

# WIE KANN QUALITÄT DURCH WASSER GEKRÖNT WERDEN?

## MIT BRITA PROFESSIONAL.

Nutzen Sie ausgereifte Filtersysteme  
für bestes Wasser in der Profi-Küche.



 BRITA®

THINK YOUR WATER

# DIE WASSER- QUALITÄT KOCHT IMMER MIT.



## **MIT BESTEM WASSER SCHAFFEN SIE DIE SICHERE GRUNDLAGE FÜR EINE EXZELLENT KÜCHE.**

Gerade in der gehobenen Gastronomie wird sehr viel Zeit und Sorgfalt in die Auswahl der Zutaten und die fachgerechte Zubereitung gesteckt. Die gleiche Aufmerksamkeit sollte dem zur Zubereitung verwendeten Wasser zuteil werden. Sei es zur Dampferzeugung im Kombidämpfer, zur Zubereitung eines optimalen Espressos 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, aus Leitungswasser unabhängig von seiner Herkunft ein speziell für die gehobene Gastronomie optimiertes Wasser zu bereiten. Das Filtrat ist eine Wasserkomposition, die für den Einsatz in hochwertigen Küchengeräten optimal ist. Unerwünschte Stoffe, die den Geschmack stören und das Aroma beeinflussen oder gar überdecken, werden zuverlässig entfernt.

### **MEHR WIRTSCHAFTLICHKEIT DURCH DAUERHAFTEN MASCHINENSCHUTZ.**

BRITA Filtersysteme erhöhen und sichern nicht nur die Qualität des Wassers, das bei der Zubereitung im Kombidämpfer direkt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommt, mit dem Kaffee oder Tee aufgebriht wird oder welches zum Spülen genutzt wird. BRITA optimiertes Wasser wirkt sich auch positiv auf die Lebensdauer der in der Küche 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 der Küchengeräte. Die damit verbundenen Kosteneinsparungen durch Vermeidung von Reparaturen und Verringerung des Wartungsaufwands steigern die Wirtschaftlichkeit Ihres gastronomischen Betriebes. BRITA bietet Ihnen ein umfassendes Sortiment an Wasserfiltern – passgenau für Ihren Anwendungszweck.





## GUTES WASSER MACHT DEN UNTERSCHIED – IN VIELFACHER HINSICHT.



**Qualität hat in der Profi-Küche viele Aspekte.**

Gemüse, dem man die Frische auch ansieht und ein auf den Punkt gegarter Fisch – wenn Speisen so aus dem Kombidämpfer kommen, lacht das Herz eines jeden Gourmets. Mit den für Kombidämpfer entwickelten PURITY Steam Filtern von BRITA Professional legen Sie den Grundstein für beste Ergebnisse in Ihrer Küche. Das aufbereitete Wasser trägt nicht nur zu ausgezeichnetem Geschmack und appetitlichem Aussehen bei, sondern sorgt auch für zuverlässigen Maschinenschutz. Die Vermeidung von Kalkablagerungen in den feinen Dampfdüsen verringert zudem den Reinigungs- und Wartungsaufwand.



**Wasser macht (auch) den Kaffeegeschmack!**

Kaffeegenuss gehört einfach dazu! Das abrundende Geschmackserlebnis eines exzellenten Menüs soll einen bleibenden Eindruck hinterlassen. PURITY Filter wurden speziell auf die Wasserbedürfnisse 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 überzeugt den Kenner schon vor dem ersten Schluck. Selbstverständlich schützen PURITY Filter auch die Kaffeemaschine vor Kalk- und anderen Ablagerungen.



**Glänzende Ergebnisse – auch beim Reinigen und Spülen.**

Ein intensiver Barolo kreist langsam in einem Kristallglas und entfaltet sowohl optisch wie geschmacklich seine ganze Größe. Für diesen Moment sind makellos strahlende Gläser ein Muss – genau wie blitzsauberes Geschirr, auf dem die feinen Speisen angerichtet werden. Der PURITY Clean und der PURITY Clean Extra holen Kalk, Flecken und Schlieren bildende Ionen aus dem Wasser. Das spart Zeit im Service. Zudem werden die Maschinen zuverlässig vor Kalkablagerungen geschützt, was den Wartungs- und Kostenaufwand deutlich reduziert.



## PURITY – DAS WASSERFILTERPROGRAMM FÜR DIE GEHOBENE GASTRONOMIE.

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.

