



UNE VAISSELLE ÉCLATANTE

**POUR ILLUMINER LES YEUX
DE VOS CLIENTS.**

Ne laissez pas le calcaire ruiner vos machines, votre vaisselle et votre porte-monnaie



Il y a du calcaire dans n'importe quelle eau du robinet.

Avec le temps, ce calcaire se dépose dans votre lave-vaisselle et cause son dysfonctionnement :

- + Les résistances électriques prises dans le calcaire doivent chauffer plus longtemps pour amener l'eau de votre appareil à température, ce qui use ces pièces plus rapidement et vous cause des dépenses énergétiques inutiles.
- + Le calcaire obstrue les entrées et sorties d'eau de votre appareil qui fonctionne alors plus lentement et moins efficacement.
- + Le calcaire réduit l'efficacité des produits détergents, ce qui vous force à en augmenter le dosage pour obtenir une vaisselle propre.
- + Le calcaire laisse des traces blanchâtres sur votre vaisselle que vous devez essuyer à la main avant de servir vos clients.

Si votre eau contient du calcaire, votre lave-vaisselle ne peut simplement pas fonctionner correctement. Dépenses inutiles et lavage imparfait sont alors pour vous un problème quotidien.

La solution au calcaire existe, et elle est simple et pratique : l'installation d'un adoucisseur, ou pour une démarche complète, d'un osmoseur.

Ces solutions éliminent le calcaire de votre eau du robinet, protègent votre lave-vaisselle et vous permettent de travailler plus efficacement et plus rapidement. Elles vous feront également faire des économies au niveau de l'énergie, de produits détergents et de service après-vente.

Un traitement d'eau optimal est indispensable si vous êtes un restaurateur qui souhaite faire son métier dans des conditions professionnelles, réaliser des économies d'entretien quotidiennes et impressionner vos clients grâce à la brillance parfaite de votre vaisselle dès la sortie de l'appareil.



Comment vous débarrasser définitivement du calcaire



H2Optimo l'adoucisseur intelligent

La gamme d'adoucisseurs H2Optimo contient 4 tailles, de sorte que vous trouverez toujours un modèle approprié pour votre application spécifique. Des grands modèles, parfaits pour traiter toute l'eau utilisée dans votre cuisine, aux modèles ultra-compacts, spécifiquement développés pour traiter l'eau pour un seul appareil.

Tous les adoucisseurs d'eau H2Optimo sont adaptés à une utilisation avec de l'eau jusqu'à 65°C. Que votre équipement fonctionne sur une alimentation en eau froide ou chaude, la série H2Optimo couvre tout.

- + Convient pour une utilisation avec de l'eau chaude (jusqu'à 65° C) pour une vaisselle plus rapidement propre et brillante comme au premier jour
- + Equipé d'un jeu de roues en option afin de faciliter le déplacement de l'adoucisseur lors de nettoyages
- + La régénération déclenchée automatiquement par le volume d'eau consommé vous enlève soucis et tracas.
- + Nouveau depuis 2022: saumurage variable afin de diminuer la consommation de sel lors de régénération.

MRS-600HE une eau d'une pureté absolue avec l'osmose inverse

L'osmose inverse est la solution de référence dans la restauration. C'est en effet la méthode la plus complète puisqu'elle filtre jusqu'à 95% des impuretés de votre eau pour obtenir une eau quasiment pure. Ce qui signifie aucun entartrage, un dosage minimum de détergents, plus besoin d'essuyage et aussi et surtout plus aucun dépôt visuel sur votre vaisselle.

Par leur fonctionnement, les appareils à osmose inverse gaspillent souvent beaucoup d'eau (jusqu'à 90%). A l'inverse, notre MRS-600HE offre une récupération d'eau moyenne de 78% de l'eau utilisée, qui se traduit par des économies financières sur la facture d'eau année après année.

- + Rendement élevé (jusqu'à 80%), sans équivalent sur le marché, plus éco-responsable que les appareils concurrents
- + Eau optimale pour le lavage, qui demande moins de produits de traitement et ne laisse aucune trace sur votre vaisselle
- + Cette solution permet l'option d'une deuxième qualité d'eau (mixte), idéale pour le café ou le thé (teneur en minéraux limitée selon vos besoins)

Depuis 1933, Pentair® Everpure a servi des centaines et des milliers de clients dans le monde entier, y compris de nombreuses chaînes de restaurants renommées.

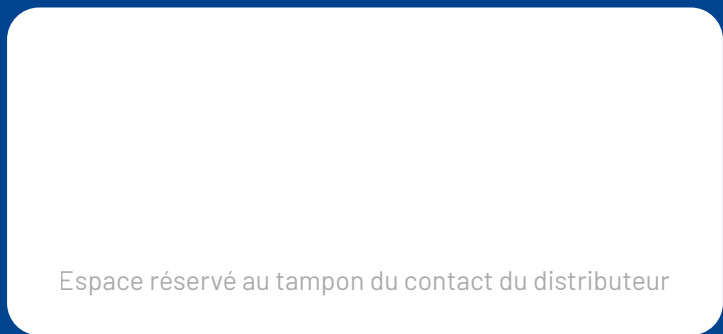
Nous sommes l'un des principaux fournisseurs du secteur Foodservice et un prestataire de confiance en solutions et services de traitement de l'eau commerciale dans le monde entier. Nous fournissons la plus large gamme de solutions pour protéger et améliorer toutes les applications Foodservice telles que le café, les boissons en fontaine, la glace, l'eau potable, le lavage de la vaisselle, la vapeur et plus encore.

Nous sommes soutenus par un réseau mondial de distributeurs offrant une assistance avant et après-vente, à vos côtés pour vous assurer que quelqu'un sera là pour vous aider.

Pour plus d'informations sur notre offre complète, veuillez consulter notre catalogue/liste de prix Foodservice ou contacter votre directeur des ventes Pentair.



OÙ ACHETER ?



Espace réservé au tampon du contact du distributeur

www.pentair.eu

www.pentair.eu

L'ensemble des marques et logos Pentair mentionnés est la propriété de Pentair.

Les logos et marques déposées ou non de tierces parties sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

© 2022 Pentair. Tous droits réservés.