

POURQUOI ÊTRE EXIGEANT AVEC VOS INGRÉDIENTS ET PAS AVEC VOTRE EAU?

Filtres professionnels BRITA

Une eau optimisée pour des mets raffinés
et une vaisselle étincelante.

 BRITA®

Optimisez votre travail en cuisine grâce à l'eau BRITA



La base d'une cuisine d'excellence : une eau optimisée.

L'eau est indispensable dans votre cuisine. Elle est l'ingrédient clé de presque toutes les boissons chaudes et froides, des bouillons et autres préparations culinaires. Elle fait étinceler vos verres et votre vaisselle. Votre restaurant peut-il se permettre de se passer d'une eau optimisée ?

Dans la restauration, la sélection et la préparation professionnelle des ingrédients est réalisée avec beaucoup de soin. Le même soin devrait être apporté à l'eau que vous utilisez. Que ce soit pour la production de vapeur dans un four mixte, la préparation d'un expresso parfait ou l'obtention de verres et d'une vaisselle étincelants, l'eau optimisée par les filtres BRITA permet de faire la différence.





Pourquoi l'eau filtrée BRITA ?

Les systèmes de filtration BRITA sont conçus pour optimiser l'eau du robinet et répondre aux besoins spécifiques des professionnels. La filtration de l'eau permet d'ajuster la teneur en minéraux pour une utilisation optimale d'un équipement de cuisine professionnelle. Par ailleurs, des substances présentes dans l'eau et susceptibles d'altérer le goût et l'odeur du plat sont retenues.



Préservez vos équipements et votre chiffre d'affaires.

Les systèmes de filtration de l'eau BRITA améliorent la qualité de l'eau utilisée pour préparer les boissons chaudes comme le café ou le thé, cuisiner, cuire les aliments ou encore faire la vaisselle. L'eau filtrée BRITA prolonge également la durée de vie des équipements de cuisine. Tous les composants sont efficacement protégés contre le calcaire et les dépôts indésirables.

Grâce à cette protection, vous augmentez la fiabilité et la disponibilité opérationnelle de vos appareils dans lesquels vous avez investi. Vous réalisez également des économies en réduisant les réparations et les efforts d'entretien requis. Vous augmentez ainsi votre rentabilité. De plus, la gamme complète de systèmes de filtration de l'eau BRITA vous permet de trouver la solution qui vous convient le mieux.





Pour une saveur sublimée et une protection maximale.

Comment concilier une cuisine de qualité, des coûts maîtrisés et une rentabilité maximale? Les fours mixtes au fonctionnement impeccable constituent un important pré requis. Les filtres PURITY Steam de BRITA diminuent les dépôts calcaires, protégeant ainsi les appareils et abaissant le taux de pannes. La production de vapeur à partir d'une eau optimisée permet de conserver la saveur et la couleur des aliments, offrant ainsi des plats délicieux aux clients.



Une eau optimale pour un café délicieux.

Un bon café à la fin d'un excellent repas contribue à créer une expérience culinaire marquante. Les filtres PURITY ont été spécialement adaptés aux exigences des baristas pour les machines à café professionnelles. Grâce à une composition en minéraux optimisée, les arômes du café sont préservés. Les substances indésirables altérant le goût et l'arôme sont réduites, garantissant une crème dense et persistante. Votre équipement est également protégé contre les dépôts calcaires.



Des résultats toujours étincelants.

Un grand cru tourbillonnant dans un verre en cristal dévoile toute sa saveur et sa texture. Un verre étincelant est alors indispensable. Les filtres PURITY Clean et Clean extra de BRITA Professional éliminent partiellement ou totalement les minéraux responsables des dépôts calcaires. Un essuyage à la main n'est pas nécessaire. Vous gagnez ainsi du temps. Il en résulte une meilleure hygiène, une casse minimale, ainsi qu'une vaisselle et des verres étincelants. De plus, les appareils sont efficacement protégés contre les dépôts calcaires, réduisant ainsi considérablement les coûts de nettoyage et d'entretien réguliers.



PURITY: pour une restauration de qualité.

Toutes les solutions de filtration de la gamme PURITY ont le même objectif : garantir une qualité de l'eau optimale pour conserver les saveurs et couleurs tout en protégeant les appareils des dépôts calcaires.

Une qualité exceptionnelle, jour après jour.

Tous les systèmes de filtration PURITY sont constitués d'éléments filtrants sur mesure pour répondre à chaque besoin.

- La résine échangeuse d'ions réduit la dureté carbonate pour une protection efficace des appareils et une adaptation de l'eau grâce au réglage du by-pass jusqu'à 70%.
- Le charbon actif retient l'essentiel des goûts et odeurs indésirables ainsi que les particules pour un résultat idéal.
- Le contrôle de débit et la technologie brevetée IntelliBypass® contribuent à une qualité de l'eau stable tout au long de la durée de vie du filtre.
- Une certification régulière par des instituts indépendants

PURITY, fiabilité et durabilité du produit.

- Des chambres de pression robustes et un mécanisme de verrouillage audible garantissent la meilleure sécurité du produit
- Un suivi journalier des consommations grâce à l'afficheur électronique et le système de mesure breveté avec technologie Advanced Control System
- Aucun outil n'est nécessaire pour le changement des cartouches qui doit avoir lieu au moins une fois par an
- Vanne de purge intégrée
- Fonctionnement horizontal et vertical



PURITY C, installation et utilisation simples.

BRITA conçoit des filtres faciles à utiliser et à changer.

- Aucun outil n'est nécessaire pour le changement des cartouches qui doit avoir lieu au moins une fois par an
- Passage direct de l'eau quand la cartouche n'est pas en place
- Vanne de purge intégrée
- Fonctionnement horizontal et vertical

Une eau optimisée à la base d'une cuisine délicieuse.

