



PENTAIR EVERPURE TRAITEMENT DE L'EAU POUR LE CAFÉ

BON POUR LES CLIENTS.
BON POUR LES MACHINES À CAFÉ.
BON POUR LES AFFAIRES.

www.pentair.eu

Il est temps de prendre l'eau du café au sérieux

Le traitement de l'eau peut payer des dividendes de plusieurs manières

Les cafés et les restaurants investissent beaucoup dans leurs entreprises mais négligent l'ingrédient vital qui peut faire une grande différence pour la réussite. L'eau représente 98 % du produit final et, pour faire simple, mieux l'eau est traitée, mieux elle traitera l'entreprise.

Généralement, l'eau municipale dans nos cuisines est de bonne qualité. Certaines eaux peuvent déjà être partiellement traitées. Cependant, la préparation du café est un cas particulier. L'eau adoucie ne brasse pas toujours le café le plus savoureux et la contamination, la corrosion et l'excès de calcaire peuvent tous avoir un impact négatif sur la santé des consommateurs et des machines à café. Alors pourquoi le traitement de l'eau est-il si important dans le secteur du café et que peut-on faire pour l'améliorer ?

Protégez le client - le café et l'eau sont tout ce dont vous avez besoin

La santé des consommateurs doit toujours être au premier plan dans toute entreprise de restauration et, idéalement, il ne doit rien y avoir dans la tasse à part le café et l'eau. Comme la plupart des machines à boissons chaudes distribuent de l'eau à environ 90 °C, il est peu probable que les bactéries d'origine hydrique soient un problème ; cependant, la corrosion est plus fréquente lorsque l'eau est chauffée, surtout si l'eau de source a des propriétés qui peuvent réagir avec le métal. Avec le temps, chauffer l'eau contenant une acidité plus élevée, des chlorures, des sulfates ou du chlore excessifs peut corroder les tuyaux et les composants métalliques. Personne ne veut trouver de la rouille dans sa boisson et les dépôts de métal dans la tasse pourraient présenter un grave risque pour la santé.

Protégez la machine à café - la corrosion est destructrice

Si les effets corrosifs d'une eau de mauvaise qualité n'atteignent pas le client, ils atteindront certainement la machine à café. Alors que les niveaux de corrosion peuvent varier considérablement en fonction de facteurs comme l'acidité, la température de fonctionnement, les sels minéraux et les désinfectants municipaux ajoutés, certaines choses sont certaines.



La corrosion des métaux est progressive, permanente et coûteuse à réparer.

Une fois la couche protectrice des composants de la machine à café brisée, le métal commence à se désintégrer, ce qui signifie qu'il ne peut pas être nettoyé correctement ou, dans certains cas, restauré ou remplacé. C'est pourquoi la plupart des fabricants de machines à café spécifient une qualité d'eau minimale et excluent les dégâts de l'eau de leurs garanties.

Protéger votre entreprise - le calcaire est inesthétique, nuisible et inefficace

Le calcaire est un ennemi commun de la machine à café et on le trouve fréquemment lorsque l'eau contient une combinaison excessive de minéraux responsables de la dureté tels que le calcium, le magnésium, les carbonates et les sulfates au pH neutre ou supérieur. Cependant, certains de ces ingrédients, dans une quantité appropriée, aident également à faire du bon café. Cela dit, un excès de calcaire n'est certainement pas le bienvenu dans une machine à café. En plus d'être disgracieux, le calcaire peut provoquer des cassures dues à la tension dans la bouilloire et favoriser la corrosion. L'accumulation de tartre crée également une couche isolante autour de l'élément chauffant, ce qui rend la machine inefficace et augmente les factures d'énergie.

Protégez votre réputation - elle dépend du dernier café servi

Enfin, fait non moins important, une eau de mauvaise qualité peut produire un café de qualité inférieure aux normes. Cela peut se présenter par un goût ou une odeur désagréable. Pour les plus scientifiques d'entre nous, il y a beaucoup de recherches sur l'équilibre optimal des propriétés chimiques et physiques de l'eau nécessaires pour atteindre la bonne texture, le bon équilibre, la bonne saveur et la finition de l'expresso. Alors que le calcium, le magnésium et les carbonates (alcalinité) sont importants pour l'extraction du café pendant le processus de brassage, avoir un mélange déséquilibré peut être problématique. Il est crucial pour la réputation de l'entreprise de réussir - et de toujours réussir - au quotidien et potentiellement sur plusieurs sites.

Le meilleur café a besoin de la meilleure eau



Pentair Cartouches Everpure

Solutions de traitement de l'eau Pentair Everpure pour des applications spécialisées de café

Depuis plus de 85 ans, Pentair établit la norme en matière de qualité de l'eau de la restauration grâce à une gamme de systèmes d'adoucissement de l'eau, de filtration et d'osmose inverse. Pour le secteur spécialisé du café, Pentair Everpure dispose d'une gamme de solutions pour chaque problème d'eau, chaque application et chaque budget.

