



PENTAIR EVERPURE WASSERAUFBEREITUNG FÜR KAFFEE

**GUT FÜR KUNDEN.
GUT FÜR KAFFEEMASCHINEN.
GUT FÜRS GESCHÄFT.**

www.pentair.eu

Es ist an der Zeit, das für Kaffee verwendete Wasser **ernsthaft** in Angriff zu nehmen



Wasseraufbereitung kann sich in vielerlei Hinsicht auszahlen

Café- und Restaurantbesitzer investieren so viel in ihre Geschäfte, übersehen dabei aber die wichtigste Zutat, die für den Erfolg entscheidend sein kann. Wasser macht 98 % des Endprodukts aus, und, vereinfacht gesagt, je besser das Wasser aufbereitet ist, desto besser ist der Umsatz.

Wir genießen in der Regel gutes kommunales Leitungswasser in der Küche. Ein Teil davon ist möglicherweise bereits aufbereitet worden. Allerdings ist die Kaffeezubereitung ein Sonderfall. Mit enthärtetem Wasser lässt sich nicht unbedingt immer der am besten schmeckende Kaffee zubereiten. Verschmutzung, Korrosion und übermäßige Ablagerungen können sich negativ auf die Gesundheit von Verbrauchern und Kaffeemaschinen auswirken. Warum spielt die Wasseraufbereitung im Kaffeegeschäft also eine so große Rolle und was kann man tun, um sie zu verbessern?

Schützen Sie Ihre Kunden – Kaffee und Wasser sind alles, was Sie brauchen

Die Gesundheit der Verbraucher sollte in jedem Gastronomiebetrieb immer im Mittelpunkt stehen, und im Idealfall sollte nichts außer Kaffee und Wasser in der Tasse sein. Da die meisten Heißgetränkemaschinen Wasser bei etwa 90 °C abgeben, sind wasserübertragene Bakterien wahrscheinlich kein Problem. Korrosion tritt jedoch häufiger auf, wenn Wasser erhitzt wird, insbesondere wenn das Quellwasser Eigenschaften hat, die mit Metall reagieren können. Im Laufe der Zeit kann Warmwasser mit höherem Säuregehalt, übermäßigem Chlorid-, Sulfat- oder Chlorgehalt dazu führen, dass Metallrohre und Bauteile korrodieren. Niemand möchte Rostrückstände in seinem Getränk vorfinden, und Metallablagerungen in der Tasse könnten ein ernsthaftes Gesundheitsrisiko darstellen.

Schützen Sie die Kaffeemaschine – Korrosion ist absolut tödlich

Wenn die korrosiven Auswirkungen von minderwertigem Wasser den Kunden nicht erreichen, so beeinträchtigen sie sicherlich die Kaffeemaschine negativ. Während der Korrosionsgrad je nach Faktoren wie Säure, Betriebstemperatur, Mineralsalzen und Zusatz von kommunalen Desinfektionsmitteln stark variieren kann, gibt es einige Dinge, die sicher sind. Metallkorrosion ist progressiv, dauerhaft und teuer zu reparieren.

Sobald die Schutzschicht der Komponenten der Kaffeemaschine durchbrochen ist, beginnt das Metall zu zerfallen, was bedeutet, dass es nicht ordnungsgemäß gereinigt oder in einigen Fällen wiederhergestellt oder ersetzt werden kann. Aus diesem Grund legen die meisten Kaffeemaschinenhersteller eine Mindestwasserqualität fest und schließen Wasserschäden von ihren Gewährleistungen aus.

Schützen Sie Ihr Unternehmen – Kalkablagerungen sind unansehnlich, schädlich und ineffizient

Kalk gilt als Feind der Kaffeemaschine und kommt häufig vor, wenn Wasser eine übermäßige Kombination von härteverursachenden Mineralien wie Kalzium, Magnesium, Carbonaten und Sulfaten bei neutralem oder höherem pH-Wert enthält. Einige dieser Zutaten in der richtigen Menge helfen aber auch, guten Kaffee herzustellen. Allerdings ist eine übermäßige Kalkbildung in einer Kaffeemaschine definitiv schlecht. Abgesehen davon, dass es unansehnlich ist, kann es Spannungsbrüche im Kessel verursachen und Korrosion fördern. Durch Kalkablagerungen entsteht auch eine isolierende Schicht um das Heizelement herum, was die Maschine ineffizient macht und die Energierechnungen in die Höhe treibt.

