

# Używasz najlepszych składników, dlaczego nie najlepszej wody?

Profesjonalne rozwiązania filtracyjne BRITA od doskonałych dań po mycie sztućców – używaj tylko najlepszej wody



# Łatwiejsze gotowanie dzięki wodzie filtrowanej przez BRITA.

## Woda najwyższej klasy: Kluczowy składnik cateringu na najwyższym poziomie.

300 talerzy idealnie ugotowanej ryby czy mięsa z kruchymi warzywami, a do tego szeroki wybór innych dań w menu – tak wygląda rzeczywistość profesjonalnej gastronomii. Jakość i obsługa w branży gastronomicznej liczą się najbardziej. Odpowiednio przygotowane dania muszą pojawiać się we właściwym czasie na stole, a jednocześnie wyglądać apetycznie.

W takiej sytuacji woda pełni niebagatelną rolę w każdej kuchni. Nie ma nic bardziej wszechstronnego i ważniejszego – to kluczowy składnik gotowania i sprzątania. Tak naprawdę, eksperci zajmujący się zaopatrzeniem gastronomicznym, którzy chcą poprawić efektywność w swoich kuchniach, powinni zastanowić się jakiej jakości jest używana przez nich woda. Niezależnie od tego, czy używana jest do wytwarzania pary w piecach konwekcyjno-parowych, przygotowywania idealnego espresso, czy uzyskania nieskazitelnej czystości podczas mycia szkła i naczyń, odpowiednia woda, udoskonalona przez BRITA, zawsze stanowi niezbędne narzędzie pracy w kuchni.







## Jaka jest woda filtrowana BRITA?

Celem systemów filtracyjnych BRITA jest zapewnienie, aby woda z sieci wodociągowej odpowiadała szczególnym potrzebom branży restauracyjnej – niezależnie od składu lokalnie dostarczonej wody. Filtrowana woda zawiera zbilansowaną mieszankę minerałów, w tym wapń i magnez. Ma ona optymalną twardość, by używać jej w najwyższej jakości urządzeniach kuchennych. Wszelkie niechciane substancje, które mogłyby zmienić lub przytłumić zapach i smak, zostają usunięte

## Lepsza dla twojego sprzętu, lepsza dla Twojej firmy.

Systemy filtracyjne BRITA poprawiają jakość wody wykorzystywanej do parzenia kawy i herbaty, a także do gotowania, mycia sztućców i przygotowywania jedzenia. Udoskonalona przez BRITA woda przedłuża również żywotność sprzętu w Twojej kuchni restauracyjnej. Wszystkie wrażliwe elementy są właściwie chronione przed osadzaniem się kamienia i innych niepożądanych substancji, takich jak gips.

Taka ochrona przed uszkodzeniem poprawia niezawodność i dostępność operacyjną kosztownych urządzeń. A unikanie konieczności napraw i łatwiejsza konserwacja przynoszą oszczędności, dzięki czemu zwiększasz swój zysk. Dodatkowo szeroka gama systemów filtracji wody BRITA oznacza, że z pewnością znajdziesz odpowiednie rozwiązanie dla swojej firmy.

## Skorzystaj ze sprawdzonej koncepcji konserwacji.

Rozwiązania filtracyjne BRITA zostały sprawdzone pod kątem różnych zastosowań gastronomicznych. Co więcej, oparte są na spójnej i efektywnej koncepcji konserwacji. Dzięki naszemu rozległemu doświadczeniu rozumiemy, że połączenie znakomitej obsługi – zapewnionej przez naszych wyszkolonych ekspertów – i produktów przyjaznych użytkownikowi gwarantuje stałą, wysoką jakość wody. Niezależnie od tego, czy wymieniasz filtry samodzielnie, czy powierzysz to zadanie wykwalifikowanemu personelowi, systemy filtracyjne BRITA zawsze będą łatwe i tanie w utrzymaniu.



