

NAGRADZANE ROZWIĄZANIA W ZAKRESIE UZDATNIANIA WODY DLA MIŁOŚNIKÓW KAWY

DOSKONAŁE ESPRESSO WYMAGA DOSKONAŁYCH SKŁADNIKÓW. NAJLEPSI BARIŚCI WIEDZĄ, ŻE ESPRESSO SKŁADA SIĘ W 95 PROCENTACH Z WODY, DLATEGO WŁAŚCIWA JAKOŚĆ WODY JEST TAK SAMO WAŻNA, JAK ZIARNA KAWY ORAZ ICH ZMIELENIE. JAKOŚĆ WODY NIE WPŁYWA WYŁĄCZNIE NA SMAK; ZŁA JAKOŚĆ WODY MOŻE POWODOWAĆ KORÓZJĘ I GROMADZENIE SIĘ KAMIENIA, NISZCZĄC CAŁKOWICIE URZĄDZENIA DO PARZENIA ESPRESSO.



SYSTEMY EVERPURE ROZWIĄDUJĄ TRZY NAJWAŻNIEJSZE PROBLEMY ZWIĄZANE Z WODĄ

KAMIEŃ KOTŁOWY

Kamień mineralny lub kotłowy tworzy się, gdy woda zawiera połączenie twardych minerałów (wapń i magnez), węglanów i siarczanów przy pH obojętnym lub wyższym od obojętnego. Kamień może powodować pęknięcia naprężeniowe i tworzenie porów w kotle oraz może przylegać do sond poziomu i pływaków, powodując zbyt niski lub zbyt wysoki poziom napętnienia zbiornika wody. Kamień można usunąć płuczając roztworem kwaśnym, ale proces ten jest szkodliwy dla wszystkich powierzchni metalowych i może obniżyć trwałość eksploatacyjną urządzeń.

Oprócz straty czasu i kosztów związanych z wezwaniem serwisu, usuwanie kamienia może prowadzić do przestoju urządzeń, wpływając negatywnie na sprzedaż.

KORÓZJA METALI

Korozja to proces chemiczny, w którym metale ulegają utlenianiu powodując rdzewienie elementów oraz ich rozpad i w końcu awarię kosztownych urządzeń. Szybkość korozji zależy w dużym stopniu od liczby czynników związanych z jakością wody, takich jak kwasowość (niskie pH), rozpuszczone w wodzie sole korozyjne, stosowany sposób dezynfekcji wody wodociągowej i temperatura pracy. Korozja metali jest procesem nieodwracalnym i postępującym. Gdy rdza przebieje się przez warstwę ochronną metalu, nie będzie jej można całkowicie wyczyścić, usunąć ani przywrócić urządzenia do stanu pierwotnego. Może to powodować kosztowne wizyty naprawcze i znacznie skracać trwałość kosztownych urządzeń.

NIEWŁAŚCIWY SMAK

Jeśli chodzi o espresso, składniki mają zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia produktu o najlepszym smaku. Woda o niewłaściwym smaku i brak równowagi minerałów może zmienić smak i aromat. Napoje o doskonałym smaku napędzają biznes, a powracający klienci prowadzą do wzrostu sprzedaży i zysku. Systemy Everpure zapewnią pyszne espresso za każdym razem bez względu na zanieczyszczenia występujące w wodzie zasilającej urządzenia.



ZAWODY WORLD BARISTA CHAMPIONSHIPS

JEDYNE PRODUKTY DO UZDATNIANIA WODY
ZATWIERDZONE DO UŻYTKU PRZEZ ZAWODNIKÓW WBC



COMMERCIAL
EQUIPMENT
ELECTRICAL
SPECIAL MENTION

SYSTEM RO MRS-600HE

NAJBARDZIEJ WYDAJNY SYSTEM
ODWRÓCONEJ OSMOZY (RO) DO-
STĘPNY NA RYNKU FOODSERVICE

System RO MRS-600 w zasadniczy sposób redukuje straty wody i zużywa mniej energii, zapewniając jednocześnie najwyższej jakości wodę przy niższych kosztach i wyższej wydajności.



CECHY SYSTEMU

Konfigurowalne systemy odwróconej osmozy o wysokiej wydajności i o przepływie nominalnym 2270 litrów na dzień.

