

SCHNELL UND ZUVERLÄSSIG, KOCHEN – WARUM NICHT MIT DEM BESTEN WASSER?

BRITA Professional Filterlösungen

Optimiertes Wasser für gehobene Qualität und höchste Effizienz in Ihrer Küche.

 BRITA®

Die Wasserqualität ist entscheidend für Effizienz in der Küche.



Mit bestem Wasser trimmen Sie Ihre Küche auf Spitzenleistung.

Fast zeitgleich 300 Portionen perfekt gegarten Fisch oder Fleisch mit bissfestem Gemüse zubereiten – und selbstverständlich noch weitere Gerichte auf der Speisekarte – das ist die Realität in einer Großküche. Was im Catering-Geschäft zählt, sind Qualität und Leistung. Auf den Punkt zubereitete Gerichte müssen schnell und appetitlich präsentiert werden. Eine zentrale Rolle dabei spielt Wasser. Als Allrounder in der Küche ist es ebenso Zutat wie Reinigungsmittel und wird bei so gut wie jeder Speisenzubereitung eingesetzt. Die Güte des Wassers ist ausschlaggebend für die Effizienz des gesamten Großküchenbetriebs. Sei es zur Dampferzeugung im Kombidämpfer, zum Beschwaden von Backwaren oder zum Erreichen perfekter Spülergebnisse – nur optimal aufbereitetes Wasser erzielt in qualitativer wie funktionaler Hinsicht immer die gewünschten Resultate und verleiht dem Endergebnis das gewisse Etwas.



Doch was genau ist optimiertes Wasser?

BRITA Filtersysteme ermöglichen es, Leitungswasser – unabhängig von der regionalen Mineralienzusammensetzung – speziell für den Großküchen- und Cateringbereich zu optimieren. Das Filtrat ist eine Wasserkomposition, die für den Einsatz in hochwertigen Küchengeräten optimal ist. Geschmacks- und Geruchsstoffe, die unter Umständen das Aroma beeinflussen oder überdecken, werden entfernt.

Mehr Wirtschaftlichkeit durch Maschinenschutz.

BRITA Filtersysteme erhöhen und sichern nicht nur die Qualität des Wassers, mit dem Kaffee oder Tee aufgebrüht wird oder das beim Kochen und Zubereiten direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommt. BRITA optimiertes Wasser wirkt sich auch positiv auf die Lebensdauer der eingesetzten Maschinen aus. Sämtliche Maschinenteile, die mit Wasser in Berührung kommen, werden zuverlässig vor Verkalkung und unerwünschten Rückständen geschützt. Dieser Schutzeffekt vereinfacht die Wartung und erhöht sowohl die Zuverlässigkeit als auch die Verfügbarkeit jedes Küchengeräts. Die damit verbundenen Kosteneinsparungen durch Vermeidung von Reparaturen und Verringerung des Wartungsaufwands steigern die Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebes. BRITA bietet Ihnen ein umfassendes Sortiment an Wasserfiltern – passgenau für Ihren Anwendungszweck.



Ihr Vorteil: Gutes Wasser macht den Unterschied – in vielfacher Hinsicht.



Für guten Geschmack und maximalen Schutz.

In einer Großküche ist es entscheidend, gut zu planen. Bei Hochbetrieb müssen die Portionen ohne Zeitverzögerung gereicht werden und das Ganze dann auch noch in konstant hoher Qualität. Nicht nur Zeitmanagement sondern auch kosteneffektive Planung ist gefordert. Verlässlich arbeitende Kombidämpfer sind das A und O. Mit Wasser, das speziell auf die Anforderungen abgestimmt ist, kann Produktqualität auf den Teller kommen. PURITY Steam Filter bereiten das benötigte Wasser so auf, dass weniger Stillstandzeiten zu verzeichnen sind. Die Geräte sind länger vor Kalkablagerungen geschützt. Davon profitiert der reibungslose Ablauf.



Guter Kaffee gehört heute einfach dazu.

Die Tasse Kaffee nach dem Essen ist auch in Kantinen, Mensen und ganz generell im Catering zur genussvollen Gewohnheit geworden. PURITY Filter wurden speziell auf die Anforderungen professioneller Kaffeemaschinen abgestimmt. Durch die ideale Mineralienkomposition des Wassers können sich die Aromen aus den gemahlene Kaffeebohnen voll entfalten. Störende Geschmacks- und Geruchsstoffe werden konsequent entfernt, eine in Farbe und Konsistenz ideale Crema steigert die Vorfreude auf perfekten Kaffeegenuss. Selbstverständlich schützen PURITY Filter auch Table-Top- oder Standgeräte, die im Dauereinsatz sind, vor Kalk- und Gipsablagerungen.



