



# EEN SCHITTERENDE VAAT

DOET DE OGEN VAN UW  
KLANTEN BLINKEN.

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

# Laat kalk uw machines, uw vaat en uw portemonnee niet aantasten



## Kraantjeswater bevat altijd wel een bepaalde hoeveelheid kalk.

Na verloop van tijd zet die kalk zich af op uw vaatwasser zodat die niet meer goed werkt.

- + Elektrische weerstanden die met een kalkaanslag bedekt zijn, moeten langer werken om het water van uw toestel te verwarmen. Daardoor gaan die onderdelen sneller slijten en betaalt u meer voor overbodige energie.
- + Door kalkaanslag slibben de in- en uitgangen van uw toestellen dicht waardoor die trager en minder efficiënt werken.
- + Kalkaanslag vermindert de doeltreffendheid van uw detergents zodat u er meer van moet gebruiken om een zuivere vaat te krijgen.
- + En kalkaanslag zorgt ook voor witte sporen op uw vaat die u met de hand moet wegvegen vooraleer u uw klanten de borden en glazen kunt voorzetten.

**Als uw water kalk bevat, kan uw vaatwasser gewoon niet goed werken. U wordt dan elke dag geconfronteerd met overbodige kosten en een niet-perfecte vaat.**

**Er bestaat een eenvoudige en praktische oplossing voor het probleem van de kalkaanslag: de installatie van een ontharder of, voor een complete aanpak, van een osmose-eenheid.**

De oplossingen elimineren het kalk uit uw kraantjeswater, beschermen uw vaatwasser en laten u sneller en efficiënter werken. Bovendien bespaart u met die oplossingen ook op energie, detergents en de dienst na verkoop.

Een optimale waterbehandeling is noodzakelijk als u, als restauranthouder, professioneel wilt werken, als u op het dagelijkse onderhoud wilt besparen, en als u indruk op uw klanten wilt maken met een vaat die schitterend uit de vaatwasser komt.



# Hoe raakt u **definitief** van de kalkaanslag af



## H2Optimo de slimme ontharder

Het gamma H2Optimo-ontharders telt 4 formaten zodat u altijd een model vindt dat aan uw specifieke toepassing aangepast is. Van grote modellen die al het water behandelen dat in uw keuken verbruikt wordt tot ultracompacte modellen die specifiek ontworpen zijn om het water voor één enkel toestel te ontharden.

Alle H2Optimo-ontharders kunnen gebruikt worden met water tot 65 °C. Ongeacht of uw uitrusting met koud of warm water gevoed wordt, de serie H2Optimo bestrijkt alle toepassingen.

- + **Geschikt voor een gebruik met warm water (tot 65 °C)** voor een vaat die sneller klaar is en even mooi glanst als op de eerste dag
- + **Uitgerust met een stel wielen** (optioneel) zodat de ontharder tijdens de schoonmaak gemakkelijk verplaatst kan worden
- + De regeneratie die automatisch gestart wordt op basis van het verbruikte watervolume, ontnemt u alle zorgen.
- + Nieuw sinds 2022: de variabele bezouting vermindert het zoutverbruik tijdens de regeneratie.

## MRS-600HE absoluut zuiver water dankzij de omgekeerde osmose

De omgekeerde osmose is de oplossing bij uitstek voor restaurants. Dit is inderdaad de meest volledige methode die tot 95% van de onzuiverheden uit uw water filtert zodat u een zo goed als absoluut zuiver water krijgt. Dat betekent dat er geen aanslag meer is, dat u een minimum aan detergents moet gebruiken, dat u de vaat niet meer hoeft te drogen en dat uw vaat gevrijwaard blijft van elke zichtbare aanslag.

Omgekeerde-osmosetoestellen verspillen, door hun werking, vaak veel water (tot 90%). Onze MRS-600HE daarentegen recupereert gemiddeld 78% van het gebruikte water en dat vertaalt zich jaar na jaar in een lagere waterfactuur.

- + Hoog rendement (tot 80%), ongeëvenaard op de markt, milieuvriendelijker dan de concurrerende toestellen
- + Het water is optimaal om uw vaat schoon te maken: u heeft minder producten nodig en er blijft geen enkel spoor op uw vaatwerk achter
- + Die oplossing biedt de optie van een tweede waterkwaliteit (gemengd) die ideaal is voor koffie of thee (beperkt gehalte aan mineralen in overeenstemming met uw behoeften)

Sinds 1933 heeft Pentair® Everpure honderden en duizenden klanten in de hele wereld geholpen, onder hen talrijke bekende restaurantketens.

We zijn een van de belangrijkste leveranciers van de sector Foodservice en een vertrouwde leverancier van oplossingen en diensten voor de commerciële waterbehandeling in de hele wereld. We leveren het grootste gamma oplossingen om alle Foodservice-toestellen - koffiemachine, tapinstallatie, drinkwater, ijsmachine, vaatwasser, stoomoven en nog veel meer - te beschermen en te verbeteren.

We worden ondersteund door een wereldwijd netwerk van distributeurs die klanten voor en na hun aankoop bijstaan. Ze zorgen ervoor dat er altijd iemand in de buurt is om u te helpen.

Voor meer informatie over ons volledig aanbod, raadpleegt u onze Foodservice-catalogus/ prijslijst of neemt u contact op met uw verkoopdirecteur bij Pentair.



Ruimte voor de stempel met de contactgegevens van de distributeur

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

---

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

Alle vermelde merken en logo's van Pentair zijn het eigendom van Pentair.

De al dan niet gedeponeerde logo's en merken van derde partijen zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

© 2022 Pentair. Alle rechten voorbehouden.