



# EVERPURE DE PENTAIR TRATAMIENTO DE AGUA PARA CAFÉ

BUENO PARA LOS CLIENTES.  
BUENO PARA LAS CAFETERAS.  
BUENO PARA EL NEGOCIO.

[www.pentair.eu](http://www.pentair.eu)

# Ha llegado la hora de tomarse **en serio** el agua del café



## El tratamiento del agua puede rendir beneficios de muchas formas

Los cafés y restaurantes realizan grandes inversiones en sus negocios, pero descuidan el ingrediente vital que puede llegar a marcar una gran diferencia. El agua representa el 98 % del producto final y, en pocas palabras, cuanto mejor se trate el agua, mejor tratará al negocio.

Por lo general, disfrutamos de un agua de la red municipal de buena calidad en la cocina. Es posible que parte de estas aguas ya tenga tratamiento. Sin embargo, la elaboración de café es un caso especial. El agua blanda no siempre se traduce en el café de mejor sabor, y la contaminación, la corrosión y la excesiva acumulación de cal pueden tener efectos negativos en la salud de los consumidores y las cafeteras. Entonces, ¿por qué el tratamiento del agua es tan importante para el negocio del café y qué se puede hacer para mejorarlo?

### **Proteger al cliente: el café y el agua son lo único que necesita**

La salud de los consumidores debe ocupar siempre el primer plano en cualquier negocio de restauración y lo ideal es que no haya nada más en la taza que café y agua. Dado que la mayoría de las máquinas de bebidas calientes dispensan agua a unos 90 °C, es poco probable que las bacterias transmitidas por el agua sean un problema; sin embargo, la corrosión es más común al calentar el agua, especialmente si su origen tiene propiedades capaces de reaccionar con el metal. Con el tiempo, el calentamiento de agua con mayor acidez, el exceso de cloruros, sulfatos o cloro pueden llegar a corroer los tubos y componentes metálicos. Nadie desea encontrar óxido en sus bebidas y los depósitos de metal en la taza podría suponer un grave riesgo para la salud.

### **Proteger las cafeteras: la corrosión es una asesina silenciosa**

Si los efectos corrosivos del agua de mala calidad no terminan con el cliente, sin duda terminarán con la máquina de café. Aunque los niveles de corrosión pueden variar mucho dependiendo de factores como la acidez, la temperatura operativa, las sales minerales y los desinfectantes municipales añadidos, algunos aspectos son ciertos. La corrosión del metal es progresiva, permanente y costosa de eliminar.

Una vez rota la capa protectora de los componentes de la cafetera, el metal comienza a desintegrarse, impidiendo así su correcta limpieza y, en algunos casos, su restitución o sustitución. Por ese motivo, la mayoría de los fabricantes de cafeteras especifican una calidad mínima del agua y excluyen los daños por agua de sus garantías.

### **Proteger su empresa: la calcificación es antiestética, perjudicial e ineficiente**

La cal es un enemigo común de las cafeteras y su aparición es frecuente cuando el agua contiene una combinación excesiva de minerales que causan dureza, como el calcio, el magnesio, los carbonatos y sulfatos con un pH neutro o más alto. Sin embargo, algunos de estos ingredientes en la cantidad adecuada también ayudan a elaborar un gran café. Dicho esto, definitivamente el exceso de cal no es deseable en una máquina de café. Además de ser antiestético, puede ocasionar fracturas por estrés en la caldera y promover la corrosión. La acumulación de cal también crea una capa aislante alrededor del elemento calefactor, provocando la ineficiencia de la máquina y un aumento de la factura de electricidad.

### **Proteger su reputación: solo es tan buena como la última bebida que haya servido**

Por último, pero no menos importante, el agua de mala calidad puede derivar en un café de menor calidad. Eso puede resultar evidente a través de un mal sabor o un olor desagradable. Para quienes buscan un punto de vista más científico, existen numerosas investigaciones sobre el equilibrio óptimo de las propiedades químicas y físicas del agua necesarias para lograr el cuerpo, el equilibrio, el sabor y el acabado adecuados del espresso perfecto. Si bien el calcio, el magnesio y los carbonatos (alcalinidad) son importantes para la extracción del café durante el proceso de elaboración, tener una mezcla desequilibrada puede ser un problema. Hacerlo bien (y siempre) todos los días y, potencialmente, en varios establecimientos resulta crucial para la reputación de la empresa.

# El mejor café necesita la mejor agua



## Pentair Everpure cartuchos

### Soluciones de tratamiento del agua Everpure de Pentair para especialidades del café

Pentair ha establecido el estándar para la calidad del agua de servicio de alimentos durante más de 85 años con una gama de sistemas de descalcificación del agua, filtrado y OI. Para el negocio especializado del café, Pentair Everpure ofrece una amplia gama de soluciones para cada problema del agua, cada aplicación y cada presupuesto.

