



PENTAIR EVERPURE UZDATNIANIE WODY DO KAWY

DOBRE DLA KLIENTÓW.
DOBRE DO EKSPRESÓW DO KAWY.
DOBRE DLA BIZNESU.

www.pentair.eu

Czas na poważnie uzdatnić wodę na kawę



Uzdatnianie wody może przynosić korzyści na wiele sposobów

Kawiarnie i restauracje inwestują dużo w swoje firmy, ale zapominają o istotnym składniku, który może mieć duży wpływ na sukces. Woda stanowi 98% produktu końcowego i, mówiąc prościej, im lepiej zostanie ona uzdatniona, tym lepiej będzie uzdatniać biznes.

Generalnie w kuchni cieszymy się dobrej jakości wodą miejską. Część z niej może być już częściowo uzdatniona. Jednak przygotowanie kawy to przypadek szczególny. Zmiękczona woda nie zawsze pozwala zaparzyć kawę o najlepszym smaku, a zanieczyszczenia, korozja i nadmierna ilość kamienia mogą mieć negatywny wpływ na zdrowie konsumentów i ekspresów do kawy. Dlaczego więc uzdatnianie wody ma tak duże znaczenie w branży kawowej i co można zrobić, aby było lepiej?

Chroń klienta – wystarczy kawa i woda

Zdrowie konsumentów powinno zawsze znajdować się na pierwszym miejscu w każdej firmie cateringowej, a w idealnym przypadku w filiżance nie powinno znajdować się nic poza kawą i wodą. Ponieważ większość automatów do gorących napojów podaje wodę o temperaturze około 90°C, bakterie przenoszone przez wodę raczej nie stanowią problemu; jednak korozja jest bardziej powszechna, gdy woda jest podgrzewana, zwłaszcza jeśli woda źródłowa ma właściwości, które mogą reagować z metalem. Z biegiem czasu podgrzewanie woda o wyższej kwasowości, nadmiernym stężeniu chlorków, siarczanów lub chloru może spowodować korozję metalowych rur i elementów. Nikt nie chce znaleźć rdzy w swoim napoju, a osady metalu w kubku mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia.

Chroń ekspres do kawy – korozja to zabójca

Jeśli korozyjne skutki niskiej jakości wody nie dopadną klienta, to z pewnością dopadną ekspres do kawy. Choć poziom korozji mogą się znacznie różnić w zależności od czynników takich jak kwasowość, temperatura pracy, sole mineralne i dodawane miejskie środki dezynfekujące, niektóre rzeczy są pewne. Korozja metalu jest postępująca, trwałą i kosztowna w naprawie.

Po naruszeniu warstwy ochronnej elementów ekspresu do kawy metal zaczyna się rozpadać, co oznacza, że nie można go odpowiednio wyczyścić, a w niektórych przypadkach odnowić lub wymienić. Dlatego większość producentów ekspresów do kawy określa minimalną jakość wody i wyklucza uszkodzenia spowodowane przez wodę ze swoich gwarancji.

Chroń swój biznes – kamień jest nieestetyczny, szkodliwy i nieefektywny

Kamień jest znanym wrogiem ekspresu do kawy i często występuje, gdy woda zawiera nadmierną kombinację minerałów powodujących twardość, takich jak wapń, magnez, węglany i siarczany o neutralnym lub wyższym pH. Jednak niektóre z tych składników w odpowiedniej ilości pomagają również zaparzyć wyśmienitą kawę. Niemniej jednak, nadmierne osadzanie się kamienia zdecydowanie nie jest mile widziane w ekspresie do kawy. Oprócz tego, że jest nieestetyczny, może powodować pęknięcia naprężeniowe w kotle i sprzyjać korozji. Osadzający się kamień tworzy również warstwę izolującą wokół elementu grzejnego, przez co maszyna jest nieefektywna i zwiększa rachunki za energię.