## Woda odpowiednia do każdego zadania – niezależnie od stopnia trudności.



### By uzyskać wspaniały smak i maksymalną ochronę

Działając w wysoce konkurencyjnym środowisku HoReCa, często konieczne jest obniżanie kosztów, nie może to jednak negatywnie wpływać na jakość dostarczanego produktu finalnego. Piece konwekcyjno-parowe, które działają bez zarzutu, są w takiej sytuacji niezbędne. Mając na wyciągnięcie ręki wodę, odpowiednią do danych zastosowań możesz być pewien, że klient otrzymuje jedzenie najwyższej jakości. Filtry PURITY Steam BRITA Professional optymalizują wodę w sposób, który zapewnia mniej przestojów, ponieważ sprzęt jest dłużej chroniony przed osadzaniem się kamienia. Wszystko to zapewnia bardziej płynne działanie i bardziej opłacalne gotowanie.



### Znakomita kawa - godne zwieńczenie posiłku

Kończenie posiłku filiżanką kawy stało się utartym zwyczajem w kawiarniach i innych miejscach związanych z zaopatrzeniem gastronomicznym. Filtry PURITY zostały szczególnie dopasowane do wymagań profesjonalnych ekspresów do kawy w zakresie dostarczania zoptymalizowanej wody. Dzięki idealnej kompozycji minerałów aromat rozdrobnionego ziarna kawy może w pełni się rozwinąć. Wszelkie niechciane substancje, które mogłyby wpłynąć na zapach i smak, zostają usunięte, gwarantując właściwy kolor i konsystencję – jak również przyjemność delektowania się idealnie zaparzoną kawą. Co więcej, filtry PURITY chronią ekspresy do kawy przed osadzaniem się kamienia i gipsu.



### Tylko lśniące efekty

Oczekiwania, jakie klienci mają wobec usług gastronomicznych, mogą sprawić, że w kuchni zrobi się naprawdę gorąco. W miejscu pracy o tak wysokiej presji nie ma czasu na zbędne czynności – jak polerowanie sztućców czy kieliszków. Jednak szkło i naczynia, w których serwowane są dania, muszą być nieskazitelne, a zmywarki powinny za każdym razem zapewniać perfekcyjne rezultaty. Dzięki filtrom PURITY Clean możesz być pewien, że na naczyniach i szkle nie znajdziesz żadnych smug. Filtry BRITA Professional to nie tylko skuteczne, delikatne mycie, ale również ochrona przed osadzaniem się kamienia na grzałkach i pozostałych częściach maszyn – co skraca okresy przestoju i obniża koszty.



## PURITY – profesjonalne filtry do wody dla firm cateringowych i kuchni komercyjnych.

Wszystkie rozwiązania filtracyjne z rodziny PURITY spełniają najwyższe standardy: zapewnienie optymalnej jakości wody, najwyższego bezpieczeństwa produktów oraz prostej obsługi. Systemy PURITY można stosować w przypadku różnorodnych zastosowań i warunków związanych z wodą.

### Niezwykła jakość: dzień w dzień.

Każdy z systemów filtracyjnych PURITY składa się z idealnie dopasowanych elementów, odpowiednich do różnych zadań.

- Filtry dekarbonizujące obniżają twardość węglanową dla niezawodnej ochrony maszyn, a także zapewniają optymalny skład mineralny dla danego zastosowania – z ustawieniami obejścia do 70%
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów, filtry z węglem aktywnym usuwają niechciane substancje smakowe i zapachowe, a także gromadzące się zanieczyszczenia mechaniczne
- Unikalna kontrola przepływu, jak również innowacyjna technologia IntelliBypass® zapewniają stałą jakość wody przez cały okres eksploatacji filtra

### Doskonałe bezpieczeństwo i trwałość produktów.

- Starannie przetestowane pojemniki ciśnieniowe, słyszalny mechanizm zatraskowy i widoczne symbole bezpieczeństwa gwarantują najwyższy poziom bezpieczeństwa produktów
- Precyzyjny system rejestrowania danych wykorzystujący innowacyjny pomiar i wyświetlacz z technologią Advanced Control System (ACS)
- Odporne obudowy filtrów poddane testowi ciśnienia rozrywającego przy wykorzystaniu statycznych i dynamicznych badań wytrzymałościowych
- Regularne certyfikacje dokonywane przez niezależne instytucje

### Łatwa instalacja i obsługa.

Mając na uwadze konieczność wymiany filtrów, produkty BRITA, dzięki inteligentnej i sprawdzonej technologii, są łatwe w użyciu i utrzymaniu.

