

¿Acaso una calidad inmejorable no requiere un agua inmejorable?

BRITA Professional soluciones para filtración
Un sistema de filtrado de agua experimentado
será el ingrediente secreto de su restaurante.

Los mejores chefs conocen la importancia de trabajar con la mejor agua.

Un agua de alta calidad es la base de una cocina de alta calidad.

No hay nada en su cocina tan versátil e importante como el agua. Es el ingrediente fundamental de cualquier bebida caliente o fría. Garantiza que su vajilla se mantenga impecable y sus copas, limpias. Y, por supuesto, todo chef cocina con agua. Dado su papel, ¿puede su restaurante descuidar la calidad del agua?

En el mundo de la alta cocina, se emplea una gran cantidad de tiempo y esfuerzo en la selección de ingredientes y en su elaboración profesional. No debería olvidarse de dedicar la misma atención al agua que utiliza. Ya sea para generar vapor en un horno mixto de convección/vapor, para elaborar el espresso perfecto o para mantener copas y vajillas impolutas, el agua correcta (con la ayuda de BRITA) siempre logra ese extra de calidad.





¿Qué es el agua filtrada BRITA?

Los sistemas de filtrado de BRITA están diseñados para garantizar que el agua del grifo cumple con las necesidades específicas de los restaurantes de mayor categoría, sin importar la composición del suministro de agua local. El agua filtrada contiene una mezcla equilibrada de minerales, como calcio y magnesio. Presenta la dureza perfecta para su uso con los equipamientos de cocina más modernos. Y cualquier elemento no deseado que podría repercutir sobre el aroma y el sabor o taparlos se elimina con facilidad.

Proteja sus herramientas, y sus beneficios.

Los sistemas de filtrado de BRITA mejoran la calidad del agua utilizada en la elaboración de café, té y a la hora de cocinar, limpiar y elaborar su comida. El agua mejorada de BRITA también amplía la vida útil del equipo de cocina de su restaurante. Todos los componentes clave están protegidos contra la cal y los depósitos de minerales nocivos, como el yeso.

Al protegerlos, aumenta la durabilidad y disponibilidad de sus valiosos electrodomésticos. Además, al ahorrarse reparaciones y esfuerzos de mantenimiento, obtendrá más beneficios. Por otro lado, la amplia gama de sistemas de filtrado de agua BRITA le asegura que puede encontrar la solución correcta para su negocio.



Altos estándares para cocinar al vapor, cocer o limpiar.

Verduras con todo su color y pescado cocinado a la perfección: cuando los alimentos salen del horno de vapor así, sabe que sus comensales los van a disfrutar. Con los filtros PURITY Steam de BRITA Professional desarrollados específicamente para los hornos de vapor, está sentando las bases para un resultado excepcional. El agua filtrada BRITA ofrece un sabor mejorado y una apariencia deliciosa. Y al prevenir la formación de cal en las boquillas de vapor, reduce esfuerzos de mantenimiento y limpieza.



Para un sabor excelente y una protección inmejorable.

Los profesionales de la hostelería necesitan mantener los costes a raya, al mismo tiempo que tienen que ofrecer comida fresca y de excelente sabor para lograr el éxito. Unos hornos mixtos que funcionen sin problemas son un requisito previo importante. Usar agua adaptada a cada tarea le asegura que sus clientes reciben la comida de mejor calidad. Los filtros PURITY Steam de BRITA Professional tratan el agua de tal manera que garantizan un menor tiempo de parada de funcionamiento, ya que los electrodomésticos cuentan con protección frente a depósitos de cal. Todo ello se traduce en un mejor funcionamiento y en una cocina más rentable.



Resultados impecables.

Un exquisito vino se vierte en una copa de cristal y destaca su apariencia y su sabor. En ese momento, la copa debe estar impecable. Los filtros PURITY Clean de BRITA Professional reducen total o parcialmente los iones que causan la formación de depósitos de cal y de minerales. Así, no es necesario sacar brillo a las copas manualmente y se ahorra tiempo. Como resultado, la higiene mejora y las roturas se reducen al mínimo. La vajilla y las copas tendrán siempre un aspecto inmejorable. Además, los electrodomésticos están protegidos frente a depósitos de cal y se reducen los costes de limpieza y mantenimiento.



Un agua deliciosa para un café delicioso.

Un buen café remata una comida de primera categoría y ayuda a crear una experiencia inolvidable para los comensales. Los filtros PURITY se han diseñado específicamente para cumplir con las necesidades de agua de las cafeteras profesionales. Con una composición mineral ideal, el aroma de los granos de café se puede desarrollar por completo. Todos los elementos que repercuten en el sabor y el aroma se eliminan, garantizando así una crema de un color y consistencia perfectos. Y, al mismo tiempo, protege su equipo frente a depósitos de cal y yeso.



