

Si utiliza los mejores ingredientes, ¿por qué no usar también la mejor agua?

BRITA Professional soluciones para filtración
No importa si se trata de elaborar las mejores comidas o de lavar la cubertería:
use solo la mejor agua

Mejore sus tareas en la cocina con el agua mejorada BRITA.

Agua de primera categoría: El ingrediente clave para una hostelería de primera calidad.

300 servicios de una carne o un pescado perfectamente cocinados con verduras frescas, sin olvidar el resto de platos del menú: así es el día a día de una cocina industrial. La calidad y el servicio son lo que cuentan en el negocio de la hostelería. Unos platos correctamente preparados y en el tiempo exacto, con una presentación excelente.

En este escenario, el agua juega un papel importante en todas las cocinas. No hay nada tan versátil, ni tan importante: es un ingrediente esencial tanto en la cocina como en la limpieza. De hecho, los profesionales de la hostelería que buscan mejorar el rendimiento en sus cocinas no deben perder de vista la calidad del agua. Ya sea para generar vapor en un horno mixto de convección/vapor, para elaborar el espresso perfecto o para mantener copas, cubiertos y vajillas impolutos, el agua mejorada con la ayuda de BRITA siempre logra ese extra de calidad.





¿Qué es el agua mejorada BRITA?

Los sistemas de filtrado de BRITA han sido diseñados para garantizar que el agua del suministro principal cumple con los requisitos de los hosteleros profesionales, 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 reduce con facilidad.

Mejor para su equipo, Mejor para su negocio.

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 preparar su comida. El agua mejorada BRITA también amplía la vida útil del equipamiento 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 las reparaciones y los esfuerzos de mantenimiento, generará un ahorro que le permitirá aumentar sus beneficios. Por otra parte, la amplia gama de sistemas de filtrado de agua de BRITA le asegura que puede encontrar una solución apropiada para su negocio de hostelería.

Aproveche las ventajas de un concepto de mantenimiento probado.

El catálogo de soluciones de filtrado de agua de BRITA se ha probado en distintas tareas de hostelería. Además, cuenta con un concepto de mantenimiento completo y eficiente. Gracias a nuestra amplia experiencia comprendemos que la combinación de un servicio excelente, ofrecido por profesionales expertos, y soluciones fáciles de usar es la mejor manera de garantizar una buena calidad del agua. No importa si elige cambiar los filtros usted mismo o si confía para ello en nuestro equipo de mantenimiento, los sistemas de filtrado de agua de BRITA son sencillos y económicos de mantener.



Agua a la altura de la tarea, sea cual sea.



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.



Un buen café forma parte de cualquier experiencia culinaria hoy en día

Rematar una comida con una buena taza de café es ya una rutina en cafeterías y otros establecimientos de hostelería. 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 en el aroma se eliminan, garantizando una crema con un color y una consistencia perfectos, así como una elaboración inmejorable. Además, los filtros PURITY protegen sus cafeteras frente a depósitos de cal y yeso.



Resultados brillantes.

En un ambiente de trabajo tan estresante, no hay tiempo para trabajos innecesarios, como puede ser sacar brillo a la cubertería. Sin embargo, los comensales esperan unas copas y utensilios impolutos, lo que requiere que los lavavajillas ofrezcan resultados perfectos en todo momento. Con los filtros PURITY Clean puede estar seguro de que las copas y la cubertería no tendrán ni una mancha. No solo disfrutará de las ventajas de una limpieza eficiente y cuidada, sino que los filtros BRITA Professional también protegen su equipamiento frente a depósitos de cal en las varillas y otras piezas de la maquinaria, reduciendo así el tiempo de parada y recortando gastos.

PURITY: Filtros de agua profesionales para hostelería y cocinas profesionales.

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 descarbonatación 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, además de partículas retenidas, para un resultado inmejorable.
- Un control del 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 durante el cambio de filtro.
- Es fácil y práctico enjuagar y secar el filtro mediante las válvulas de purga integradas en el cabezal del filtro.
- Casi todos los filtros pueden funcionar tanto vertical como horizontalmente.



PURITY – sistemas de filtración para cocinas industriales.

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



	PURITY Quell ST	PURITY C Quell ST	PURITY Steam	PURITY C Steam
Tecnología	Descarbonatación	Descarbonatación	Descarbonatación	Descarbonatación
Aplicación	Desarrollado especialmente para su uso en hostelería, restaurantes de lujo y vending, por ejemplo, máquinas de café y espresso		Una calidad óptima del agua para hornos de panadería y de vapor	Una calidad óptima del agua para hornos de panadería y de vapor
Tamaños y capacidad de los filtros	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*
Principales ventajas y diferencias	<ul style="list-style-type: none"> • Los elementos, como el cloro, que podrían afectar el sabor y el aroma se reducen para mejorar el sabor • Los depósitos de cal y las averías asociadas de la máquina se reducen, al igual que los costos adicionales de servicio y reparación • Para el funcionamiento ininterrumpido del dispositivo descendente • La mejor decisión si se necesitan altas velocidades de flujo 	<ul style="list-style-type: none"> • Muy fácil de manejar. Se adapta incluso en condiciones limitadas de instalación 	<ul style="list-style-type: none"> • Los depósitos de cal y las averías de maquinaria asociadas se reducen, al igual que los costos adicionales de servicio y reparación. Los chorros de vapor más finos se mantienen abiertos durante más tiempo • Los elementos, como el cloro, que podrían afectar el sabor y el aroma se reducen para mejorar el sabor • Los ajustes de mezcla están especialmente adaptados a los sistemas de inyección directa y caldera 	<ul style="list-style-type: none"> • Caudal mejorado de hasta 330l/h con una pérdida de presión de 1 bar
Resultados	Reducción de la dureza de carbonatos y, por lo tanto, de la cal		<ul style="list-style-type: none"> • Una calidad del agua extraordinaria y constante • Productos horneados, pescado, carne y las verduras se cocinan mejor 	



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

Authentic espresso results
from perfect water

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

Professional washing of
high-quality cutlery, superior
glasses and fine crockery di-
rectly at the bar

Professional water optimisa-
tion especially for hot water
appliances such as coffee
machines in soft water areas

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

C1100
Cálculo de la capacidad
especifica 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 cubertería limpias y sin marcas, 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

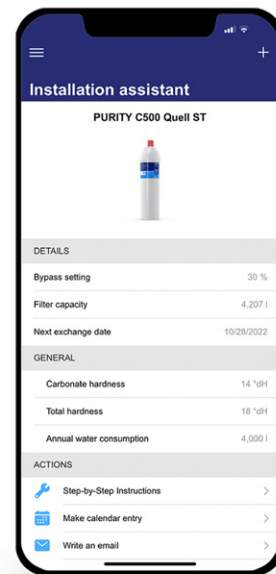


La aplicación Filter Service es su ayudante perfecto. Esta herramienta única e integral le ayuda a determinar el tipo y tamaño correctos del filtro para sus necesidades específicas. Proporciona directrices de instalación detalladas para técnicos de servicio, calcula cuándo es necesario cambiar los cartuchos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