



**TRATAMIENTO
DEL AGUA
EVERPURE
CLARIS Y CONSERV**
PROTECCIÓN TOTAL PARA
ELECTRODOMÉSTICOS DE VAPOR

Ser proactivo

Proteger mediante el tratamiento del agua adecuado

Debería escoger el tratamiento del agua adecuado en base a las propiedades de su agua, pero no depender únicamente del agua descalcificada disponible en su cocina. Aunque los descalcificadores a base de sodio son perfectos para los lavavajillas, los hornos de vapor son algo muy distinto y pueden verse afectados por la descalcificación por sal.

Estos hornos precisan una descalcificación especializada de intercambio iónico, combinado con un filtrado de sedimentos finos y carbón activo de alto rendimiento. Además, estos filtros avanzados pueden eliminar otras sustancias químicas nocivas y contaminantes presentes en el suministro que son problemáticos para los hornos de vapor y cuya presencia podría llegar a invalidar la garantía del fabricante.

Comprobar la garantía del horno

Pocas fuentes hídricas europeas son capaces de satisfacer los requisitos de garantía de los fabricantes de hornos sin un tratamiento previo.

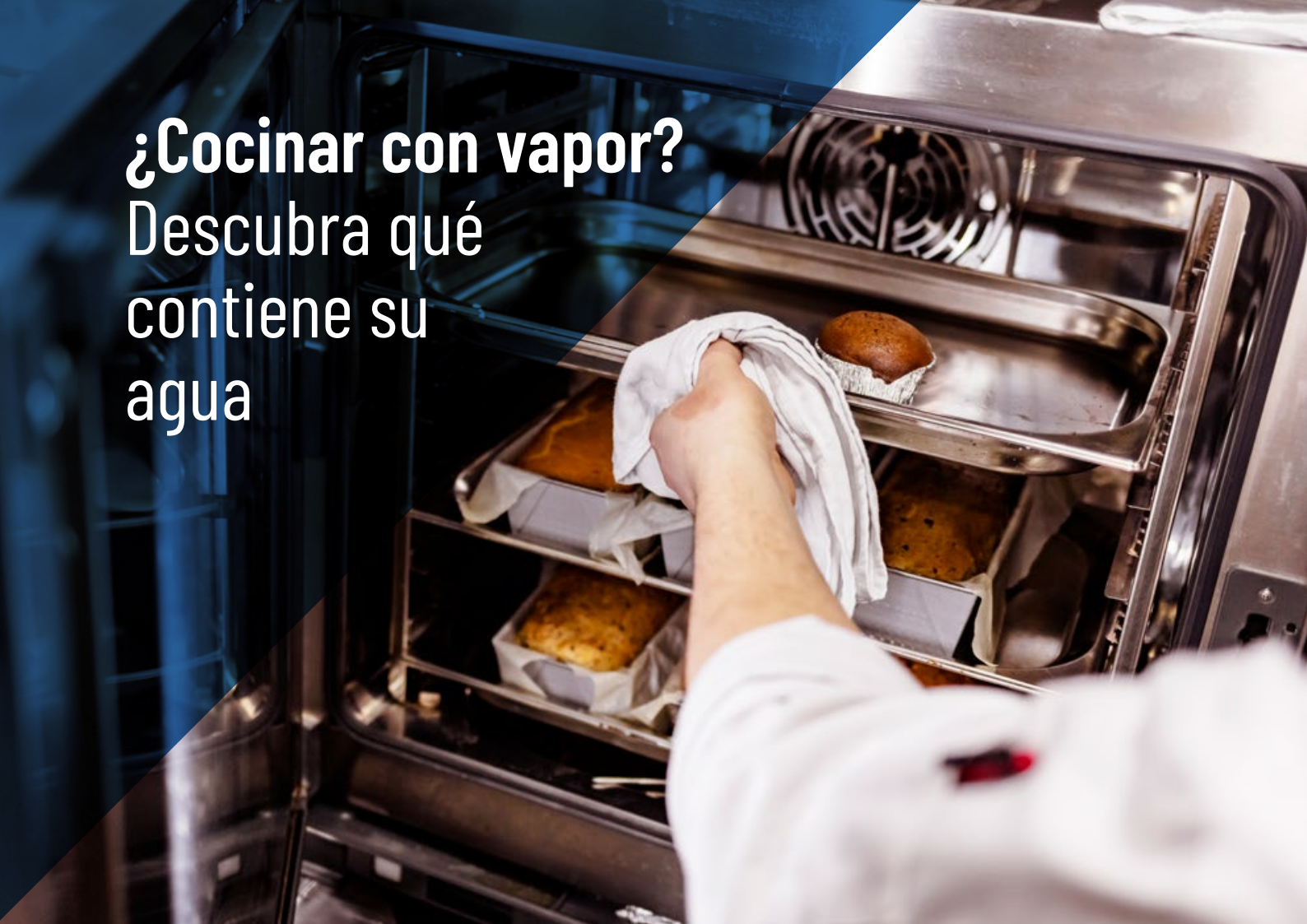
Agua Contaminantes	Requisitos típicos de los fabricantes de hornos de vapor **
Total Sólidos Disueltos	70-200 ppm
Cloro	< 0,05 ppm
Dureza	17-85 ppm
Sílice	< 12 ppm
Hierro	< 0,25 ppm
Cloruros	< 30 ppm
Alcalinidad	< 100 pm
pH	6,80-7,40