Schützen Sie Ihren Ruf – die letzte Tasse aufgebrühten Kaffees zählt

Nicht zuletzt wird durch die Verwendung von minderwertigem Wasser ein Kaffee produziert, der nicht dem Standard entspricht. Das lässt sich leicht an einem schlechten Geschmack oder unangenehmen Geruch erkennen. Für diejenigen, die wissenschaftlich interessiert sind: Es gibt viele Untersuchungen zum optimalen Gleichgewicht zwischen chemischen und physikalischen Wassereigenschaften, die erforderlich sind, um die richtige Vollmundigkeit, Ausgewogenheit, Endnote und den richtigen Geschmack von Espresso zu erzielen. Während Kalzium, Magnesium und Carbonate (Alkalinität) für die Kaffeeextraktion während des Brühprozesses wichtig sind, kann eine unausgewogene Mischung problematisch sein. Für den guten Ruf des Unternehmens ist es von entscheidender Bedeutung, jeden Tag und potenziell über mehrere Standorte hinweg alles richtig – und konsequent richtig – zu machen.

Der beste Kaffee braucht die beste Wasserqualität



Pentair Everpure-Kartuschen

Pentair Everpure Wasseraufbereitungslösungen für Spezialitätenkaffee-Anwendungen

Pentair setzt bereits seit über 85 Jahren mit einer Reihe von Wasserenthärtungs-, Filtrations- und UO-Systemen den Standard für die Wasserqualität in der Gastronomie. Was die Kaffeespezialitäten-Industrie angeht, so hat Pentair eine Lösung für jedes mit der Wasserqualität verbundene Problem, für jede Anwendung und für jedes Budget.

Pentair Everpure ist eine der vertrauenswürdigsten Marken für Wasserfiltersysteme und die bekannteste Marke, wenn es um Wasserfiltration in der Kaffeezubereitung geht. Für die Wasseraufbereitung bieten die Everpure-Kartuschen mit Kalkschutzmittel ein hervorragendes Maß an Management der Kalkmineralien, bei dem TDS weniger als 100 ppm beträgt. Diese Filterkartuschen-Familie ist sehr wirksam zur Reduzierung des Chlorgeschmacks und des Geruchs sowie anderer Verunreinigungen, die den Geschmack von Getränken beeinträchtigen können. Der hochwertige Aktivkohlefilter entfernt extra feine Verschmutzungen und Partikel von bis zu 0,2 Mikron.



Pentair Claris-Kartuschen

Speziell für den Kaffeeautomaten-Markt entwickelt, bieten die Claris-Kartuschen eine Filtration auf mehreren Stufen, wenn der Gehalt an gelösten Partikeln hoch ist oder gefiltertes saures Wasser das Risiko von Korrosion darstellt. Alle Claris-Kartuschen verfügen über einen mehrstufigen Aufbereitungsprozess, einschließlich: Vorfiltration, Einstellung der Karbonathärte, Feinfiltration, Kohlenstoff- und Feststoffmembranfiltration.

CLARIS ULTRA

Höhere TDS-Werte können durch Ionenaustausch reduziert werden. Mithilfe der DuoBlend-Technologie kann Claris Ultra verwendet werden, um den pH-Wert und die Härte genau einzustellen, wodurch die Mengen an Kalzium und Magnesium reduziert werden, während die für die Herstellung einer hochwertigen Tasse Kaffee unverzichtbaren Werte beibehalten werden. Claris Ultra bringt bahnbrechende Technologie durch die Kombination von partieller Wasserstoffenthärtung und Sequestrierung.

CLARIS N

Claris N basiert auf der Natriumenthärtungstechnologie und bietet eine alternative Lösung zur Kontrolle von Kalkablagerungen und Gips in Wasser und reduziert gleichzeitig das Korrosionsrisiko.

CLARIS PRIME

Die Claris Prime-Kartuschen verleihen der Mischung eine zusätzliche Korrosionsinhibierung durch Reduzierung des Chlorid- und Sulfatgehalts und einen langfristigen Schutz vor Kalkablagerungen in Bereichen mit höherem TDS-Gehalt.



