

MIT BRITA BACKE ICH DIE LECKERSTEN BRÖTCHEN

Backofen-Anwendungen

Professionelle Wasseroptimierung für das Backen



MIT BRITA MACHE ICH WASSER ZUR VERKAUFSHILFE



Frische und Geschmack sind auch eine Frage des Wassers

Trinkwasser wird in unserer westlichen Welt streng kontrolliert. Dennoch macht es gerade beim Garen im Kombidämpfer sowohl aus Qualitäts- wie aus Funktionalitätsaspekten Sinn, dieses Wasser weiter zu optimieren, um den am besten geeigneten Gehalt an Mineralien zu schaffen. Die Filter der PURITY Steam Familie stehen dabei vor unterschiedlichen Herausforderungen.

- Die erste Herausforderung – Wasserhärte
- Die zweite Herausforderung – Geruchs- und Geschmacksstoffe
- Die dritte Herausforderung – Grob- und Feinpartikel

Filtermanagement per App



Kostenlos den BRITA Professional FilterManager herunterladen und automatisch, standortunabhängig an den nächsten Filterwechsel erinnert werden.

Für Smartphone und Tablet-PC.

Weitere Informationen unter:
professional.brita.net/app

Filtertechnologie mit System

PURITY Steam Wasserfilter sind Einheiten unterschiedlicher, optimal aufeinander abgestimmter Filtermedien, die zusammen dafür sorgen, dass für das Garen immer die optimale Wasserqualität zur Verfügung steht.

1. Vorfiltration

Ein Filtervlies am Eingang hält grobe Partikel sicher zurück und sorgt für das einzigartige Strömungsführungskonzept, welches eine gleichmäßige Ausnutzung der kompletten Filterkapazität sichert – unabhängig von Wasserdurchflussraten und Druckstößen.

2. Karbonathärterereduktion

Das Filtermedium reduziert den Gehalt an Karbonathärte und verhindert damit Kalkablagerungen. Durch den integrierten Aktivkohleanteil werden Chlor, Chlorverbindungen und organische Stoffe reduziert. Unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe gelangen somit nicht in das Filtrat.

3. Feinfiltration

Am Ende des Filtrationsprozesses hält ein Filtervlies feine Partikel zurück.



Frische, appetitliche Backwaren, egal wann der Kunde in die Filiale kommt. Das ist mittlerweile der Anspruch, dem sich Bäckereien – egal welcher Größe – stellen müssen und der nur durch Hochleistungsöfen direkt im Laden zu erfüllen ist. Dabei kommt es neben der Qualität der Teiglinge auch auf das Backen selbst an. Wasser wird hier zum Beschwaden eingesetzt, um luftige Backwaren mit glänzender Oberfläche zu erhalten.

Die PURITY Steam Filter von BRITA Professional reduzieren den Karbonathärteanteil und optimieren den Anteil an Mineralien im Wasser. Damit steigert sich nicht nur die Qualität der Backwaren, sondern auch die Wirtschaftlichkeit und Funktionssicherheit der Öfen durch weniger Kalkablagerungen an sensiblen Maschinenteilen.



