

## È ora di trattare **seriamente** l'acqua per il caffè



## Il trattamento acqua può ripagarsi in tanti modi diversi

Bar e ristoranti investono tanto nelle loro attività, ma trascurano l'ingrediente fondamentale che può fare la differenza per il successo. L'acqua rappresenta il 98% del prodotto finale e, in parole povere, migliore è il trattamento dell'acqua, meglio andranno gli affari.

Generalmente, in cucina usufruiamo di acqua pubblica di buona qualità. In alcuni casi potrebbe essere già parzialmente trattata. Tuttavia, la preparazione del caffè è una questione a parte. L'acqua addolcita non sempre rende il caffè più gustoso e contaminazione, corrosione e calcare in eccesso sono tutti fattori che possono incidere negativamente sulla salute dei consumatori e delle macchine per il caffè. E allora, perché il trattamento dell'acqua è così importante nel settore del caffè e cosa si può fare per migliorarlo?

### Proteggere il cliente: caffè e acqua sono tutto ciò che serve

La salute dei consumatori dovrebbe essere sempre al primo posto in qualsiasi attività di ristorazione e idealmente la tazzina dovrebbe contenere solo caffè e acqua. Poiché la maggior parte delle macchine per bevande calde eroga acqua a circa 90°C, è improbabile che i batteri dell'acqua costituiscano un problema, ma la corrosione è più comune quando l'acqua è riscaldata, soprattutto se l'acqua di fonte ha proprietà che possono reagire con il metallo. Con il passare del tempo, riscaldare acqua con acidità superiore, cloruri eccessivi, solfati o cloro può corrodere tubi e componenti metallici. Nessuno vuole trovare ruggine nella propria bevanda e i depositi di metallo nella tazza potrebbero rappresentare un grave rischio per la

### Proteggere la macchina per il caffè: la corrosione è un killer

Se l'azione corrosiva dell'acqua di scarsa qualità non colpisce direttamente il cliente, certamente colpirà la macchina per il caffè. Per quanto i livelli di corrosione possano variare considerevolmente in base a fattori quali acidità, temperatura di esercizio, sali minerali e disinfettanti aggiunti, alcuni aspetti restano invariati. La corrosione del metallo è progressiva, permanente e costosa da risolvere.

Una volta intaccato lo strato protettivo dei componenti della macchina per il caffè, il metallo inizia a decomporsi, il che significa che non può essere pulito adeguatamente o in alcuni casi ripristinato o sostituito. È il motivo per cui la maggior parte dei produttori di macchine per il caffè raccomandano una qualità minima dell'acqua ed escludono dalle loro garanzie i danni da acqua.

## Proteggere la tua attività: il calcare è antiestetico, dannoso e compromette le prestazioni

Il calcare è notoriamente un nemico della macchina per il caffè e si manifesta spesso quando l'acqua contiene un'eccessiva combinazione di minerali quali calcio, magnesio, carbonati e solfati a ph neutro o superiore che ne provocano la durezza. Alcuni di questi ingredienti, tuttavia, nella giusta quantità aiutano anche a rendere il caffè davvero ottimo. Detto questo, il calcare in eccesso non è certamente un ospite gradito in una macchina per il caffè. Oltre ad essere antiestetico, il calcare può causare fratture da stress nella caldaia e favorire la corrosione. L'accumulo di calcare crea inoltre uno strato isolante intorno all'elemento riscaldante, rendendo la macchina inefficiente e facendo aumentare le bollette dell'energia elettrica.

### Proteggere la tua reputazione: è l'ultimo caffè che la determina

Da ultimo, ma non meno importante, l'acqua di scarsa qualità può produrre caffè di qualità inferiore alla norma, con conseguenze ovvie quali un gusto spento o un odore sgradevole. Sul piano scientifico, sono tante le ricerche sull'equilibrio ottimale delle proprietà chimiche e fisiche dell'acqua, necessarie per ottenere la giusta densità e il corretto equilibrio, sapore e finitura dell'espresso. E se calcio, magnesio e carbonati (alcalinità) sono importanti per l'estrazione del caffè durante il processo di preparazione, averli in una miscela non equilibrata può dare problemi. Prepararlo nel modo giusto – e in maniera costante – ogni giorno e potenzialmente in più sedi è fondamentale per la reputazione dell'azienda.

# Il caffè migliore ha bisogno dell'**acqua migliore**



## **Pentair**Cartucce Everpure

## Soluzioni di trattamento acqua Pentair Everpure per applicazioni per specialità al caffè

Per oltre 85 anni, Pentair ha fissato lo standard per la qualità dell'acqua nel settore foodservice con una serie di sistemi di addolcimento dell'acqua, filtrazione e osmosi inversa. Per lo specifico ramo del caffè, Pentair Everpure offre una gamma di soluzioni che copre ogni problema di acqua, qualsiasi applicazione e qualunque budget.

