Brita a Host '23 con Purity C iQ e e Proguard Gastronomy 200, due novità destinate al mondo Horeca

20231009111453britahead-0240f093

Dal 13 al 17 ottobre **Brita** sarà ad **Host Milano (Pad. 18 - Stand E57)**, la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza, con la sua gamma di **soluzioni innovative per l'ottimizzazione dell'acqua potabile** per uso domestico, professionale e water dispenser.

Con la sua presenza a Host, l'azienda rimarca anche l'intenzione di **fare cultura dell'acqua e del bere sostenibile** con sistemi innovativi che si adattano a qualunque tipo di servizio in modo intelligente e semplice. A Host non mancheranno **grandi novità per il mondo Horeca** e infatti verranno presentate due soluzioni innovative per il settore.

Si potrà entrare nell'era digitale della filtrazione dell'acqua con **Purity C iQ**: la rivoluzionaria **soluzione smart con un algoritmo brevettat**o che permette di **avere analisi dell'acqua e monitoraggio integrati nella testa del filtro** e la connessione a un portale dedicato, per una migliore efficienza del servizio, una qualità costante monitorabile da remoto e una protezione ottimale delle macchine da caffè.

Purity C iQ combina tutti i vantaggi di filtrazione da calcare, cloro e composti organici con nuove **funzioni smart per un servizio affidabile ed efficiente** attraverso il collegamento in Rete della testa del filtro e della cartuccia. La testata intelligente, infatti, è registrata nel portale Brita iQ e può comunicare attraverso il cloud con altre piattaforme online.

Il sistema è in grado di riconoscere automaticamente tipo e taglia della cartuccia e invia i dati permettendo di **avere in tempo reale informazioni dettagliate sul funzionamento e il settaggio del filtro**, capacità residua e la qualità dell'acqua misurata. La testata intelligente del filtro iQ supporta inoltre i tecnici per la corretta installazione, definisce la quantità di risciacquo necessaria, e un

FlowMeter integrato misura il consumo d’acqua in modo da calcolare la capacità residua del filtro. Tutti i dati del filtro possono essere visualizzati in modo trasparente nel portale Brita iQ.

Sempre nello spazio di Brita, verrà presentata in anteprima **Proguard Gastronomy 200**, la nuova soluzione per la filtrazione dell’acqua, **ideale per le macchine da gastronomia, panificazione e lavaggio della cucina professionale** in cui il vapore è componente chiave. Proguard Gastronomy 200 è un sistema premium che permette di filtrare l’acqua in modo eccellente, ottenere vapore privo di impurità e **prolungare la durata di vita di forni e lavastoviglie di attività Horeca e foodservice.**

Dotata di display integrato che mostra tutti i parametri rilevanti come pressione, portata e conducibilità del filtrato per un monitoraggio intuitivo del sistema, la soluzione ha una **portata operativa di 140 l/h** (con temperatura dell’acqua in ingresso a 15° C) e 200 l/h (a 25° C). Grazie al sistema RO elettrico con pompa a valvola rotativa sono garantite prestazioni elevate, maneggevolezza e affidabilità. La filtrazione a carboni attivi, attraverso una **cartuccia prefiltrante all'esterno della struttura**, trattiene le particelle grossolane fino a 5 ?m e protegge le due membrane ad osmosi inversa. Inoltre, il carbone attivo filtra le sostanze che alterano il gusto e l'odore come il cloro.

Le due membrane a osmosi inversa del sistema hanno un tasso di ritenzione salina ? 97%, e proteggono dalla corrosione, anche in condizioni di acqua problematica e calcarea. Proguard Gastronomy 200 lavora in combinazione con la regolazione della mineralizzazione**: il filtrato risultante è perfettamente pulito e pH neutro**. La regolazione del by-pass fornisce livelli di mineralizzazione configurabili attraverso la miscelazione di acqua di rete.

A Host sarà inoltre presente il team internazionale di **Brita** **Water Sommelier** per vivere una **water experience**: alle 11 e alle 15 si svolgeranno degustazioni e dimostrazioni sensoriali della “Brita Water Wheel”, la ruota dell’acqua messa a punto dall’azienda che mostra tutte le dimensioni e gli ingredienti che influenzano aspetti come gusto, odore e mouthfeel dell’acqua.