Über jeden Zweifel erhabene Sauberkeit.

Im Catering geht es heiß her, jeder Handgriff muss sitzen. Deshalb müssen auch Spülmaschinen zuverlässig saubere Spülergebnisse liefern. Nachpolieren ist nach HACCP nicht mehr gestattet – dennoch erwarten die Gäste stets einwandfreies Geschirr und blitzblanke Gläser ohne Spülflecken. Mit den PURITY Clean Filtern haben Flecken und Schlieren auf Geschirr, Gläsern und Besteck keine Chance. Sie profitieren dabei nicht nur von einer besonders effektiven und trotzdem schonenden Reinigung; BRITA Professional Filter schützen Ihre Maschine ebenso vor Kalkablagerungen auf Heizstäben und anderen Maschinenteilen.



PURITY – professionelle Wasserfilter für Großküchen und Catering.

Alle Filterlösungen aus der PURITY Familie folgen demselben Anspruch: Optimale Wasserqualität, höchste Produktsicherheit und einfache Handhabung für unterschiedliche Anwendungen und Wassergegebenheiten sicherzustellen.

Wasserqualität, auf die Sie sich verlassen können.

Jeder PURITY Wasserfilter verfügt über perfekt aufeinander abgestimmte Filtermedien und -komponenten für verschiedene Anwendungen:

- Entkarbonisierungsfiler reduzieren Karbonathärte für zuverlässigen Maschinenschutz und sorgen für eine anwendungsgerechte Mineralienzusammensetzung
- Reine Aktivkohlefilter entfernen unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe und sichern Partikelrückhalt für optimale Ergebnisse
- Eine einzigartige Strömungsführung sowie die patentierte IntelliBypass® Technologie garantieren konstante Wasserqualität während des gesamten Einsatzes der Filter – mit Verschnittmöglichkeiten bis zu 70 %

Produktsicherheit über die gesamte Lebensdauer.

- Sorgfältig getestete Druckbehälter, eine akustische Verschlussverrastung und optische Sicherheitssymbole gewährleisten größtmögliche Produktsicherheit
- Die robusten Filtergehäuse werden durch statische und dynamische Festigkeitstests auf Berstdruck hin geprüft
- Durch die digitale Mess- und Anzeigeeinheit mit Advanced Control System (ACS Technologie) erfolgt eine präzise Datenerfassung
- Regelmäßige Zertifizierungen durch unabhängige Institute

Einfache Handhabung garantiert.

Bei BRITA legen wir besonderen Wert auf einfache und komfortable Handhabung beim Gebrauch und beim Wechsel unserer Filtersysteme.

- Der Filtertausch ist ganz ohne Werkzeug möglich
- Dank „Wasser-Shortcut“ in den PURITY C Köpfen laufen Ihre Maschinen während des Kartuschenwechsels ungestört weiter
- Das Vorspülen und Entlüften des Filters erfolgt dank eines integrierten Ventils im Filterkopf vollkommen unproblematisch



PURITY – das Filterprogramm.

Hier sehen Sie das gesamte PURITY Filterportfolio speziell für leistungsstarkes Catering und Großküchen auf einen Blick. Unabhängig von den lokalen Wassergegebenheiten bietet BRITA Professional mit PURITY für nahezu alle Situationen die passende Produktlösung, die auch für Ihre Anwendung das optimale Wasser bereitstellt.