* Fuente: *Scale Deposits and Efficiency Loss - Johnston Boiler*, 2020

** Recuerde que estas son pautas generales. Para acceder a recomendaciones y requisitos específicos de su equipo, consulte el manual del equipo suministrado por el fabricante.



¿Cocinar con vapor? Descubra qué contiene su agua



Rápido, fácil y eficiente, su horno de vapor o combinado es el 'peso pesado' de su cocina y, posiblemente, **una de sus mayores inversiones.**

No obstante, si el agua disponible no es óptima, el uso del horno podría resultar costoso, ser susceptible de experimentar averías o incluso daños irreparables.

Todo depende de la calidad del agua, o más bien de lo que contiene.

Esencialmente, el vapor que genera su cocina es 100 % agua pura. Todas las demás partículas presentes en el suministro de agua se quedará en el horno, las tuberías, los depósitos y los generadores de vapor. Algunas posibilidades son minerales de dureza como el calcio y el magnesio, que ocasionan acumulaciones de cal, así como elementos que provocan corrosión como el hierro, los cloruros y el cloro.

La incrustaciones calcáreas pueden llegar a obstruir la mecánica del horno, afectando seriamente a su eficiencia. Una pequeña presencia de incrustaciones puede derivar en un aumento del consumo de energía de hasta un 40 %*. Los daños corrosivos ocasionados por la cal o el óxido pueden llegar a ser mucho más graves y, con frecuencia, conllevan la sustitución de costosas piezas o daños irreversibles.

Incluso con un esfuerzo periódico de descalcificación, el problema persiste y la única solución viable, recomendada por los fabricantes de hornos, es el tratamiento previo del suministro de agua.

Pentair Everpure cuida al máximo de su horno de vapor

Pentair Everpure dispone de una amplia gama de soluciones de tratamiento del agua diseñadas específicamente para hornos de vapor y combinados. Independientemente de los problemas que presente su agua y de las exigencias de su cocina, Pentair Everpure tiene una respuesta y una solución.



Pentair Everpure Claris

El sistema Pentair Everpure Claris consiste un sistema de cartuchos de cambio rápido, compacto y muy eficaz para el pretratamiento del agua destinada a aplicaciones de vapor. El cabezal del sistema aloja un cartucho filtrante sustituible de cinco etapas que, paso a paso, erradica los minerales de dureza que podrían ocasionar daños en su electrodoméstico. El cabezal de la válvula del sistema Claris dispone de tecnología Duoblend patentada, que incluye un ajuste de by-pass y la posibilidad de configurar el nivel de filtrado en función de la calidad del agua local. Los filtros Claris están disponibles en una gran selección de tamaños. Esto se traduce en una gran flexibilidad para poder aumentar la capacidad en función de sus necesidades.

Con una combinación de tecnología de filtrado excepcional y una excelencia en ingeniería de talla mundial, Pentair Everpure Claris pone fin a la cal para siempre.