PURITY: sistema de filtrado para restaurantes de calidad.

Todas las soluciones de filtrado de la familia PURITY cumplen con los mismos estándares: garantizar la mejor calidad del agua, la mayor seguridad del producto y un funcionamiento sencillo para distintas aplicaciones y condiciones del agua.

Una calidad extraordinaria, todos los días.

Cada sistema de filtrado PURITY contiene los mejores componentes, aptos para llevar a cabo una amplia gama de tareas.

- Los filtros de decarbonatación reducen la dureza de carbonatos para proteger la máquina y garantizan una composición mineral ideal para cada aplicación, con opciones de mezcla de hasta un 70%.
- Los filtros de carbón activo eliminan sustancias olfativas y de sabor no deseadas, y retienen partículas para un resultado inmejorable.
- Un control de caudal único y la innovadora tecnología IntelliBypass® contribuyen a obtener una calidad del agua continua durante todo el tiempo útil del filtro.

Una seguridad y durabilidad excelentes del producto.

- Los depósitos a presión cuidadosamente probados, un mecanismo de cierre audible y símbolos visuales de seguridad garantizan una inmejorable seguridad del producto.
- Registro preciso de datos, gracias a una innovadora unidad de medida y a un indicador con tecnología de sistema de control (ACS) avanzado.
- Depósitos de filtro resistentes y probados frente a presión de rotura con pruebas de resistencia.
- Certificación continua de instituciones independientes.

Fácil de instalar y utilizar.

Todos los filtros deben cambiarse. Por ello, en BRITA diseñamos nuestros productos para que sean fáciles de usar y fáciles de mantener. Y gracias a nuestra tecnología inteligente y probada, nuestro sistema de filtrado PURITY es simplemente eso.

- Se puede cambiar el filtro sin herramientas.
- Acceso directo del agua en los cabezales PURITY C, para que las máquinas continúen funcionando si el filtro no está instalado.
- Enjuagar y secar el filtro mediante las válvulas de purga integradas en el cabezal del filtro hacen que el funcionamiento sea sencillo y práctico.
- Casi todos los filtros pueden funcionar tanto vertical como horizontalmente.

Aproveche las ventajas de un concepto de mantenimiento probado.

Un concepto de mantenimiento eficiente es vital para garantizar una calidad del agua constante. El mantenimiento de los sistemas de filtración BRITA es sencillo y económico. Puede cambiar los filtros usted mismo o llamar a nuestro equipo de mantenimiento.



PURITY – sistemas de filtración para restaurantes.

A continuación le presentamos un resumen de la gama de productos de filtrado PURITY, diseñados específicamente para restaurantes. BRITA Professional cuenta con la solución adecuada para usted y ofrece la mejor agua, sin importar la composición del suministro principal.



PURITY Steam PURITY C Steam PURITY Quell ST PURITY C Quell ST

Tecnología	Descarbonatación	Descarbonatación	Descarbonatación	Descarbonatación
Aplicación	Calidad óptima del agua para panadería	Tecnología probada y reinventada para hornos y hornos de vapor pequeños y medianos	Desarrollado especialmente para su uso en hostelería, restaurantes y vending, por ejemplo en cafeteras y equipos para panaderías	
Tamaños y capacidad de los filtros	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*
Principales ventajas y diferencias	<ul style="list-style-type: none"> Alta capacidad con una reducción de la formación de cal Los chorros de vapor más finos se mantienen abiertos durante más tiempo Ajuste de mezcla especial para distintos chorros y hornos Máxima seguridad del producto Para un uso ininterrumpido y seguro Fácil de usar 	<ul style="list-style-type: none"> Se reducen los depósitos de cal y las averías que estos conllevan, así como los costes adicionales de servicio y reparación. Los chorros de vapor más finos se mantienen abiertos durante más tiempo. Velocidad de flujo mejorada de hasta 300 l/h con 1 bar de pérdida de presión. Ajustes de mezcla especialmente adaptados para inyección directa en equipos con caldera. 	<ul style="list-style-type: none"> Reduce elementos que afectan al gusto y al aroma Ofrece una calidad insuperable del producto Seguridad máxima del producto, para un uso ininterrumpido y seguro La mejor decisión si se necesitan altas velocidades de flujo 	<ul style="list-style-type: none"> Uso increíblemente sencillo y acoplable incluso en condiciones de instalación limitadas
Resultados	Una calidad del agua extraordinaria y constante	Los productos de panadería, pescados, carnes y verduras se cocinan a la perfección	Reducción de la dureza de carbonatos y, por lo tanto, de la cal	



PURITY C Finest

PURITY C1100 XtraSafe

PURITY Clean / PURITY Clean Extra

PURITY C50 Fresh

Desendurecimiento

Desmineralización total

Desmineralización
total o parcial

Filtración de carbón activo

Un espresso auténtico con el agua perfecta

Este cartucho proporciona protección específica contra el agua corrosiva para los hornos combinados y las cafeteras.

