua BRITA sono facili ed economici da gestire. Puoi sostituire i filtri autonomamente o affidarti al nostro servizio di assistenza.



PURITY - la linea di prodotti di filtraggio per i ristoranti di alto livello.

Ecco una panoramica della gamma completa di prodotti per il filtraggio PURITY, pensati appositamente per i ristoranti. 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 Steam

PURITY C Steam

PURITY Quell ST

PURITY C Quell ST

Tecnologia	Decarbonatazione	Decarbonatazione	Decarbonatazione	Decarbonatazione
Applicazione	Qualità dell'acqua ottimale per i prodotti da forno e per le vaporiere	Tecnologia riprogettata per piccoli e medi forni a vapore e tradizionali	Soluzione specifica per l'utilizzo nel catering, nella ristorazione e nella distribuzione automatica, ad esempio per le attrezzature da caffetteria e per i prodotti da forno	
Dimensioni del filtro e capacità	450, 600, 1200 3.680 l - 10.800 l*	C500, C1100 4.675 l - 7.907 l*	450, 600, 1200 4.217 l - 13.187 l*	C50, C150, C300, C500, C1100 660 l - 11.500 l*
Principali vantaggi e punti di forza	<ul style="list-style-type: none"> • Grande capacità con riduzione affidabile della formazione di calcare • I finii getti a vapore rimangono aperti più a lungo • Impostazioni della valvola di miscelazione adattate specificamente a diversi modelli di vaporiere e forni combinati • Massima sicurezza del prodotto • Per un funzionamento ininterrotto e un utilizzo sicuro • Semplice da utilizzare 	<ul style="list-style-type: none"> • Riduzione dei depositi di calcare e dei guasti della macchina conseguenti, così come dei costi aggiuntivi per l'assistenza e la riparazione. I finii ugelli del vapore non subiscono ostruzioni per periodi prolungati. • Gli elementi che potrebbero alterarne 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 della percentuale di miscelazione consente adattamenti specifici ai sistemi di iniezione diretta ed a caldaia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riduce gli elementi indesiderati che possono modificare il gusto e l'aroma • Fornisce prodotti di ottima qualità • Massima sicurezza del prodotto, per un funzionamento senza interruzioni e un uso sicuro • Quando serve una grande portata d'acqua 	<ul style="list-style-type: none"> • Sorprendentemente facile da gestire e installare anche in spazi ristretti
Risultati	Costante e straordinaria qualità dell'acqua	Prodotti da forno, pesce carne e verdure sono cucinati al meglio	Affidabile riduzione della durezza carbonatica e quindi del calcare	



PURITY C Finest

PURITY C1100 XtraSafe

PURITY Clean / PURITY Clean Extra

PURITY C50 Fresh

Addolcimento

Demineralizzazione totale

Demineralizzazione totale o parziale

Filtrazione al carbone attivo

Un espresso perfetto con acqua perfetta

Questa cartuccia offre protezione mirata contro l'acqua corrosiva per le attrezzature del mondo caffè e cottura a vapore.

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

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

C1100
Calcolo della capacità specifica dell'utente tramite BRITA Professional Filter Service App.

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

C50
15.000 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

- Appositamente progettata per acqua ricca di sali e gesso
- Doppia difesa: due resine a scambio ionico proteggono la tua attrezzatura contro la corrosione, depositi di calcare e gesso
- Bypass di filtrazione: le impostazioni sono personalizzate per la cottura a vapore o caffè brewing

- 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

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

Prepara l'acqua per un ottimo caffè e pietanze al vapore eccellenti, e allunga la vita delle attrezzature – anche dove l'acqua di rete è problematica con alta concentrazione di sali e gesso.

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

* 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.

Programma di riciclo BRITA



La protezione dell'ambiente e il riciclo sono parti della filosofia aziendale di BRITA. Fin dal 1992, abbiamo creato un programma di riciclo per le nostre cartucce filtranti, il primo del settore. Il nostro stabilimento a Taunusstein, in Germania, tratta le cartucce filtranti utilizzate nel settore professionale e in ambito domestico.

Per saperne di più sul programma BRITA Recycling: brita.it/recycling-professional

App BRITA Professional Filter Service

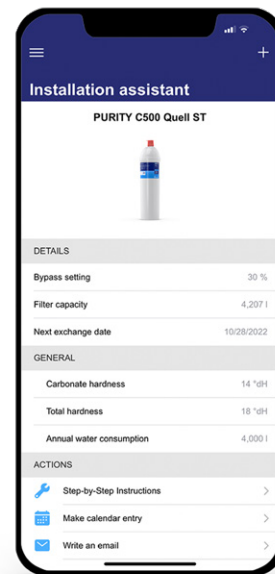


L'app Filter Service è il tuo assistente ideale. Questo strumento unico e completo stabilisce la tipologia e la capacità adatte al filtro per le tue esigenze specifiche. Fornisce dettagliate linee guida di installazione per i tecnici dell'assistenza, calcola quando le cartucce devono essere sostituite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

Scaricala gratis su



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



Vuoi scoprire di più sulla tua acqua? BRITA ti può aiutare a determinare la composizione della tua acqua e aiutarti a personalizzarla per le tue necessità specifiche.

Per maggiori informazioni, contattare:

BRITA Italia S.r.l.

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

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG

Gassmatt 6 | 6025 Neudorf / LU | Svizzera
Tel.: +41 41 932 42-30 | Fax: +41 41 932 42-31
info-ppd@brita.net | www.brita.ch

Sede Centrale: BRITA SE

Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Germania
Tel.: +49 6128 746-0 | Fax: +49 6128 746-5033
info@brita.net | www.brita.net