Chroń swoją reputację – jest ona taka, jak ostatni napar

Wreszcie, co nie mniej ważne, woda niskiej jakości może powodować wytwarzanie kawy o niskiej jakości. Może to być tak oczywiste, jak niepożądany smak lub nieprzyjemny zapach. Z naukowego punktu widzenia istnieje wiele badań nad optymalną równowagą chemicznych i fizycznych właściwości wody wymaganych do uzyskania odpowiedniej intensywności, równowagi, smaku i finiszu espresso. Podczas gdy wapń, magnez i węglany (zasadowość) są ważne dla ekstrakcji kawy podczas procesu parzenia, nierównoważona mieszanka może być problematyczna. Prawidłowe – i konsekwentnie prawidłowe – każdego dnia i potencjalnie w wielu lokalizacjach, ma kluczowe znaczenie dla reputacji firmy.

Najlepsza kawa potrzebuje najlepszej wody



Pentair Wkłady Everpure

Rozwiązania Pentair Everpure do uzdatniania wody do zastosowań do kawy specjality

Firma Pentair od ponad 85 lat wyznacza standardy jakości wody dla gastronomii, oferując szeroką gamę systemów zmiękczenia, filtrowania i odwróconej osmozy wody. W przypadku sektora kawy specjality Pentair Everpure posiada szereg rozwiązań dla każdego zagadnienia wodnego, każdego zastosowania i na każdy budżet.

Pentair Everpure to jedna z marek systemów filtracji wody cieszących się największym zaufaniem i uznaniem, jeśli chodzi o filtrowanie wody na potrzeby przygotowywania kawy. W przypadku uzdatniania wody wkłady Everpure z zahamowaniem osadzania się kamienia zapewniają wyjątkowy poziom zarządzania minerałami kamienia, gdy TDS wynosi mniej niż 100 ppm. Ta rodzina wkładów filtracyjnych jest bardzo skuteczna w zmniejszaniu smaku i zapachu chloru oraz innych zanieczyszczeń, które mogą niekorzystnie wpływać na smak napojów. Wysokiej jakości filtr węglowy usuwa bardzo drobne zanieczyszczenia i cząsteczki o wielkości nawet 0,2 mikrona.



Pentair Wkłady Claris

Specjalnie na rynek ekspresów do kawy, wkłady Claris oferują wieloetapowe uzdatnianie, w którym poziomy TDS są wyższe, a filtrowana woda o dużej kwasowości stwarza ryzyko korozji. Wszystkie wkłady Claris charakteryzują się wieloetapowym procesem uzdatniania obejmującym: filtrację wstępną, regulację twardości węglanowej, filtrację dokładną, filtrację węglem i membraną stałą.

CLARIS ULTRA

Wyższe poziomy TDS można zredukować poprzez wymianę jonową, a dzięki technologii DuoBlend, Claris Ultra można używać do dokładnego dostosowania pH i twardości, zmniejszając ilość wapnia i magnezu przy jednoczesnym zachowaniu poziomu niezbędnego do przygotowania wysokiej jakości filiżanki kawy. Claris Ultra oferuje przełomową technologię dzięki połączeniu częściowego zmiękczenia wodoru i sekwestracji.

CLARIS N

Claris N, oparty na technologii zmiękczenia sodu, oferuje alternatywne rozwiązanie do kontrolowania kamienia i gipsu znajdującego się w wodzie, przy jednoczesnym zmniejszeniu ryzyka korozji.

CLARIS PRIME

Wkłady Claris Prime zapewniają dodatkową ochronę antykorozyjną dzięki redukcji chlorków i siarczanów oraz długotrwałą ochronę przed osadzaniem się kamienia w obszarach o wyższym poziomie TDS.



Odwrócona osmoza – Pentair Everpure Conserv 75E

Everpure Conserv 75E to rozwiązanie, które przenosi korzyści płynące z odwróconej osmozy (RO) do zastosowań związanych z kawą. RO przepycha wodę przez półprzepuszczalną membranę, oddzielając czystą wodę od wszelkich rozpuszczonych w niej substancji, praktycznie eliminując wszelkie zanieczyszczenia i toksyny.

Wysoce wydajny Everpure Conserv 75E łączy w sobie filtrację węglową, hamowanie osadzania się kamienia, podajnik kalcytu i mieszanie wody, aby uzyskać odpowiednie proporcje zawartych w niej minerałów, zapobiegając zarówno korozji, jak i tworzeniu się kamienia.

