



**BŁYSZCZĄCE
NACZYNIA,
KTÓRE ZACHWYCĄ
KLIENTÓW.**

www.pentair.eu

Nie pozwól, by osady kamienia zniszczyły Twoje maszyny, naczynia i finanse



Wapień można znaleźć w każdej wodzie z kranu.

Z czasem w zmywarce pojawiają się osady kamienia i powodują jej nieprawidłowe działanie:

- + Opór elektryczny spowodowany osadami sprawia, że trzeba dłużej grzać wodę, zanim osiągnie temperaturę roboczą, co z kolei prowadzi do szybszego zużycia się części oraz niepotrzebnie zwiększa rachunek za energię.
- + Osady kamienia zatykają wejście i wyjście wody urządzenia, które zaczyna działać wolniej i mniej skutecznie.
- + Osady kamienia zmniejszają skuteczność środków myjących, przez co konieczne jest zwiększenie dawki, by naczynia były czyste.
- + Wapień zostawia białawe ślady na naczyniach, które trzeba usuwać ręcznie przed podaniem naczyń klientom.

Jeśli Twoja woda zawiera wapień, zmywarka z pewnością nie będzie działać poprawnie. Niepotrzebne wydatki i niedoskonałe mycie staną się Twoim codziennym problemem.

Sposób na osady kamienia istnieje, a co więcej jest łatwy i praktyczny: wystarczy zainstalować urządzenie do zmiękczenia wody albo system odwróconej osmozy, by uzyskać jeszcze lepsze efekty.

Rozwiązania te usuwają wapień z wody z kranu, chronią naczynia i pozwalają na wydajniejszą i szybszą pracę. Powodują też, że oszczędza się na energii, środkach myjących i usługach posprzedażnych.

Optymalne uzdatnianie wody jest niezbędne, jeśli jako restaurator chcesz wykonywać swoją pracę w profesjonalnych warunkach, uzyskiwać oszczędności na co dzień i robić wrażenie na swoich klientach dzięki doskonale błyszczącym naczyniom już po wyjęciu ich ze zmywarki.



Jak ostatecznie **pozbyć się** osadów kamienia



H2Optimo inteligentne urządzenie do uzdatniania wody

Gama uzdatniaczy H2Optimo zawiera urządzenia w 4 rozmiarach, dzięki czemu zawsze znajdziesz odpowiedni model do konkretnego zastosowania. Od modeli w dużych rozmiarach, doskonałych do uzdatniania całej wody stosowanej w Twojej kuchni, aż po modele ultra kompaktowe, opracowane do uzdatniania wody tylko dla jednego urządzenia.

Wszystkie uzdatniacze wody H2Optimo są odpowiednie do stosowania z wodą w temperaturze do 65°C. Bez względu na to, czy Twój sprzęt wymaga użycia wody zimnej czy gorącej, seria H2Optimo odpowie na Twoje potrzeby.

- + **Nadaje się do stosowania z wodą gorącą (do 65°C)** i pozwala szybciej uzyskać naczynia tak czyste i błyszczące jak pierwszego dnia
- + **Zaopatrzone w zestaw kółek** jako opcję, by ułatwić przemieszczanie uzdatniacza podczas sprzątania
- + Regeneracja włączana automatycznie po określonym zużyciu wody oszczędza troski i kłopotu.
- + Nowość od 2022 roku: solankowanie zmienne, by zmniejszyć zużycie soli podczas regeneracji.

MRS-600HE woda o doskonałej czystości dzięki systemowi odwróconej osmozy

Odwrócona osmoza to standardowe rozwiązanie w gastronomii. Jest to najbardziej kompleksowa metoda, gdyż filtruje aż do 95% zanieczyszczeń wody, osiągając praktycznie doskonale czystą wodę. Oznacza to całkowite usunięcie osadów kamienia, minimalne zużycie środków myjących, eliminację wycierania oraz brak widocznych śladów na naczyniach.

Ze względu na sposób działania urządzenia z odwróconą osmozą zużywają często znacznie więcej wody (aż do 90%). Nasz MRS-600HE przeciwnie: zapewnia odzyskiwanie wody na poziomie średnio 78% zużytej wody, dzięki czemu osiąga się co roku wyraźne oszczędności na rachunkach za wodę.

- + Wysoka wydajność (do 80%), nieznównana na rynku oraz więcej przyjazności dla klimatu względem konkurencyjnych urządzeń
- + Doskonała jakość wody do zmywania, wymagająca mniej środków myjących i niepozostawiająca śladów na naczyniach
- + Rozwiązanie to zawiera też opcję drugiego poziomu jakości wody (mieszany), doskonałego do kawy i herbaty (ograniczona zawartość minerałów, w zależności od potrzeb)

Od 1933 roku firma Pentair® Everpure obsłużyła setki tysięcy klientów z całego świata, w tym w wielu renomowanych sieciach restauracji.

Jesteśmy jednym z głównych dostawców sektora Foodservice oraz zaufanym usługodawcą specjalizującym się w rozwiązaniach i usługach z zakresu uzdatniania wody do celów komercyjnych na całym świecie. Dostarczamy najszerszą gamę rozwiązań do ochrony i doskonalenia wszystkich zastosowań w ramach Foodservice, takich jak kawa, podajniki napojów, lód, woda pitna, mycie naczyń, para wodna i wiele więcej.

Współpracujemy z globalną siecią dystrybutorów, oferujących usługi przed- i posprzedażne, niezawodnie wspierających naszych klientów.

Więcej informacji o całej naszej ofercie można znaleźć w katalogu/wykazie cen dla Foodservice lub kontaktując się bezpośrednio z dyrektorem sprzedaży Pentair.



GDZIE KUPIĆ?

Miejsce zarezerwowane na pieczętkę z danymi kontaktowymi dystrybutora

www.pentair.eu

www.pentair.eu

Wszystkie użyte znaki towarowe i logo Pentair stanowią własność Pentair.

Wszystkie logo oraz zarejestrowane lub niezarejestrowane znaki towarowe stron trzecich stanowią własność stron trzecich.

© 2022 Pentair. Wszystkie prawa zastrzeżone.