



**UNA VAJILLA  
BRILLANTE**  
QUE RESPLANDECE A LOS  
OJOS DE SUS CLIENTES.

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

# No deje que la incrustación calcárea estropee **sus máquinas, su vajilla y su bolsillo**



## Cualquier agua del grifo contiene cal.

Con el tiempo, esta cal se acumula en su lavavajillas y afecta al funcionamiento:

- + Las resistencias eléctricas en la incrustación calcárea necesitan más tiempo de calentamiento para que el agua de su equipo alcance la temperatura deseada, lo que desgasta estas piezas más rápidamente y genera un gasto energético innecesario.
- + La incrustación calcárea obstruye las entradas y salidas de agua de su equipo, haciendo que funcione más lentamente y reduce la eficacia.
- + La cal reduce la eficacia de los detergentes, obligándole a aumentar la dosis para conseguir una vajilla limpia.
- + La cal deja marcas blanquecinas en su vajilla que debe limpiar a mano antes de servir a sus clientes.

**Si su agua contiene cal, su lavavajillas no podrá funcionar correctamente. Los gastos innecesarios y el lavado ineficiente son un problema diario para usted.**

**La solución a la incrustación calcárea es sencilla y práctica: puede instalar un descalcificador o para un tratamiento integral, un sistema de ósmosis.**

Estas soluciones eliminan la cal del agua del grifo, protegen su lavavajillas y le permiten trabajar con mayor eficacia y rapidez. También le ahorrarán dinero en energía, detergentes y servicio posventa.

El tratamiento óptimo del agua es esencial si es propietario de un restaurante que quiere operar de forma profesional, ahorrar dinero en el mantenimiento diario e impresionar a sus clientes con el brillo de su vajilla nada más salir de la máquina.



# Cómo eliminar definitivamente la incrustación calcárea



## H2Optimo el descalcificador inteligente

La gama de descalcificadores H2Optimo incluye 4 tamaños, por lo que siempre encontrará un modelo adecuado para su aplicación específica. Desde los modelos grandes, perfectos para tratar toda el agua que se utiliza en su cocina, hasta los modelos ultracompactos, desarrollados específicamente para tratar el agua de una sola máquina.

Todos los descalcificadores H2Optimo son adecuados para su uso con agua de hasta 65 °C. Tanto si su equipo funciona con un suministro de agua fría como caliente, la serie H2Optimo contempla todas las posibilidades.

- + Adecuados para su uso con agua caliente (hasta 65 °C) para una limpieza más rápida y una vajilla brillante como el primer día
- + Equipado con un juego de ruedas opcional para facilitar el desplazamiento del descalcificador durante la limpieza
- + La regeneración se activa automáticamente en función del volumen de agua consumido, por lo que no tiene que preocuparse por ello.
- + Nuevo desde 2022: salmuera variable para reducir el consumo de sal durante la regeneración.

## MRS-600HE pureza absoluta del agua con ósmosis inversa

La ósmosis inversa es la solución de referencia en el sector de la restauración. De hecho, es el método más completo, ya que filtra hasta el 95 % de las impurezas de su agua para obtener un agua casi pura. Esto significa que no se forman incrustaciones, la dosis de detergentes es mínima, no es necesario pasar un trapo y, sobre todo, no hay depósitos visibles en su vajilla.

Las máquinas de ósmosis inversa suelen desperdiciar mucha agua (hasta un 90 %). En cambio, MRS-600HE ofrece una recuperación media del 78 % del agua utilizada, lo que se traduce en un ahorro económico en la factura del agua año tras año.

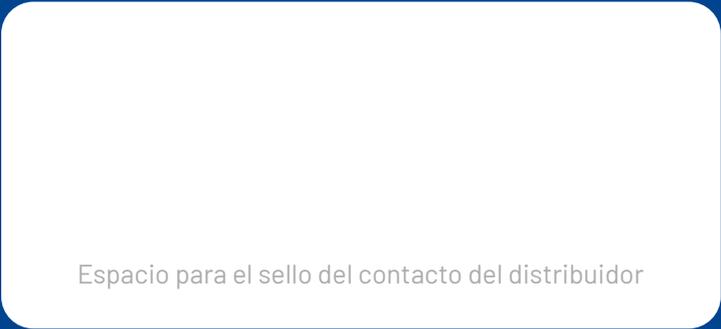
- + Alta eficacia (hasta el 80 %), sin comparación en el mercado, más ecológica que las máquinas de la competencia
- + Agua óptima para el lavado que requiere menos productos de tratamiento y no deja rastros en su vajilla
- + Esta solución permite disfrutar de una segunda calidad de agua (mixta), ideal para el café o el té (con un contenido mineral limitado según sus necesidades)

Pentair® Everpure lleva desde 1933 prestando servicio a cientos y miles de clientes en todo el mundo, incluidas numerosas cadenas de restaurantes de reconocido prestigio.

Somos un proveedor líder 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, destinado a proteger y mejorar todas las aplicaciones de servicios de alimentación, como el café, los dispensadores de bebidas, el hielo, el agua potable, el lavado de utensilios, el vapor y mucho más.

Respaldado por una sólida red global de distribuidores que brindan asistencia previa y de postventa, siempre disponibles para garantizar la ayuda necesaria cuando la precise.

Para obtener información sobre nuestra oferta completa, consulte nuestro catálogo/lista de precios de Foodservice o contacte con su jefe de ventas de Pentair.



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

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

Todas las marcas registradas y logotipos de Pentair indicados son propiedad de Pentair. Las marcas comerciales registradas y no registradas y los logotipos de terceros son propiedad de sus respectivos propietarios.

© 2022 Pentair. Todos los derechos reservados.