A podczas gdy konwencjonalne systemy RO są znane z marnowania ponad 80% wody, membrana Everpure Conserv 75E Green RO skutecznie zapewnia 50% odzysku wody. Niezawodny, prosty w instalacji i łatwy w obsłudze oraz oszczędzający wodę system odwróconej osmozy Everpure Conserv 75E to najlepsze rozwiązanie do uzdatniania wody dla branży kawowej.

Kolejne kroki

Im lepsza woda, tym lepsza kawa, tym lepszy biznes – to takie proste.

Jeśli jesteś gotowy do rozmowy na temat uzdatniania wody w Twojej firmie kawowej, porozmawiaj z lokalnym sprzedawcą Pentair o systemie Everpure, który spełnia potrzeby Twojej firmy i mieści się w Twoim budżecie.

Znamy naszą wodę; Ty znasz się na swojej pracy.

Jako zespół możemy tego dokonać.

To dlatego tak wielu wiodących producentów kawy specjality nalega na Pentair.



Nie możesz uzdatniać czegoś, czego nie znasz

Każdy problem z wodą ma rozwiązanie, a znalezienie go zaczyna się od szczegółowej analizy używanej wody.

Dobrym początkiem oceny wody z kranu może być lokalny miejski urząd ds. wody, który w wielu krajach udostępnia online szczegółowy raport dotyczący jakości wody, który jest uśredniany przez pewien okres.

Ale należy również wziąć pod uwagę słabość sieci dystrybucyjnej, co może sprawić, że bardziej odpowiednie będzie zlecenie specjalście określenia dokładnego poziomu cząstek stałych, chemikaliów i zanieczyszczeń w wodzie płynącej do Twojej kuchni.

Na podstawie wyników analizy odpowiedni poziom uzdatniania wody będzie zależał od konkretnych potrzeb danej operacji, takich jak typ sprzętu, rozmiar przyłącza, pożądana wydajność i przepływ.



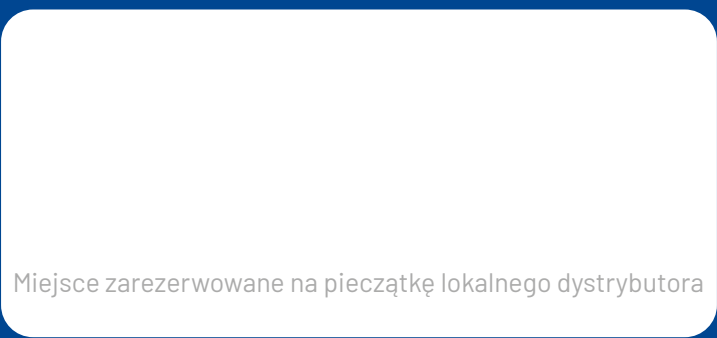
Zobacz stronę
internetową
już teraz!

Od 1933 roku Pentair® Everpure obsługuje setki tysięcy klientów na całym świecie, w tym wiele najlepszych sieci restauracji.

Jesteśmy wiodącym dostawcą dla branży gastronomicznej i zaufanym dostawcą komercyjnych rozwiązań i usług w zakresie uzdatniania wody na całym świecie. Zapewniamy najszerszą gamę rozwiązań do ochrony i ulepszania wszystkich zastosowań gastronomicznych, takich jak kawa, dystrybutory napojów, lód, woda pitna, mycie naczyń, para i inne.

Jesteśmy wspierani przez globalną sieć dystrybutorów oferujących wsparcie przed- i posprzedażowe, dzięki czemu zawsze możesz mieć pewność, że ktoś służy Ci pomocą.

Aby uzyskać więcej informacji na temat naszej pełnej gamy, zapoznaj się z naszym katalogiem / cennikiem Foodservice lub skontaktuj się z przedstawicielem handlowym Pentair.



www.pentair.eu

www.pentair.eu

Wszystkie logotypy i znaki towarowe Pentair są własnością firmy Pentair. Logotypy i znaki towarowe stron trzecich są własnością ich odpowiednich właścicieli.
© 2023 Pentair. Wszelkie prawa zastrzeżone.