**BEI DIESEM
ANBLICK GREIFEN
ALLE GERNE ZU**



	PURITY C Quell ST					PURITY Steam		
	C50	C150	C300	C500	C1100	450	600	1200
Kapazität ¹ bei einer Karbonathärte von 10°dH Verschnitt-Einstellung 10% – PURITY C Quell ST Verschnittposition 1 – PURITY Steam	660l	1.656l	2.750l	4.675l	7.906l	3.680l	5.771l	10.800l
max. Betriebsdruck	8,6bar					6,9bar		
Wassereingangstemperatur	4–30°C					4–30°C		
Durchfluss bei 1 bar Druckverlust	max. 160l/h					max. 500l/h		
Nenndurchfluss	60l/h			100l/h		max. 120l/h		
Druckverlust bei Nenndurchfluss	0,25bar			0,5bar		max. 0,36bar		
Maße (B/T/H) mit Filterkopf – PURITY C Quell ST Maße (Höhe/Breite) – PURITY Steam	119/108/ 268mm	117/104/ 419mm	125/119/ 466mm	144/144/ 557mm	184/184/ 557mm	408/249mm	520/249mm	550/288mm
Gewicht (trocken/nass)	1,0/1,6kg	1,8/2,8kg	2,8/4,2kg	4,6/6,9kg	7,7/12,5kg	10/12kg	12/15kg	18/24kg
Anschlüsse (Eingang/Ausgang)	G3/8" oder John Guest* 8mm					G1"/G3/4"		
Betriebslage	horizontal und vertikal							
Einsatz	hinter Haus-Enthärtungsanlagen möglich							
Zertifikate	TÜV, ACS, WRAS, SVGW, VA, Watermark, SINTEF, TIFO, EAC, KTW geprüft**					TÜV, ACS, WRAS, SVGW, TIFO, EAC, KTW geprüft**		

¹ Die angegebenen Kapazitäten wurden auf Basis der gebräuchlichen Anwendungs- und Maschinenverhältnisse getestet und berechnet.

Auf Grund externer Einflussfaktoren (beispielsweise schwankende Rohwasserqualität und/oder Maschinentyp) kann es zu Abweichungen dieser Angaben kommen.

* Nicht für die Schweiz lieferbar.

** Gilt für alle wasserberührenden Materialien.



IntelliBypass® Technologie

Ein weitgehend volumenstromunabhängiger Verschnittwasseranteil sichert auch bei geringen Wasserdurchsatzraten eine gleichbleibende Wasserqualität.

Der IntelliBypass® unterstützt:

- Konstant hohe Wasserqualität
- Besten Geschmack durch Verbesserung der Aromaentfaltung von Speisen und Getränken
- Sicheren Maschinenschutz und damit Senkung zusätzlicher Reparaturkosten

Technologie

Entkarbonisierung

Die ideale Lösung für alle, die höchste Qualitätserwartungen erfüllen wollen, für Gäste und Maschine.

Der PURITY C Quell ST steht mit fünf verschiedenen Filtergrößen für eine zuverlässige Reduktion der Karbonathärte und somit von Kalk bildenden Substanzen. Zudem reduziert er unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe und Partikel. Dadurch sorgt er für eine optimale Produktqualität und lange Maschinenlaufzeiten. Dabei überzeugen die PURITY C Quell ST Filter durch ihre einfache Handhabung und Montage auch bei beengten Einbauverhältnissen.

Technologie

Entkarbonisierung

Die ideale Lösung für die Kreation einzigartiger Speisen in einwandfrei funktionierenden Geräten, die lange höchste Leistung bringen. Profitieren Sie von der speziell auf verschiedene Steamer adaptierten Verschnitt-Einstellung und der verbesserten Durchflussleistung.

Der PURITY Steam mit seinen speziell auf die Anforderungen beim Dampfgaren und Backen abgestimmten Filtermedien entzieht dem Rohwasser gezielt die Kalk bildenden Ionen sowie Chlor und Partikel. Das Ergebnis ist ein teilentsalztes Wasser bester Qualität. Die Geräte sind länger vor Kalkablagerungen geschützt.

Als Speisewasser für BRITA Wasserfilter darf ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden.

BRITA GmbH
Heinrich-Hertz-Straße 4
D – 65232 Taunusstein
Tel.: +49 (0) 61 28/7 46-57 65
Fax: +49 (0) 61 28/7 46-50 10
professional@brita.net
www.professional.brita.de

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG
Gassmatt 6
CH – 6025 Neudorf/LU
Tel.: +41 (0) 41 932 42 30
Fax: +41 (0) 41 932 42 31
info-ppd@brita.net
www.brita.ch