Pentair Everpure è uno dei marchi più affidabili per quanto riguarda i sistemi di filtrazione dell'acqua e il marchio più riconosciuto per quanto riguarda la filtrazione dell'acqua nella preparazione del caffè. Per il trattamento acqua, le cartucce Everpure con funzione anticalcare offrono un livello eccezionale di gestione dei minerali calcarei con TDS inferiori a 100 ppm. Questa famiglia di cartucce filtranti è altamente efficace nel ridurre il gusto e l'odore di cloro, oltre che di altri contaminanti che possono incidere negativamente sul gusto delle bevande. Il filtro al carbone di alta qualità rimuove sporco e particelle sottili fino a 0,2 micron.



## **Pentair** Cartucce Claris

Progettate appositamente per il mercato delle macchine per caffè, le cartucce Claris offrono un trattamento multistadio laddove i livelli di TDS sono più alti e l'acqua acida filtrata comporta il rischio di corrosione. Tutte le cartucce Claris presentano un processo di trattamento multistadio che comprende: prefiltrazione, regolazione della durezza carbonatica, filtrazione fine, filtrazione a carbone e a membrana solida.

#### **CLARIS ULTRA**

Livelli elevati di TDS possono essere ridotti attraverso lo scambio ionico e grazie alla tecnologia DuoBlend Claris Ultra può essere utilizzato per regolare accuratamente il pH e la durezza, riducendo le quantità di calcio e magnesio, preservandone i livelli essenziali per la preparazione di una tazza di caffè di qualità eccellente. Claris Ultra offre una tecnologia rivoluzionaria grazie alla combinazione di parziale addolcimento e isolamento dell'idrogeno.

#### **CLARIS N**

Basata sulla tecnologia di addolcimento al sodio, Claris N offre una soluzione alternativa per controllare calcare e gesso presenti nell'acqua riducendo il rischio di corrosione.

#### **CLARIS PRIME**

Le cartucce Claris Prime aggiungono un'ulteriore funzione di inibizione della corrosione attraverso la riduzione del cloruro e del solfato e la protezione a lungo termine dal calcare in aree con livelli di TDS particolarmente elevati.



#### **Osmosi inversa -**Pentair Everpure Conserv 75E

Everpure Conserv 75E è una soluzione che apporta alle applicazioni per caffè i benefici dell'acqua prodotta da osmosi inversa (OI). L'osmosi inversa spinge l'acqua attraverso una membrana semipermeabile, separando l'acqua pura da qualsiasi sostanza disciolta al suo interno ed eliminando praticamente tutte le impurità e le tossine.

Everpure Conserv 75E, ad alta efficienza, combina filtro al carbone, inibizione del calcare, alimentatore di calcite e miscelazione per ottenere il giusto equilibrio di minerali e prevenire sia la corrosione che la formazione di calcare.

E se i sistemi OI tradizionali sono noti per sprecare più dell'80% dell'acqua, la membrana Everpure Conserv 75E Green RO garantisce un efficace recupero dell'acqua del 50%. Affidabile, semplice da installare e facile da usare, nonché efficiente in termini di consumo di acqua, l'osmosi inversa di Everpure Conserv 75E è il migliore trattamento acqua per il ramo caffè.

### Il passo successivo

Migliore è l'acqua, migliore è il caffè e meglio funziona l'attività, è semplice.

Se sei pronto per un colloquio sul trattamento dell'acqua per il tuo ramo caffè, chiedi al rivenditore Pentair locale del sistema Everpure più adatto a soddisfare le esigenze della tua attività e adeguato al tuo budget.

#### Noi conosciamo l'acqua, tu conosci il caffè.

Come team, possiamo funzionare.

Per questo i principali preparatori di specialità al caffè vogliono Pentair.



## Non puoi trattare ciò che non conosci

Ogni problema di acqua ha una sua soluzione e per individuarla si parte da un'accurata analisi dell'acqua utilizzata.

Un buon inizio per valutare l'acqua del rubinetto potrebbe essere rivolgersi all'autorità municipale locale che, in molti paesi, è in grado di offrire online un rapporto dettagliato sulla qualità dell'acqua media in un determinato periodo di tempo.

Masidovrebbetener conto anche della fragilità della rete di distribuzione e potrebbe risultare più appropriato rivolgersi a uno specialista per determinare i livelli esatti di particolato,

sostanze chimiche e contaminanti nell'acqua che raggiunge la tua cucina.

Sulla base dei risultati delle analisi, il livello di trattamento acqua più adeguato dipenderà dalle esigenze specifiche dell'attività, quali il tipo di apparecchiatura, le dimensioni dell'allaccio, la capacità desiderata e la portata.



Dal 1933, Pentair<sup>®</sup> 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 foodservice quali caffè, erogatori 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.



Spazio riservato al timbro del rivenditore locale

www.pentair.eu