- Wymiany filtra można dokonać bez użycia narzędzi
- Skrócony obieg wody w głowicach PURITY C – urządzenia działają nawet gdy nie został założony wkład
- Proste płukanie i odpowietrzanie filtra poprzez zintegrowane zawory płukania w głowicy filtra
- Działanie niemal wszystkich filtrów możliwe jest zarówno w pionie, jak i w poziomie



## PURITY – produkty filtracyjne do kuchni komercyjnych.

Poniżej znajduje się przegląd kompletnej gamy produktów filtracyjnych PURITY, zaprojektowanych specjalnie dla restauracji. BRITA Professional to odpowiednie rozwiązanie, zapewniające doskonałą wodę dla Twoich potrzeb – niezależnie od jakości lokalnej wody.



	PURITY Quell ST	PURITY C Quell ST	PURITY Steam	PURITY C Steam
Technologia	Dekarbonizacja	Dekarbonizacja	Dekarbonizacja	Dekarbonizacja
Zastosowanie	Opracowany specjalnie do użytku w gastronomii, ekskluzywnych restauracjach i sektorach sprzedażowych, np. w ekspresach do kawy.		Optymalna jakość wody dla piekarni i pieców parowych	Sprawdzona technologia dla małych i średnich pieców konwekcyjno-parowych
Rozmiary filtra i pojemność	450, 600, 1200 4.217 l – 13.187 l*	C50, C150, C300, C500, C1100 660 l – 11.500 l*	450, 600, 1200 3.680 l – 10.800 l*	C500, C1100 4.675 l – 7.907 l*
Główne zalety i cechy charakterystyczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redukcja elementów (np. chlor), które mogą negatywnie wpływać na smak i aromat w celu poprawy smaku produktów końcowych.</li> <li>• Ograniczenie osadzania kamienia, tym samym awarii i kosztów serwisu i napraw.</li> <li>• Instalacja produktu zapewnia nieprzerwaną pracę urządzenia.</li> <li>• Pomocny w przypadku potrzeby dużych przepływów (do 500 l/h przy spadku ciśnienia o 1 bar)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niezwykle łatwa obsługa. Możliwość dopasowania w trudnych warunkach instalacyjnych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Duża wydajność ze znacznym ograniczeniem powstawania kamienia</li> <li>• Dysze parowe dłużej działają bez awarii</li> <li>• Ustawienia obejścia specjalnie dostosowane do różnych parowarów i pieców</li> <li>• Maksymalne bezpieczeństwo produktu</li> <li>• Dla ciągłej pracy i bezpiecznego użytkowania</li> <li>• Łatwy w użyciu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ograniczenie osadzania kamienia, tym samym awarii i kosztów serwisu.</li> <li>• Redukcja elementów (np. chlor), które negatywnie wpływają na smak i aromat.</li> <li>• Szybkość przepływu do 330 l/h przy spadku ciśnienia o 1 bar.</li> <li>• Obejście dostosowane do pieców.</li> </ul>
Rezultaty	Znaczne ograniczenie twardości węglanowej, a co za tym idzie również kamienia		Niezwykła i stała jakość wody	Wypieki, ryby, mięso i warzywa mogą być gotowane w optymalnych warunkach



### PURITY C Finest

### PURITY C1100 XtraSafe

### PURITY Clean / PURITY Clean Extra

### PURITY C50 Fresh

Zmiękczenie

Całkowita demineralizacja

Częściowa i całkowita demineralizacja

Filtracja węglem aktywnym

Znakomite espresso z idealnej wody

Filtr zapewnia ochronę ekspresów do kawy oraz pieców konwekcyjnoparowych przed korozją.

Profesjonalne mycie wysokiej jakości sztućców, szkła i delikatnych naczyń bezpośrednio przy barze

Profesjonalna optymalizacja wody zwłaszcza do gorących napojów (np. ekspresy do kawy) w rejonach z miękką wodą.

