



TRATTAMENTO DELL'ACQUA EVERPURE CLARIS E CONSERV

**PROTEZIONE TOTALE PER
GLI APPARECCHI A VAPORE**

Gioca d'anticipo

Scegli il trattamento dell'acqua per prevenire i danni

Le caratteristiche dell'acqua sono fondamentali per scegliere il trattamento ottimale, ma non affidarti all'acqua addolcita che hai già in cucina. Mentre gli addolcitori a base di sodio sono perfetti per le lavastoviglie, per i forni a vapore la situazione è diversa e l'addolcimento a base di sale può peggiorare ulteriormente la situazione.

I forni a vapore richiedono un addolcimento dell'acqua a scambio ionico specifico, combinato con una filtrazione di sedimenti fini e a carbone attivo ad alta efficacia. Questi filtri avanzati sono in grado di rimuovere anche altre sostanze chimiche e contaminanti nocivi che risultano problematici nei forni a vapore e la cui presenza può invalidare la garanzia del produttore.

Controlla la garanzia del tuo forno

Le fonti d'acqua europee in grado di soddisfare i requisiti di garanzia dei produttori di forni senza un pretrattamento sono poche.

Contaminanti dell'acqua	Requisiti specifici dei produttori di forni a vapore **
TDS	70-200 ppm
Cloro	< 0,05 ppm
Durezza	17-85 ppm
Silice	< 12 ppm
Ferro	< 0,25 ppm
Cloruri	< 30 ppm
Alcalinità	< 100 pm
pH	6,80 - 7,40

* Fonte: *Scale Deposits and Efficiency Loss - Johnston Boiler, 2020*

** Le linee guida riportate sono solo indicative. Per conoscere le raccomandazioni e i requisiti specifici consulta il manuale dell'apparecchiatura fornito dal produttore.



Ti piace la cottura a vapore? Scopri cosa c'è nella tua acqua



Rapido, pratico ed efficiente, il forno a vapore o combinato è un alleato in cucina e probabilmente **uno dei tuoi acquisti più importanti.**

Tuttavia, se i valori dell'acqua utilizzata non sono ottimali, i forni potrebbero essere costosi da gestire, suscettibili di guasti o subire danni irreparabili.

Tutto dipende dalla qualità dell'acqua, o meglio dal suo contenuto.

Il vapore generato dal sistema di cottura è essenzialmente acqua pura al 100%. Tutto ciò che entra con l'acqua in ingresso rimane nel forno, nei tubi, nei serbatoi e nei generatori di vapore. Ciò include minerali duri come il calcio e il magnesio che causano la formazione di calcare, ed elementi come il ferro, i cloruri e il cloro che provocano la corrosione.

Il calcare può intasare gli ingranaggi del forno, compromettendo seriamente l'efficienza del suo funzionamento. Un piccolo accumulo può aumentare il consumo energetico di un apparecchio fino al 40%*. I danni corrosivi causati dal calcare o dalla ruggine possono essere molto più gravi e spesso comportano la sostituzione di parti costose o danni irreversibili.

Anche con una decalcificazione regolare il problema persiste e l'unica soluzione possibile, suggerita dai produttori di forni, è quella di pretrattare l'acqua.

Pentair Everpure

tiene il tuo forno a vapore sotto controllo

Pentair Everpure ha una gamma di soluzioni per il trattamento dell'acqua progettate appositamente per i forni a vapore e combinati. Qualunque siano i problemi dell'acqua e le esigenze della tua cucina, Pentair Everpure ha la soluzione.



Pentair Everpure Claris

Pentair Everpure Claris è un sistema di cartucce a sostituzione rapida, compatto ed estremamente efficace per il pretrattamento dell'acqua utilizzata nelle applicazioni a vapore. Il sistema di testa ospita una cartuccia filtrante a cinque stadi sostituibile che, passo dopo passo, elimina i minerali duri che possono danneggiare l'apparecchio. La testa della valvola del sistema Claris è dotata di tecnologia brevettata Duoblend, che include un'impostazione di bypass e la possibilità di impostare il livello di filtrazione in base alla qualità dell'acqua locale. I filtri Claris sono disponibili in una gamma di dimensioni che consentono di aumentare la capacità in base alle proprie esigenze.