	PURITY Quell ST	PURITY C Quell ST	PURITY Steam	PURITY C Steam
Technologie	Entkarbonisierung	Entkarbonisierung	Entkarbonisierung	Entkarbonisierung
Anwendung	Speziell für den Gastronomie-, Catering- und Vendingsektor entwickelt, für Kaffee- und Espresso- maschinen		Optimale Wasserqualität zum Dampfgaren und Backen für kleine bis mittelgro- ße Kombidämpfer und Backöfen	
Größen und Kapazität	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*
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Reduziert geschmacks- und geruchsstörende Substanzen • Sorgt für eine optimale Produktqualität • Höchste Produktsicherheit für störungsfreien Betrieb und sichere Anwendung • Immer dann die richtige Wahl, wenn hohe Durchflussmengen benötigt werden • bis zu 500 l/h bei 1 bar Druckverlust 	<ul style="list-style-type: none"> • Einfache Handhabung und Montage auch bei beengten Einbauverhältnissen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt verringert, Service und Reparaturkosten reduziert. • Feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig • Für ungetrübten Genuss werden geschmacks- und geruchsstörende Stoffe, wie z.B. Chlor, entfernt • Für störungsfreien Betrieb und sichere Anwendung • Einfache Handhabung • Speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Verschnitteinstellung 	<ul style="list-style-type: none"> • für Geräte mit bis zu 10 Einschüben • Verschnitteinstellungen speziell auf Direkt einspritzer- und Boilersysteme ausgelegt • Verbesserter Durchfluss von bis zu 300 l/h bei 1 bar Druckverlust
Ergebnisse	Zuverlässige Reduktion der Karbonathärte und somit von Kalk bildenden Substanzen		Backwaren, Fisch, Fleisch und Gemüse zeigen sich von ihrer schönsten Seite	



PURITY C Finest

PURITY Clean/ PURITY Clean Extra

PURITY C50 Fresh

PURITY C1000 AC

Enthärtung

Teil- und Vollentsalzung

Aktivkohlefiltration

Aktivkohlefiltration

Besonderer Espresso mit abgestimmtem Wasser

Die ideale Lösung für das professionelle Spülen von Besteck, Gläsern und Weißgeschirr direkt an der Theke

Professionelle Wasseroptimierung speziell für Heißwasseranwendungen – z.B. Kaffeemaschinen – in Weichwassergebieten

Professionelle Kaltwasseroptimierung für Wasserspender und Cooler

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*

- Optimale Ergebnisse für Espresso und alle Kaffeespezialitäten auf espressobasis
- Dichte, goldbraune Crema mit langer Standzeit
- Reduktion von geruchs- und geschmacksstörenden Inhaltsstoffen
- Zuverlässiger Schutz professioneller Kaffeemaschinen vor Kalk- und Gipsablagerungen

- Mit dem PURITY Clean wird eine Teilentsalzung des Wassers erzielt. Er sollte Anwendung finden, wo die Karbonathärte zu hoch und der zusätzliche Mineraliengehalt im Rohwasser als unkritisch bezeichnet werden kann.
- Mit dem PURITY Clean Extra wird das Wasser vollentsalzt. Dieser Filter wird eingesetzt, wo trotz Entkarbonisierung unerwünschte Qualitätseinbußen auftreten können.

- Zuverlässiger Maschinenschutz auch in Weichwassergebieten mit hoher Partikeldichte
- Reduktion von Chlor sowie allen anderen geruchs- und geschmacksstörenden Substanzen durch den Aktivkohlefilter

- Das gesamte Rohwasser wird filtriert – keine Trübungen, bester Geschmack und Geruch im Endprodukt
- Bis zu 0,5 µm Partikelrückhaltung gemäß NSF Standard 42
- Schonung der Maschinen für längere Maschinenlaufzeiten

Einzigtiger, intensiver Espressogeschmack mit vollem Körper und authentischem Aroma

Teil- oder vollentsalztes Wasser für erstklassige Spülergebnisse

Ungetrübter Kaffeegenuss und frisches Wasser für heiße Köstlichkeiten

Optimiertes Wasser für kalte Getränke

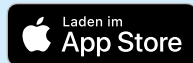
*Angaben bei Annahme von standardisierten Einsatz- und Betriebsbedingungen.
Nähere Informationen zu Kapazitäten finden Sie in den BRITA Professional Datenblättern oder der Gebrauchsanweisung.
Als Speisewasser für BRITA Wasserfilter darf ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden.



BRITA Professional Filter Service App

Die neue Filter App ist das ideale Service-Modul für Sie. Dieses einzigartige und umfassende Hilfsmittel unterstützt Sie dabei, den richtigen Filtertyp und die richtige Filtergröße für Ihre Anforderungen zu ermitteln. Sie stellt detaillierte Installationsanweisungen für Servicetechniker zur Verfügung, berechnet, wann Kartuschen ersetzt werden müssen – und verfügt über eine Vielzahl weiterer innovativer Funktionen.

kostenlos heruntergeladen bei



oder unter <https://professional.brita.net/app>

Ihre Quelle für optimiertes Wasser.

Für mehr Informationen

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.net

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