Umkehrosmose – Pentair Everpure Conserv 75E

Das System Everpure Conserv 75E ist eine Lösung, die die Vorteile von Umkehrosmose (UO)-Wasser für Kaffeeanwendungen nutzt. Bei der Umkehrosmose wird das Wasser durch eine halbdurchlässige Membran gedrückt, die reines Wasser von allen darin gelösten Stoffen trennt. So werden fast alle Verunreinigungen und Toxine entfernt.

Die hocheffiziente Everpure Conserv 75E Umkehrosmoseanlage kombiniert einen Aktivkohlefilter, die Verhinderung von Ablagerungen, eine Calcit-Zuführvorrichtung und ein Mischventil, um das richtige Gleichgewicht zwischen Mineralien zu bilden, damit sowohl Korrosion als auch die Bildung von Ablagerungen verhindert werden.

Während konventionelle UO-Systeme bekanntermaßen mehr als 80 % des Wassers verschwenden, bietet die umweltfreundliche UO-Membran von Everpure Conserv 75E Green effektiv 50 % Wasserrückgewinnung. Zuverlässig, einfach zu installieren, einfach zu bedienen und wassereffizient: Die Umkehrosmoseanlage Everpure Conserv 75E ist die ultimative Wasseraufbereitung für das Kaffeegeschäft.

Nächste Schritte

Je besser die Wasserqualität, desto besser der Kaffee, desto besser das Geschäft – so einfach ist es.

Wenn Sie bereit sind, ein Gespräch über die Wasseraufbereitung für Ihr Kaffeeunternehmen zu führen, sprechen Sie mit Ihrem lokalen Pentair-Händler über ein Everpure-System, das den Bedürfnissen Ihres Unternehmens entspricht und in Ihr Budget fällt.

Wir kennen unser Wasser; Sie kennen Ihre Bohnen.

Als Team können wir das schaffen.

Deshalb beharren so viele führende Kaffeebrauer auf Pentair.



Sie können nicht behandeln, was Sie nicht kennen

Für jedes Wasserproblem gibt es eine Lösung. Die Ermittlung des Problems beginnt mit einer detaillierten Analyse des verwendeten Wassers.

Beginnen Sie mit der Bewertung Ihres Leitungswassers am besten bei Ihrer örtlichen kommunalen Wasserbehörde. In vielen Ländern erhalten Sie einen detaillierten Bericht im Internet über die Wasserqualität, die über einen bestimmten Zeitraum gemittelt wird.

Sie sollten jedoch auch die Schwäche des Verteilernetzes berücksichtigen. So empfiehlt es sich, einen Spezialisten heranzuziehen, um

die genauen Konzentrationen an Partikeln, Chemikalien und Verunreinigungen des in Ihre Küche strömenden Wassers zu bestimmen.

Auf der Grundlage der Analyseergebnisse hängt das angemessene Niveau der Wasseraufbereitung von den Anforderungen des jeweiligen Betriebs ab, wie Gerätetyp, Anschlussgröße, gewünschter Kapazität und Durchflussrate.



Entdecken Sie
noch heute die
Website!

Seit 1933 bedient Pentair® Everpure weltweit Hunderttausende von Kunden, darunter viele erstklassige Restaurantketten.

Wir sind ein führender Anbieter von Lösungen und Dienstleistungen für die kommerzielle Wasseraufbereitung in der Lebensmittelindustrie und genießen weltweites Vertrauen. Wir bieten eine breite Palette an Lösungen zum Schutz und zur Verbesserung aller Foodservice-Anwendungen wie Kaffee-, Erfrischungsgetränke-, Eiswürfel- und Trinkwasserautomaten, Geschirrspülmaschinen, Wasserdampfsysteme und mehr.

Wir werden von einem globalen Netzwerk von Vertriebspartnern unterstützt, die Ihnen sowohl vor als auch nach dem Kauf beratend zur Seite stehen und Sie jederzeit unterstützen.

Mehr Informationen zu unserem gesamten Sortiment finden Sie in unserem Foodservice-Katalog/ unserer Preisliste. Wenden Sie sich alternativ an Ihren Pentair-Vertreter.



Platz für den Stempel Ihres örtlichen Vertriebspartners

www.pentair.eu

www.pentair.eu

Alle Pentair Markenzeichen und Logos sind Eigentum von Pentair. Markenzeichen und Logos von Drittherstellern sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.
© 2023 Pentair. Alle Rechte vorbehalten.