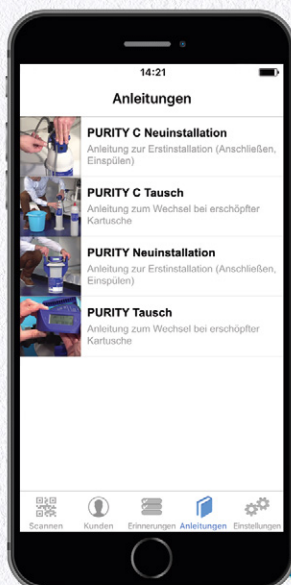
- Sorgfältig getestete Druckbehälter, eine akustische Verschlussverrastung und optische Sicherheitssymbole gewährleisten größtmögliche Produktsicherheit
- Die robusten Filtergehäuse werden durch statische und dynamische Festigkeitstests auf Berstdruck hin geprüft
- Durch die digitale Mess- und Anzeigeeinheit 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 einfach weiter
- Das Vorspülen und Entlüften des Filters erfolgt dank des integrierten Ventils im Filterkopf völlig unproblematisch



### Filtermanagement per App

Laden Sie kostenlos den BRITA Professional FilterManager herunter. Diese App erinnert Sie automatisch und standortunabhängig an den nächsten Filterwechsel. Erhältlich für Smartphone und Tablet-PC.



Weitere Informationen unter:  
[professional.brita.net/app](http://professional.brita.net/app)

## PURITY - DAS FILTERPROGRAMM FÜR DIE PROFI-KÜCHE.

Hier sehen Sie das gesamte PURITY Filterportfolio speziell für die gehobene Küche auf einen Blick. Unabhängig von den lokalen Wassergegebenheiten hat BRITA Professional für nahezu alle Situationen die passende Produktlösung, die auch für Ihre Anwendung das optimale Wasser bereitstellt.



### PURITY Steam

### PURITY Clean / PURITY Clean Extra

### PURITY Quell ST

### PURITY C Quell ST

Technologie

Entkarbonisierung

Teil- und Vollentsalzung

Entkarbonisierung

Entkarbonisierung

Anwendung

Optimale Wasserqualität zum Dampfgaren und Backen

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

Speziell für den Gastronomie-, Catering- und Vendingsektor entwickelt

Für Kaffee- und Vendingautomaten

Für Kaffee- und Vendingautomaten, Kombidämpfer und Backöfen

Größen und Kapazität

450, 600, 1200  
3.680 l – 10.800 l\*

1200  
Purity Clean: 12.000 l  
Purity Clean Extra: 5.000 l

450, 600, 1200  
4.217 l – 13.187 l\*

C50, C150, C300, C500,  
C1100  
660 l – 11.500 l\*

Vorteile

- Hohe Kapazität bei sicherer Verringerung von Kalkbildung
- Feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig
- Speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Versnittereinstellung
- Für störungsfreien Betrieb und sichere Anwendung

- 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.

- 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
- Einfache Handhabung und Montage auch bei beengten Einbaueverhältnissen

Ergebnisse

Schutz vor Kalkablagerungen und konstante Wasserqualität

Teil- oder vollentsalztes Wasser für erstklassige Spülergebnisse

Zuverlässige Reduktion der Karbonathärte und somit von Kalk bildenden Substanzen



### PURITY C Finest

### PURITY C Steam

### PURITY C Fresh

### PURITY C1000 AC

Enthärtung

Entkarbonisierung

Aktivkohlefiltration

Aktivkohlefiltration

Besonderer Espresso mit abgestimmtem Wasser

Bewährte Technik im neuen Gewand – für kleine bis mittelgroße Kombidämpfer und Backöfen

Professionelle Wasseroptimierung speziell für Heißwasseranwendungen in Weichwassergebieten

Professionelle Kaltwasseroptimierung für Wasserspender und Cooler

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

C500, C1100  
4.675 l – 7.907 l

C50  
12.000 l\*

C1000  
10.000 l\*

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

- Kalkablagerungen und die damit verbundenen 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
- Verbesserter Durchfluss von bis zu 300 l/h bei 1 bar Druckverlust
- Verschnitteinstellungen sind speziell für Direkteinspritzer- und Boilersysteme ausgelegt

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

- 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 Espresso-Geschmack mit vollem Körper und authentischem Aroma

Backwaren, Fisch, Fleisch und Gemüse gelingen hervorragend

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.

## **IHRE QUELLE FÜR OPTIMIERTES WASSER.**

BRITA GmbH  
Heinrich-Hertz-Straße 4  
65232 Taunusstein  
Germany  
Tel.: +49 6128 746-5765  
Fax: +49 6128 746-5010  
[professional@brita.net](mailto:professional@brita.net)  
[www.professional.brita.net](http://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](mailto:info-ppd@brita.net)  
[www.brita.ch](http://www.brita.ch)