Grazie alla combinazione di una straordinaria tecnologia di filtrazione e di un'eccellenza ingegneristica di livello mondiale, Pentair Everpure Claris elimina definitivamente il calcare.

Pentair Everpure Claris Prime

Normalmente, l'addolcimento riguarda solo il calcare, ma spesso si riscontrano concentrazioni problematiche di altri sali minerali, come ferro, cloruri e solfati.

Claris Prime è il "massimo" della filtrazione ed è dotato di un filtro a sette stadi per una riduzione più mirata di questi solidi disciolti. Offre una gestione dei minerali totale, regolabile, plug-and-play e ione-selettiva, grazie a una cartuccia filtrante facile da maneggiare. Grazie alla filtrazione di ogni goccia d'acqua attraverso un blocco di carbone da cinque micron ad alte prestazioni, Claris Prime rappresenta una rivoluzione nel trattamento dell'acqua. La testa della valvola Claris Prime è totalmente compatibile con il resto della gamma Claris.

Pentair Everpure. I tuoi clienti meritano il meglio e lo stesso vale per il tuo forno a vapore.

Senza acqua pulita e addolcita, le apparecchiature a vapore possono intasarsi rapidamente, corrodersi e infine guastarsi. I sistemi Pentair Everpure eliminano i minerali che causano guasti, riparazioni costose e un consumo energetico più elevato.

Pentair Everpure Claris e Claris Prime

- + Cartucce filtranti compatte, plug-and-play e a sostituzione rapida
- + Avanzata tecnologia di scambio ionico per un addolcimento senza sale
- + La testa della valvola brevettata DuoBlend fornisce un livello di filtrazione estremamente costante e stabile
- + Filtrazione a blocchi di carbone da cinque micron a prestazioni elevate
- + Gamma modulare di cartucce per soddisfare le esigenze di qualsiasi tipo di operazione

Pentair Everpure Conserv 75S

- + Sistema a osmosi inversa compatto e configurabile con capacità fino a 250 litri al giorno
- + Remineralizzazione controllata con cartuccia filtrante alla calcite e valvola di miscelazione, per ottenere il corretto bilanciamento dei minerali
- + Cartucce ad alta efficienza che consentono un notevole risparmio d'acqua rispetto ai sistemi convenzionali a osmosi inversa

Scopri l'intera gamma

Pentair Everpure Claris, Claris Prime e Conserv 75S sono solo una parte della gamma di prodotti Pentair per il trattamento dell'acqua nelle applicazioni di Foodservice. Qualunque siano i tuoi requisiti, abbiamo un'ampia scelta di soluzioni tecniche per soddisfare le tue esigenze.

Contattaci o consulta il sito: pentair.eu



Pentair Everpure Conserv 75S

Everpure Conserv 75S unisce la tecnologia dell'osmosi inversa e la riduzione delle acque reflue per offrire lo standard di riferimento nel trattamento dell'acqua per le applicazioni a vapore.

Prima di essere immessa nel forno, l'acqua viene forzata attraverso una membrana semi-permeabile che separa le molecole d'acqua da minerali, sali e metalli in tracce ad un livello impossibile da raggiungere con la sola filtrazione a carbone.

Inoltre, una cartuccia filtrante in calcite e una valvola di miscelazione consentono di specificare l'esatto contenuto minerale desiderato, mentre la tecnologia della cartuccia ad alta efficienza offre un risparmio d'acqua fino al 50% rispetto a sistemi analoghi.

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

Siamo leader nel settore del Foodservice e fornitori di fiducia di soluzioni e servizi per il trattamento dell'acqua ad uso commerciale in tutto il mondo. Forniamo la più ampia gamma di soluzioni per proteggere e migliorare tutte le applicazioni del Foodservice come caffè, distributori di bevande, ghiaccio, acqua potabile, lavaggio delle stoviglie, vapore e molto altro.

Siamo supportati da una rete globale di rivenditori che offrono assistenza pre- e post-vendita, in modo da assicurarci che ci sia sempre qualcuno pronto ad aiutarti.

Per ulteriori informazioni sulla gamma completa dedicata al Foodservice, consulta il nostro catalogo/listino prezzi o contatta il tuo rappresentante Pentair.



DOVE ACQUISTARE?

Spazio riservato al timbro del tuo rivenditore di zona
www.pentair.eu

www.pentair.eu