Pentair Everpure es una de las marcas más fiables de sistemas de filtrado de agua y la más reconocida para la elaboración de café. Para el tratamiento del agua, los cartuchos Everpure con inhibidor de calcificación ofrecen un excelente nivel de gestión de minerales causantes de este problema donde el TDS es inferior a 100 ppm. Esta familia de cartuchos filtrantes resulta altamente eficaz para reducir el olor y el sabor del cloro junto con otros contaminantes que pueden afectar negativamente al sabor de las bebidas. El filtro de carbono de alta calidad elimina la suciedad extrafina y las partículas de tan solo 0,2 micras.



## Pentair Claris cartuchos

Diseñados especialmente para el mercado de las máquinas de café, los cartuchos Claris ofrecen un tratamiento multietapa donde los niveles de TDS son mayores y el agua ácida filtrada representa un importante riesgo de corrosión. Todos los cartuchos Claris realizan un proceso de tratamiento de varias etapas que incluye: prefiltrado, ajuste de dureza del carbonato, filtrado fino, filtrado de carbón y membrana sólida.

### CLARIS ULTRA

Es posible reducir los niveles más altos de TDS mediante el intercambio iónico. Por medio de la tecnología DuoBlend, Claris Ultra puede utilizarse para ajustar con precisión el pH y la dureza, reduciendo las cantidades de calcio y magnesio al tiempo que conserva los niveles esenciales para elaborar un café de máxima calidad. Claris Ultra aporta una tecnología innovadora a través de la combinación de la inhibición y descalcificación parcial de hidrógeno.

### CLARIS N

Basado en la tecnología de descalcificación de sodio, Claris N ofrece una solución alternativa para controlar la acumulación de cal y yeso presentes en el agua al tiempo que reduce el riesgo de corrosión.

### CLARIS PRIME

Los cartuchos Claris Prime añaden una inhibición adicional de la corrosión a la mezcla con una reducción de cloruro y sulfato y una protección a largo plazo frente a la acumulación de cal en zonas con niveles más altos de TDS.



## Ósmosis inversa - Pentair Everpure Conserv 75E

Everpure Conserv 75E es una solución que aporta los beneficios del agua de ósmosis inversa (OI) a las aplicaciones del café. La OI fuerza el agua a través de una membrana semipermeable, separando el agua pura de cualquier sustancia disuelta en ella, eliminando virtualmente todas las impurezas y toxinas.

El altamente eficiente Everpure Conserv 75E combina un filtro de carbono, inhibición de la acumulación de cal, suministro de calcita y mezcla para alcanzar el equilibrio adecuado de minerales y evitar la corrosión y la acumulación de cal.

Sin embargo, mientras los sistemas de ósmosis inversa convencionales son conocidos por desperdiciar más del 80 % del agua, la membrana de ósmosis inversa ecológica Everpure Conserv 75E proporciona eficazmente una recuperación de agua situada del 50 %. Fiable, fácil de instalar, de operar y eficiente en materia de agua, la ósmosis inversa Everpure Conserv 75E es el tratamiento definitivo del agua para el negocio del café.

## Próximos pasos

Cuanto mejor sea el agua, mejor será el café, mejor irá el negocio... es así de simple.

Si está listo para mantener una conversación sobre el tratamiento del agua para su negocio de café, hable con su distribuidor local de Pentair sobre un sistema Everpure que satisfaga las necesidades de su negocio y se ajuste a su presupuesto.

## Conocemos nuestra agua; usted conoce su grano.

Podemos hacerlo realidad si trabajamos en equipo.

Por ese motivo, muchos de los principales cafeteros especializados insisten en escoger Pentair.



## No puede tratar lo que desconoce

Cada problema del agua tiene una solución y su búsqueda comienza con un análisis detallado del agua.

Un buen lugar donde comenzar a evaluar el agua del grifo podría ser la autoridad municipal local del agua que, en muchos países, ofrece online informes detallados de calidad media a lo largo de un cierto periodo de tiempo.

Sin embargo, también debe tener en cuenta la debilidad de la red de distribución, que podría hacer más recomendable encargar a un especialista que determine los niveles exactos de partículas, sustancias químicas y contaminantes del agua que llega a su cocina.

Según los resultados del análisis, el nivel adecuado de tratamiento del agua dependerá de las necesidades específicas de la operación, como el tipo de equipo, el tamaño de la conexión, la capacidad deseada y el caudal.



¡Descubra  
nuestro sitio  
web!

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.



WHERE TO BUY?

Espacio reservado para el sello de su distribuidor local

[www.pentair.eu](http://www.pentair.eu)

---

[www.pentair.eu](http://www.pentair.eu)

Todas las marcas comerciales y logotipos de Pentair son propiedad de Pentair. Los logotipos y marcas comerciales de terceros son propiedad de sus respectivos dueños.  
© 2023 Pentair. Reservados todos los derechos.