Pentair Everpure Claris Prime

Tradicionalmente, la descalcificación solo se ocupa de las incrustaciones calcáreas, pero a menudo encontramos concentraciones problemáticas de otras sales minerales como el hierro, los cloruros y los sulfatos.

Claris Prime ofrece el filtrado definitivo y dispone de un filtro de siete etapas para lograr una reducción más ajustada de estos sólidos disueltos. Ofrece una gestión total y ajustable de los minerales presentes, plug-and-play y selectiva de iones, todo por medio de un cartucho de filtro fácil de usar. Claris representa una auténtica revolución en materia de tratamiento del agua con cada gota de agua filtrada a través de un bloque de carbón de alto rendimiento de cinco micras. El cabezal de la válvula Claris Prime es plenamente compatible con los demás componentes de la familia Claris.

Pentair Everpure. Sus clientes esperan lo mejor, al igual que su horno de vapor.

La falta de agua limpia y descalcificada, puede derivar en rápidas obstrucciones, corrosión y, con el tiempo, aparición de averías en el equipo de vapor.

Los sistemas Pentair Everpure eliminan los minerales que ocasionan averías, costosas reparaciones y un mayor consumo de energía.

Pentair Everpure Claris y Claris Prime

- + Cartuchos de filtrado compactos, plug-and-play, de cambio rápido
- + Avanzada tecnología de intercambio iónico que ofrece una descalcificación sin sal
- + Cabezal de válvula DuoBlend patentado que ofrece un nivel de filtrado altamente consistente y estable
- + Filtrado de alto rendimiento con bloques de carbón de cinco micras
- + Gama modular de cartuchos con la posibilidad de ampliar a operaciones de cualquier tamaño

Pentair Everpure Conserv 75S

- + Sistema de ósmosis inversa compacto, configurable y con capacidad de hasta 250 litros por día
- + Remineralización controlada mediante cartucho filtrante de calcita y válvula de mezcla, para lograr el equilibrio mineral exacto deseado
- + Cartuchos altamente eficientes que se traducen en un importante ahorro de agua respecto a los sistemas de ósmosis inversa convencionales

Conozca a la familia

Pentair Everpure Claris, Claris Prime y Conserv 75S son una pequeña parte de la familia Pentair de tratamiento del agua para aplicaciones de servicios alimentarios. Independientemente de sus necesidades, disponemos de una amplia gama de soluciones técnicas dirigida a satisfacer sus necesidades.

Contacte con nosotros o conozca nuestros servicios en: pentair.eu



Pentair Everpure Conserv 75S

El Everpure Conserv 75S hace gala de la tecnología de ósmosis inversa y la reducción de aguas residuales de tal forma que representa el patrón de referencia en el tratamiento del agua para aplicaciones de vapor.

Antes de llegar siquiera a acceder al horno, el sistema fuerza el paso del agua a través de una membrana semipermeable que separa las moléculas de agua de los minerales, las sales y las traza de metales a un nivel imposible de alcanzar únicamente mediante el filtrado por carbón.

Además, un cartucho filtrante de calcita y una válvula de mezcla permiten a los usuarios especificar el contenido mineral exacto que desean, mientras que su tecnología de cartuchos altamente eficientes se traduce en un ahorro de agua de hasta el 50 %, en comparación con sistemas similares.

Desde 1933, Pentair® Everpure ha prestado servicio a cientos de miles de clientes en todo el mundo, incluidas muchas de las principales cadenas de restauración.

Somos uno de los principales proveedores del sector de la industria de servicios de alimentación y un suministrador fiable de soluciones y servicios comerciales de tratamiento de agua a nivel mundial. Ofrecemos el abanico de soluciones más amplio, dirigido a proteger y mejorar todas las aplicaciones de esta industria, como el café, los dispensadores de bebidas, el hielo, el agua potable, el lavado de vajilla, el vapor y mucho más.

Respaldados por una sólida red mundial de distribuidores que ofrecen asistencia preventiva y posventa, siempre estamos dispuestos a ayudar.

Para obtener más información sobre nuestra gama completa, consulte nuestro catálogo/lista de precios de Foodservice o contacte con su representante de ventas de Pentair.



DÓNDE COMPRAR

Espacio reservado para el sello de su distribuidor local

www.pentair.eu