



**STOVIGLIE
BRILLANTI**
PER INCANTARE
I TUOI CLIENTI.

www.pentair.eu

Non lasciare che il calcare rovini i tuoi elettrodomestici, le tue stoviglie e il tuo portafoglio



Il calcare è presente in qualsiasi acqua di rubinetto.

Con il tempo, il calcare si deposita nella lavastoviglie causandone il malfunzionamento:

- + Le resistenze elettriche incrostate dal calcare devono riscaldarsi più a lungo per portare l'acqua a temperatura all'interno dell'elettrodomestico, consumandosi più rapidamente e generando inutili costi energetici.
- + Il calcare ostruisce il passaggio dell'acqua in ingresso e in uscita dall'elettrodomestico, facendolo funzionare più lentamente e in modo meno efficiente.
- + Il calcare riduce l'efficacia dei detersivi, costringendoti ad aumentare il dosaggio per ottenere stoviglie pulite.
- + Il calcare lascia sulle stoviglie segni biancastri che devi rimuovere a mano prima di servire i clienti.

Se contiene calcare, l'acqua impedisce alla tua lavastoviglie di funzionare correttamente. Costi inutili e un lavaggio imperfetto sono quindi un problema quotidiano.

La soluzione al calcare non solo esiste, ma è semplice e pratica: è sufficiente installare un addolcitore o, per un intervento completo, un sistema di osmosi.

Queste soluzioni rimuovono il calcare dall'acqua di rubinetto, proteggono la lavastoviglie e ti permettono di lavorare in modo più efficiente e veloce, oltre a farti risparmiare soldi in termini di energia, detersivi e assistenza.

Un trattamento ottimale dell'acqua è essenziale per gestire il tuo ristorante in modo professionale, risparmiare denaro sulla manutenzione quotidiana e impressionare i tuoi clienti con stoviglie brillanti appena uscite dalla lavastoviglie.



Come sbarazzarsi del calcare per sempre



H2Optimo l'addolcitore intelligente

La gamma di addolcitori H2Optimo comprende 4 dimensioni, in modo da trovare sempre un modello adatto a ogni applicazione specifica. Dai modelli grandi, perfetti per trattare tutta l'acqua usata in cucina, ai modelli ultracompatti, sviluppati appositamente per trattare l'acqua di un singolo elettrodomestico.

Tutti gli addolcitori d'acqua H2Optimo sono adatti all'uso con acqua fino a 65°C. Sia che i tuoi elettrodomestici utilizzino acqua fredda o calda, gli addolcitori della serie H2Optimo li coprono tutti.

- + **Adatti all'uso con acqua calda (fino a 65°C)** per stoviglie pulite e brillanti in modo più veloce, come al primo lavaggio
- + **Dotati di un set opzionale di ruote** per facilitarne lo spostamento durante la pulizia
- + La rigenerazione si attiva automaticamente in base al volume d'acqua consumato, quindi non devi preoccupartene.
- + **Novità 2022: salamoia variabile** per ridurre il consumo di sale durante la rigenerazione.

MRS-600HE assoluta purezza dell'acqua con l'osmosi inversa

L'osmosi inversa è la soluzione di elezione nel settore della ristorazione. È il metodo più completo, poiché filtra fino al 95% delle impurità dall'acqua per ottenere acqua praticamente pura. Questo significa nessuna incrostazione, un dosaggio minimo di detergenti, nessun bisogno di pulire e, soprattutto, nessun deposito visivo sulle stoviglie.

I dispositivi a osmosi inversa spesso sprecano molta acqua (fino al 90%). Al contrario, il nostro MRS-600HE offre un recupero medio del 78% dell'acqua utilizzata, che si traduce in un risparmio economico sulla bolletta dell'acqua anno dopo anno.

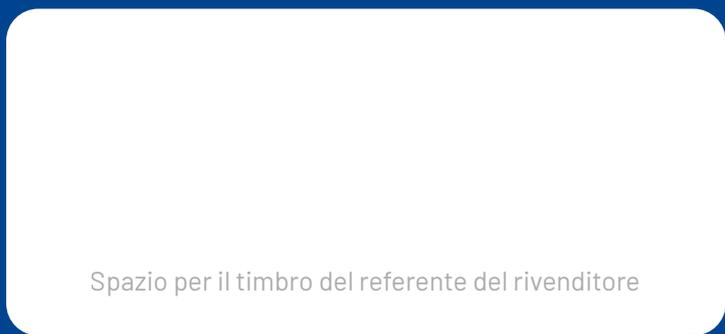
- + **Elevata efficienza (fino all'80%)**, ineguagliata sul mercato, per un dispositivo più ecologico della concorrenza
- + **Acqua ottimale per il lavaggio**, che richiede meno prodotti di trattamento e non lascia tracce sulle stoviglie
- + **Questa soluzione permette di scegliere una seconda qualità dell'acqua (mista)**, ideale per il caffè o il tè (contenuto minerale limitato secondo le tue esigenze)

Dal 1933, Pentair® Everpure serve centinaia di migliaia di clienti in tutto il mondo, comprese molte delle principali catene di ristoranti.

Siamo un fornitore leader nel settore Foodservice e un provider affidabile di soluzioni e servizi per il trattamento dell'acqua commerciale in tutto il mondo. Offriamo la più ampia gamma di soluzioni per proteggere e migliorare tutte le applicazioni Foodservice come caffè, bevande alla spina, ghiaccio, acqua potabile, lavaggio stoviglie, vapore e altro.

Disponiamo di una rete globale di rivenditori che offrono assistenza pre- e post-vendita, sempre al tuo fianco per garantirti il massimo supporto in ogni momento.

Per maggiori informazioni sulla nostra gamma completa di prodotti, consulta il nostro catalogo/ listino prezzi per il settore Foodservice o contatta il tuo responsabile vendite Pentair.



www.pentair.eu

www.pentair.eu

Tutti i marchi e i loghi Pentair menzionati sono di proprietà di Pentair. I marchi e i loghi di terze parti appartengono ai rispettivi proprietari.
© 2022 Pentair. Tutti i diritti riservati.