C150, C300, C500, C1100  
1.100 l – 6.000 l\*

C1100  
Zindywidualizowane obliczanie wydajności dzięki aplikacji BRITA Professional Filter Service App

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

C50  
15.000 l\*

- Zoptymalizowana woda do przygotowania espresso i optymalna ochrona maszyn
- Złoto-brązowa pianka, która długo się utrzymuje
- Optymalne rezultaty dla wszystkich kaw bazujących na espresso
- Zmniejszenie ilości substancji, które negatywnie wpływają na aromat i smak
- Niezawodna ochrona dla profesjonalnych ekspresów do kawy przed osadami z kamienia i gipsu

- Specjalnie zaprojektowany do wody o dużej zawartości soli oraz gipsowej
- Podwójny wymiennik jonowy zapobiega korozji, odkładaniu się kamienia i osadów gipsowych
- Ustawienia by-passu dostosowane są do wymagań ekspresów do kawy oraz pieców parowych

- Skuteczny w przypadku wody kranowej i wysokiej twardości węglanowej oraz nieszkodliwych dodatkowych minerałów
- Szkło, białe naczynia i sztućce wyglądają czysto i nieskazitelnie – bez polerowania ręcznego

- Niezawodna i możliwie najlepsza ochrona maszyn nawet w rejonach o miękkiej wodzie o wysokiej gęstości cząstek
- Redukcja chloru oraz innych substancji, które negatywnie wpływają na aromat i smak dzięki filtrowi węgla aktywnego

Unikalny, intensywny, pełny smak espresso z autentycznym aromatem

Przygotowanie wspaniałej kawy oraz pysznych potraw na parze przy jednoczesnej ochronie urządzeń w rejonach, w których woda zawiera dużo soli i gipsu

Woda częściowo/ całkowicie zdeminielizowana dla najlepszych rezultatów mycia

Doświadcz czystej przyjemności z kawy i świeżej wody do gorących kawowych specjałów

\* Podane informacje zebrano w oparciu o typowe warunki eksploatacyjne. Bardziej szczegółowe informacje na temat wydajności można znaleźć w odpowiednich arkuszach informacyjnych lub instrukcjach obsługi BRITA Professional. Filtrów BRITA należy używać wyłącznie z wodą pitną lub wodą takiej jakości.

# Program recyklingu BRITA



Ochrona środowiska i recykling należą do filozofii firmy BRITA. Wprowadziliśmy program recyklingu naszych wkładów filtrujących już w 1992 roku – jako pierwsza firma w naszej branży. Nasz zakład w Taunusstein w Niemczech przetwarza wkłady używane zarówno w branży hotelarskiej, jak i prywatnych gospodarstwach domowych.

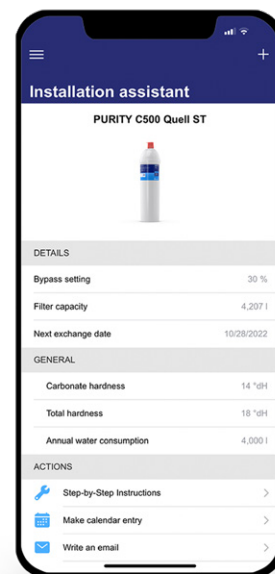
Dowiedz się więcej o programie BRITA Recycling: [brita.pl/recycling-professional](https://brita.pl/recycling-professional)

# Aplikacja BRITA Professional Filter Service



Aplikacja Filter Service jest Twoim idealnym asystentem. To wyjątkowe, kompleksowe narzędzie pomaga określić właściwy rodzaj i rozmiar filtra do konkretnych potrzeb. Dostarcza szczegółowe wskazówki instalacyjne serwisantom, oblicza, kiedy wkłady będą wymagać wymiany, ma również wiele innych innowacyjnych funkcji.

Pobierz bezpłatnie z    
Lub odwiedź stronę <https://professional.brita.net/app>



Jaka jest Twoja woda? BRITA może pomóc Ci określić jej skład i dostosować go do Twoich potrzeb.

Wiecej informacji, kontakt:

**BRITA Polska Sp. z o. o.**  
Ołtarzew, ul. Domaniewska 6 | 05 – 850 Ożarów Mazowiecki | Polska  
Tel.: +48 22 7212420 | Fax: +48 22 7212449  
[brita@brita.pl](mailto:brita@brita.pl) | [www.brita.pl](http://www.brita.pl)

**Centrala firmy: BRITA SE**  
Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Niemcy  
Tel.: +49 6128 746-0 | Fax: +49 6128 746-5033  
[info@brita.net](mailto:info@brita.net) | [www.brita.net](http://www.brita.net)