Des légumes tout en couleurs et du poisson cuit à la perfection: lorsque les aliments sont appétissants, vous savez que les clients apprécieront. Avec les filtres PURITY Steam de BRITA Professional, spécialement conçus pour les fours mixtes, vous êtes assurés d'offrir le meilleur de votre cuisine. L'eau filtrée BRITA préserve les saveurs et couleurs de vos mets.



PURITY – la gamme de filtres pour la restauration

Voici un aperçu complet de la gamme des produits de filtration PURITY, conçus spécialement pour les professionnels de la restauration. BRITA Professional a la solution qui vous convient, quelle que soit la composition de votre eau du robinet.



PURITY Steam

PURITY C Steam

PURITY Quell ST

PURITY C Quell ST

Technologie	Décarbonatation	Décarbonatation	Décarbonatation	Décarbonatation
Utilisation	Qualité de l'eau optimale pour les fours de boulangeries et les fours vapeur	Une technologie éprouvée réinventée pour les fours vapeur et fours mixtes de petite et moyenne taille	Spécialement conçu pour les secteurs de la restauration, de la cuisine et de la distribution, comme par exemple les machines à café et les équipements de cuisson	
Taille des filtres et capacité	450, 600, 1200 3.680 l – 10.800 l*	C500, C1100 4.675 l – 7.907 l	450, 600, 1200 4.217 l – 13.187 l*	C50, C150, C300, C500, C1100 660 l – 11.500 l*
Principaux avantages et différences	<ul style="list-style-type: none"> • Grande capacité et réduction efficace de la formation de calcaire • Les buses vapeur sont protégées • Réglage du by-pass spécialement adapté à différents fours et cuiseurs vapeur • Sécurité maximale du produit • Les mets conservent leur saveur et leur couleur • Facile à utiliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Les dépôts de calcaire et les pannes de machine sont réduits. Les buses vapeur fines restent ouvertes plus longtemps. • Les substances indésirables telles que le chlore sont réduites considérablement. • Débit amélioré jusqu'à 300 l/h avec perte de pression de 1 bar • Les réglages du by-pass sont spécialement adaptés aux fours à injection directe et à chaudière. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévention des dépôts calcaires • Réduction des goûts et odeurs désagréables de l'eau • Garantit une qualité optimale du produit final • Sécurité maximale pour un fonctionnement continu et une utilisation sûre • Adapté aux débits importants 	<ul style="list-style-type: none"> • Une simplicité d'utilisation, un encombrement limité
Résultats	Réduction des dépôts calcaires, qualité de l'eau optimale pour la cuisson de vos légumes, viandes et poissons et la préparation de vos boissons chaudes	Les pains et viennoiseries, le poisson, la viande et les légumes sont cuits à la perfection	Réduction des dépôts calcaires, qualité de l'eau optimale pour la cuisson de vos légumes, viandes et poissons et la préparation de vos boissons chaudes	



PURITY C Finest

PURITY Clean / PURITY Clean Extra

PURITY C50 Fresh

PURITY C1000 AC

Adoucissement

Déminéralisation
partielle ou totale

Filtration par charbon actif

Filtration par charbon actif

Un expresso authentique
demande une eau optimisée

Un lavage optimal des
couverts, des verres et de la
vaisselle

Une optimisation de l'eau
spécialement en présence
d'une eau douce ou à forte
teneur en particules

La cartouche filtrante retient
l'essentiel des substances pou-
vant altérer le goût, l'odeur ou
l'aspect de votre eau.

C150, C300, C500, C1100
1.100 l - 6.000 l*

1200
PURITY Clean: 12.000 l
PURITY Clean Extra: 5.000 l

C50
15.000 l*

C1000
10.000 l*

- Une eau sur-mesure pour la préparation d'expressos
- Une crème brun-doré épaisse et persistante
- Élimination des substances altérant le goût et l'odeur
- Protection efficace des machines à café professionnelles contre les dépôts de calcaire et de gypse

- Prévention des dépôts calcaires
- Les verres, la vaisselle et les couverts sont impeccables, pas besoin de les essuyer à la main

- Une protection efficace des appareils adaptée aux régions où l'eau est douce ou en présence d'une forte teneur en particules
- Réduction du chlore et de toutes les autres substances altérant le goût et l'odeur, grâce au filtre contenant du charbon actif

- Toute l'eau du robinet est traitée : eau translucide à la saveur optimale
- Les particules jusqu'à 0,5 µm sont retenues, conformément à la norme NSF42
- Protection des équipements et temps d'arrêt fortement réduits

Un expresso corsé et unique,
au goût intense et à l'arôme
authentique

Une eau partiellement ou tota-
lement déminéralisée pour
une vaisselle étincelante

Un café savoureux ou une eau
fraîche au goût agréable

Une eau de meilleure
qualité pour des boissons
rafraîchissantes

* Les informations fournies sont basées sur des conditions de fonctionnement normales.
Pour plus de détails sur la capacité des produits, veuillez consulter les fiches techniques ou les manuels de fonctionnement.
Seule de l'eau potable d'un point de vue réglementaire est autorisée pour l'alimentation des filtres à eau BRITA.



Application BRITA Professional Filter Service

La nouvelle application Filter Service est l'assistant qu'il vous faut. Cet outil unique et complet vous aide à déterminer le type et la taille de filtre en fonction de vos besoins précis. Il offre des conseils d'installation détaillés aux techniciens de maintenance, calcule la date de remplacement des cartouches, et réserve encore bien d'autres possibilités innovantes.

Téléchargez-la gratuitement sur



ou rendez-vous sur <https://professional.brita.net/app>

Food perfectly presented

BEER 

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Tél. +41 (0)21 351 3030
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com