

**EVERPURE**  
▶ FROM PENTAIR WATER SOLUTIONS



## **PENTAIR EVERPURE TRATTAMENTO ACQUA PER IL CAFFÈ**

**BUONO PER I CLIENTI.**

**BUONO PER LE MACCHINE DEL CAFFÈ.**

**BUONO PER I TUOI AFFARI.**

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

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



## Il trattamento acqua può ripagare in tanti modi

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 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 acqua è così importante nel settore del caffè e cosa si può fare per migliorarlo?

### **Protegge 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 salute.

### **Protegge 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.

### **Protegge 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.

### **Protegge 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 specialty coffee

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 multifase 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 multifase 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 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 EZ-RO

### **Facile, espandibile ed efficiente. Questo è il nuovo EZ-RO**

Il sistema EZ-RO è progettato per offrire un'esperienza intuitiva e fluida sin dall'inizio. È una soluzione completa che include tutto ciò di cui hai bisogno, eliminando la necessità di SKU aggiuntivi o costi nascosti. La facile configurazione del sistema è migliorata da un kit di installazione e da porte facilmente accessibili che garantiscono un funzionamento regolare e una manutenzione senza problemi.

Ciò che contraddistingue EZ-RO è la sua espandibilità. Man mano che la tua attività cresce, il sistema può adeguarsi. Filtri a membrana e serbatoi di grandi capacità possono essere integrati nello stesso design compatto senza dover sostituire il processore. Il design flessibile ne consente l'installazione in diverse configurazioni: a parete, indipendente o nascosto sotto il bancone, grazie al suo ingombro ridotto.

Progettato per prestazioni superiori, EZ-RO ottimizza il risparmio idrico e l'efficienza produttiva. La sua membrana avanzata ad osmosi inversa è in grado di risparmiare fino al doppio dell'acqua rispetto alle tradizionali membrane ad osmosi inversa. Inoltre, il sistema è dotato di un esclusivo sistema di rimineralizzazione che reintegra minerali essenziali come il calcio e il magnesio per rafforzare l'estrazione del caffè, migliorare il sapore dell'acqua e proteggere le attrezzature.

## Il passo successivo

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

Se sei pronto per un colloquio sul trattamento 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 specialty coffee 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.

Masidovrebbe tener 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.



Scopri adesso  
il sito web!

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 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/foodservice](http://www.pentair.eu/foodservice)**

---

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

Tutti i loghi e i marchi Pentair sono proprietà di Pentair. Loghi e marchi di terzi sono proprietà dei rispettivi titolari.  
© 2024 Pentair. Tutti i diritti riservati.