Anteprima Host - Brita Professional tratta l'importanza dell'acqua

brita-cucina-395b97aa

Sistemi di cottura a vapore combinati, forni, ma anche lavastoviglie o macchine da caffè: che si tratti della cucina di un ristorante, di una grande mensa o di un bancone del bar, la qualità dell’acqua e la protezione delle apparecchiature sono aspetti importanti per il risultato finale.

Su queste aree lavora Brita Professional che, a Host, sarà presente con la gamma completa dei filtri Purity che trattano l’acqua in ingresso con il risultato di addolcirla, eliminando il calcare, di migliorarne il sapore e l’odore. Per questo ogni soluzione proposta da Brita si adatta all’utilizzo specifico: nei sistemi di cottura a vapore combinati, nelle macchine per caffè per ottenere una estrazione ottimale migliorando il gusto della bevanda, nelle lavastoviglie per eliminare tracce di calcare dalle stoviglie.

L’evento fieristico, si legge in una nota dell’azienda, sarà l'occasione per sperimentare il risultato in tazza garantito dall’impiego della linea di prodotto Purity Finest, dedicata alle applicazioni su macchine da caffè espresso. Altre importanti novità riguarderanno la gamma prodotti della linea Purity C, che si arricchisce di un nuovo formato, il C1100, ideale per le locazioni alto consumanti grazie alla elevata capacità di filtrazione (11.500 litri a 10°KH, bp 40%), e di funzionalità ulteriormente migliorate delle proprie testate universali.

Infine, da qualche settimana è possibile scaricare Brita Professional FilterManager, una App per tablet e smartphone che invia un promemoria quando è necessario cambiare il filtro.