Konwencjonalny system odwróconej osmozy może wymagać pięciu objętości wody do wytworzenia jednej objętości wody docelowej. Pozostałe cztery objętości są usuwane do kanalizacji. Systemy MRS-600HE tracą jedynie niewielką część całkowitej objętości, odwracając relację wskaźnika odpadu do produktu wody pochodzącej z odwróconej osmozy.

Przy średnim odzysku na poziomie 78% system MRS-600HE traci jedynie około 1/4 filiżanki wody na każdą filiżankę zaparzonej kawy. Konwencjonalne systemy odwróconej osmozy (20% odzysku) natomiast usuwają do kanalizacji cztery objętości wody na każdą objętość wyprodukowanej kawy.

CLARIS ULTRA

WYRAFINOWANA TECHNOLOGIA
FILTRACYJNA DO OBRÓBK WODY

System filtracji wody CLARIS ULTRA zaprojektowano tak, aby spełniał wyśrubowane normy segmentu Specialty Coffee. Unikatowy system łączy wyrafinowaną technologię filtracyjną z inteligentną inżynierią w 6-stopniowym procesie filtracyjnym. Stosowana wyłącznie w tym systemie technologia zaworu DUO-BLEND zapewnia stabilną i precyzyjną regulację poziomu twardości węglanowej, prowadząc do zoptymalizowanej jakości wody i poprawy ochrony antykorozyjnej urządzeń.

CECHY WKŁADU

- Chroni urządzenia przed korozją
- Technologia zaworu DUO-BLEND zapewnia precyzyjną regulację twardości węglanowej
- 6-stopniowy proces filtracyjny
 - Filtracja wstępna
 - Regulacja twardości węglanowej
 - Filtracja dokładna
 - Membrana do filtracji cząstek stałych o dokładności 5 mikrometrów w połączeniu z wysoko wydajnym blokiem pochłaniającym z węgla aktywnego na wylocie filtra
- Usuwa twardość węglanową, zabarwienie, nieprzyjemne zapachy i smaki
- Praca w pozycji pionowej i poziomej



CONSERV™ 75E

WYSOKOWYDAJNY SYSTEM
ODWRÓCONEJ OSMOZY DO
EKSPRESÓW DO KAWY

- Dzięki zaworowi mieszającemu istnieje możliwość prawidłowego wyregulowania stężenia minerałów w celu uzyskania optymalnej wody do parzenia espresso
- Zapewnia ochronę przed niepożądanym smakiem i zapachem, jednocześnie usuwając drobne cząstki i rozpuszczone ciała stałe
- Znamionowa wydajność systemu wynosi 192 litry na dzień. Posiada certyfikat NSF.
- Możliwość zasilania małej kostkarki wodą z filtra wstępnego.
- Zawiera dodatkowy, wbudowany zbiornik zwiększający wydajność w okresach szczytowego zapotrzebowania
- Kompaktowa konstrukcja umożliwia montaż na ścianie, blatach lub pod blatami



SYSTEM OBEJMUJE

- Filtr węglowy wstępny
- Wkład membrany odwróconej osmozy o wysokiej wydajności
- Wbudowany zbiornik na wodę systemu odwróconej osmozy
- Filtr węglowy wtórny
- Wkład uwalniający wapń do wody i zawór mieszający umożliwiają dokładną kontrolę składu mineralnego wody

TWÓJ DEALER EVERPURE



Industriepark Wolfstee, Toekomstlaan 30, B-2200 Herentals, Belgia

TELEFON +32 142 83504 FAKS +32 142 83505

E-MAIL sales@everpure-europe.com INTERNET www.pentairfoodservice.eu

© 2018 Pentair Filtration Solutions LLC. WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI: Mimo dotożenia wszelkich starań w celu zapewnienia dokładności informacji podanych w niniejszej broszurze, Pentair, jej pracownicy i przedstawiciele nie przyjmują odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia urządzeń, nawet wynikłe z korzystania lub polegania na tych informacjach. Ze względu na ciągłe doskonalenie produktów i usług, Pentair zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia. Wszelkie prawa zastrzeżone.

PENTAIR FOODSERVICE EMEA

www.pentairfoodservice.eu