Pentair Everpure est l'une des marques les plus fiables dans les systèmes de filtration de l'eau et la marque la plus reconnue en matière de filtration de l'eau dans la préparation du café. Pour le traitement de l'eau, les cartouches Everpure avec inhibiteur d'entartrage offrent un niveau exceptionnel de gestion des minéraux de calcaire où les totaux de solides dissous sont inférieurs à 100 ppm. Cette famille de cartouches filtrantes est très efficace pour réduire les goûts et les odeurs de chlore ainsi que d'autres contaminants qui peuvent nuire au goût des boissons. Le filtre à charbon de haute qualité élimine les impuretés extra fines et les particules aussi petites que 0,2 microns.

Pentair Cartouches Claris

Spécialement conçues pour le marché des machines à café, les cartouches Claris offrent un traitement en plusieurs étapes où les niveaux des totaux de solides dissous sont plus élevés et où l'eau acide filtrée présente un risque de corrosion. Toutes les cartouches Claris disposent d'un processus de traitement en plusieurs étapes comprenant : la préfiltration, l'ajustement de la dureté du carbonate, la filtration fine, la filtration au carbone et la filtration à membrane solide.

CLARIS ULTRA

Il est possible de réduire des niveaux plus élevés de totaux de solides dissous grâce à l'échange d'ions et, grâce à la technologie DuoBlend, Claris Ultra peut être utilisé pour ajuster avec précision le pH et la dureté, réduisant les quantités de calcium et de magnésium tout en préservant les niveaux essentiels pour préparer une tasse de café haut de gamme. Claris Ultra apporte une technologie innovante par la combinaison de l'adoucissement partiel de l'hydrogène et de la séquestration.

CLARIS N

Basé sur la technologie d'adoucissement du sodium, Claris N propose une solution alternative pour contrôler le calcaire et le gypse présents dans l'eau tout en réduisant le risque de corrosion.

CLARIS PRIME

Les cartouches Claris Prime ajoutent une inhibition supplémentaire de la corrosion au mélange avec une réduction des chlorures et des sulfates et une protection à long terme contre le calcaire dans les zones où les taux de totaux de solides dissous sont plus élevés.



Osmose inverse – Pentair Everpure Conserv 75E

L'Everpure Conserv 75E est une solution qui apporte les avantages de l'osmose inverse (OI) de l'eau aux applications de café. L'osmose inverse force l'eau à travers une membrane semi-perméable, séparant l'eau pure de toutes les substances dissoutes à l'intérieur, éliminant pratiquement toutes les impuretés et les toxines.

Le très efficace Everpure Conserv 75E combine un filtre à carbone, un inhibiteur d'entartrage, un chargeur de calcite et un mélange pour créer le bon équilibre des minéraux afin d'empêcher la corrosion et la formation de tartre.

Et, alors que les systèmes d'osmose inverse conventionnels sont connus pour gaspiller plus de 80 % de l'eau, la membrane d'osmose inverse verte Everpure Conserv 75E fournit effectivement 50 % de récupération d'eau. Fiable, simple à installer et facile à utiliser et économe en eau, l'osmose inverse Everpure Conserv 75E est le meilleur traitement de l'eau pour le secteur du café.

Étapes suivantes

Plus l'eau est bonne, plus le café est bon, mieux l'entreprise se porte : c'est aussi simple que cela.

Si vous êtes prêt à avoir une conversation sur le traitement de l'eau pour votre activité liée au café, parlez à votre traiteur d'eau Pentair d'un système Everpure qui répond aux besoins de votre entreprise et respecte votre budget.

Nous connaissons notre eau ; vous connaissez vos grains.

En équipe, nous pouvons y arriver.

C'est pourquoi tant de cafetiers spécialisés de premier plan insistent sur Pentair.



Vous ne pouvez pas traiter ce que vous ne connaissez pas

Chaque problème d'eau a une solution et cela commence par une analyse détaillée de l'eau utilisée.

Un bon début d'évaluation de votre eau du robinet pourrait être celle de votre autorité municipale locale de l'eau qui, dans de nombreux pays, fournit en ligne un rapport détaillé de la qualité de l'eau dont la moyenne se situe sur une période déterminée.

Mais vous devriez également tenir compte de la faiblesse du réseau de distribution, ce qui justifierait le fait de mandater un spécialiste pour déterminer les niveaux exacts de particules, de produits chimiques

et de contaminants dans l'eau acheminée vers votre cuisine.

En fonction des résultats de l'analyse, le niveau approprié de traitement de l'eau dépendra des besoins spécifiques de l'opération, tels que le type d'équipement, la taille du raccordement, la capacité souhaitée et le débit.



Découvrez
le site dès
maintenant !

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

Nous sommes l'un des principaux fournisseurs de l'industrie des services alimentaires et un fournisseur de confiance de solutions et de services de traitement des eaux commerciales dans le monde entier. Nous fournissons la plus large gamme de solutions pour protéger et améliorer toutes les applications de services alimentaires telles que le café, les fontaines à boissons, 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, et garantissons ainsi que quelqu'un est toujours présent pour vous aider.

Pour plus d'informations sur notre gamme complète, veuillez consulter notre catalogue/liste de prix pour les services alimentaires ou contacter votre représentant Pentair.



WHERE TO BUY?

Espace réservé au cachet de votre distributeur local

www.pentair.eu

www.pentair.eu

Tous les logos et marques de Pentair sont la propriété de Pentair. Les logos et marques de tiers sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.
© 2023 Pentair. Tous droits réservés.