Lavado profesional de cuberterías, copas y vajillas de la mejor calidad

Optimización profesional del agua especialmente para agua caliente

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

C1100
Cálculo de la capacidad específica para cada usuario a través de la App de BRITA Professional Filter Service.

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

C50
15.000 l*

- Agua optimizada para la elaboración de espresso y una protección inmejorable de la máquina
- Una crema espesa y dorada que dura
- Resultados inmejorables para todas las especialidades de café espresso
- Reducción de los elementos que repercuten negativamente sobre el aroma y el sabor
- Protección de confianza para cafeteras profesionales frente a depósitos de cal y yeso

- Especialmente diseñado para agua con alto contenido en sales y yeso
- Doble defensa: dos intercambiadores de iones protegen tu equipo contra la corrosión, la cal y los depósitos de yeso.
- La configuración del bypass de filtración está adaptada específicamente para la cocción al vapor de alimentos y la preparación de café.

- Efectivo en aguas de red y con gran dureza de carbonatos y contenido mineral adicional inocuo
- Copas, vajillas blancas y cuberterías limpias y sin marcas y sin necesidad de sacar brillo a mano

- La mejor protección de confianza para la máquina incluso en zonas de agua blanda con una alta concentración de partículas
- Reducción del cloro y otras sustancias que repercuten negativamente sobre el aroma y el sabor, gracias al filtro de carbón activo

Un sabor espresso único e intenso lleno de cuerpo y con un aroma auténtico

Prepara un buen café y platos al vapor, y prolonga la vida de tu equipo - incluso cuando el agua tiene un alto contenido de sales y yeso.

Desmineralización total/parcial del agua para resultados de primera calidad

Disfruta del café más puro y de la mejor agua para las bebidas de café caliente más exquisitas

* La información ofrecida se basa en las condiciones de funcionamiento típicas. Puede obtener más detalles específicos sobre la capacidad en las hojas de datos o manuales de BRITA Professional correspondientes. Los filtros BRITA solo deben usarse con agua potable.

El programa de reciclaje BRITA



La protección medioambiental y el reciclaje son una parte fundamental de la filosofía corporativa de BRITA. En 1992, nos convertimos en la primera empresa de nuestro sector en introducir un programa de reciclaje de cartuchos filtrantes usados. Nuestra planta de Taunusstein, Alemania, procesa los cartuchos tanto de la industria hostelera como de los hogares privados.

Más información sobre el programa de reciclaje de BRITA: brita.es/recycling-professional

Aplicación BRITA Professional Filter Service

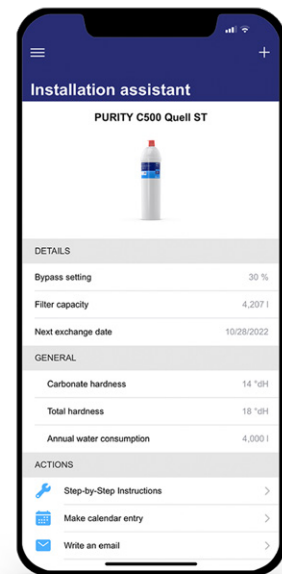


La aplicación Filter Service es su ayudante perfecto. Esta herramienta única e integral le ayuda a determinar el tipo y tamaño correctos del filtro para sus necesidades específicas. Proporciona directrices de instalación detalladas para técnicos de servicio, calcula cuándo es necesario cambiar los cartuchos y tiene muchas más capacidades innovadoras.

Descárgala gratis en



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



Qué hay en su agua? BRITA puede ayudarle a determinar la composición de su agua y personalizarla sus necesidades específicas.

Para obtener más información, póngase en contacto con:

BRITA Iberia, S.L.U.

C/Valencia 307 2º- 4º | 08009 Barcelona | España

Tel.: +34 93 34275-70 | Fax: +34 93 34275-71

csbrita@brita.net | www.profesional.brita.es

Oficinas Centrales: BRITA SE

Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Alemania

Tel.: +49 6128 746-0 | Fax: +49 6128 746-5033

info@brita.net | www.brita.net