Culligan, a InOut Rimini con tre novità al servizio dell'Horeca

20241015101846culligan-73b894e9

Aquabar Firewall, Filtro ICE e Osmo Food: sono queste le tre novità destinate all'Horeca che Culligan ha presentato pochi giorni fa a InOut Rimini, appuntamento dedicato alla community del contract. Si tratta di **tecnologie brevettate** in grado di **purificare l'acqua da virus e batteri**, di **ottimizzare la produzione di ghiaccio**, e di **eliminare la maggior parte delle impurità nell'acqua per il lavaggio di stoviglie**.

*«Da quasi novant'anni Culligan si dedica allo sviluppo di soluzioni innovative per il trattamento dell'acqua, progettate per rispondere alle **esigenze specifiche del settore dell'hotellerie e della ristorazione**, ambiti in cui l'acqua di alta qualità e dalle prestazioni costanti è fondamentale* - spiega **Corrado Capozzi**, general manager commercial drinking water di Culligan -. *Il nostro impegno è promuovere una **gestione sicura e responsabile delle risorse idriche**, affinché diventi una priorità strategica per tutti gli operatori del settore, contribuendo così a un futuro più sostenibile».*

A disposizione dei professionisti della ristorazione, Culligan mette anche tool previsionali avanzati come **il nuovo configuratore**, un sistema in grado di stimare, con un solo click, il **risparmio economico medio basato sul numero di coperti**. Un ristorante da 50 coperti che ha integrato una delle soluzioni proposte da Culligan, ad esempio, può **risparmiare fino a 516 euro al mese**. Grazie a questo strumento, i professionisti di settore possono ottimizzare le proprie scelte, promuovendo un approccio responsabile e orientato all'innovazione.

LE NOVITA' NEL DETTAGLIO

Aquabar Firewall

Destinato alle aree self-service, come mense, bar e aree comuni, Aquabar Firewall è un **erogatore d'acqua ad alte prestazioni** che utilizza la tecnologia brevettata UVC Firewall in grado di **purificare**

l'acqua fino al 99.9999% da batteri e al 99.99% da virus fino al punto d’uso, garantendo così la massima sicurezza microbiologica per gli utenti. Il design compatto e moderno rende questo prodotto ideale per contesti in cui l’affidabilità e la facilità d'uso sono fondamentali. Aquabar rappresenta **un passo avanti per la sostenibilità**, contribuendo a ridurre significativamente l'uso di bottiglie di plastica.

Filtro ICE

Il Filtro ICE è una **soluzione avanzata e progettata ad hoc per ottimizzare la produzione di ghiaccio**, che rappresenta un elemento sempre più richiesto in bar, ristoranti e strutture ricettive. Grazie alla **tecnologia di filtrazione a carboni attivi e agli ioni d’argento**, questo sistema affina l’acqua da bere **neutralizzando l’azione del calcare ed eliminando efficacemente impurità e sapori indesiderati**. Il filtro inoltre, certificato secondo le normative più rigorose, consente di proteggere le apparecchiature prolungandone la durata e riducendo i costi di manutenzione. Il risultato finale si traduce in un **ghiaccio perfettamente trasparente per cocktail e bevande**, che non ne altera il sapore, donando una sensazione di qualità e raffinatezza.

Osmo Food

Progettato per il lavaggio professionale di stoviglie e bicchieri, Osmo Food **assicura un'acqua altamente filtrata**, priva di calcare, permettendo di **ridurre significativamente l’uso di detergenti e prodotti chimici**. Questa tecnologia non solo ottimizza l'efficienza dei processi di lavaggio, ma favorisce anche un ambiente di lavoro più sostenibile. Grazie alla capacità di eliminare la maggior parte delle impurità e dei minerali presenti nell'acqua, **il sistema rende i detergenti più efficaci**, contribuendo a una sensibile **riduzione dei costi legati ai prodotti chimici e all’usura di stoviglie in vetro e ceramica**. Inoltre, l'acqua osmotizzata riduce i residui di calcare sulle stoviglie, diminuendo il tempo necessario per la pulizia e l'asciugatura manuale da parte del personale.