

CON BRITA PUOI FAR AFFIDAMENTO SULLA QUALITÀ DELL'ACQUA CHE USI

BRITA
Professional



BRITA Professional | Sistemi di cottura a vapore e forni di cottura

Freschezza, aroma e sapore

I sistemi di cottura a vapore combinati e i forni utilizzati nelle cucine professionali sono apparecchi ad alte prestazioni di impiego quotidiano che richiedono investimenti consistenti. L'impiego di questi apparecchi deve essere tale non solo da poterne ammortizzare il costo ma da ottenerne dei benefici e dei vantaggi. Devono poter funzionare in modo affidabile ogni giorno. Ogni eventuale guasto comporta infatti una perdita di denaro.

Ma anche il calcare può causare difficoltà, depositandosi non solo nella camera di cottura, ma anche sulle resistenze e sulle parti della macchina in filigrana.

Risultato: un'usura più rapida della macchina. I programmi di cottura e di cucina non funzionano più correttamente. La pulizia del forno diventa dispendiosa in termini di tempo. Maggiore consumo energetico per raggiungere le temperature di riscaldamento necessarie.

L'acqua non è semplicemente acqua.



Un basso contenuto di sali e minerali nell'acqua comporta benefici sia per le apparecchiature che per i cibi. Solo così, gli alimenti possono conservare la loro freschezza e mantenere un gusto aromatico. Anche l'aspetto diventa invitante e croccante e i dolci da forno sono gustosi e fragranti

BRITA Professional | Lavastoviglie

Stoviglie brillanti e clienti contenti

La strada per un risultato brillante inizia prima di mettere in funzione la lavastoviglie. Infatti, se l'acqua utilizzata per il lavaggio presenta una composizione ottimale per questo impiego, viene garantito un notevole risparmio in termini di tempo e denaro.

I responsabili dei guasti o dei danni alla macchina, ma anche delle macchie e dell'effetto patina sulle stoviglie, sono in genere i minerali che causano depositi nell'acqua calda. Il vetro e la porcellana pregiata diventano opachi e poco attraenti, le decorazioni vengono per così dire offuscate.

Anche la macchina viene danneggiata se il calcare si deposita sulle sue parti. Occorre utilizzare una quantità maggiore di detersivo e di brillantante e - cosa altrettanto rilevante - il consumo energetico della macchina è maggiore.

L'acqua non è semplicemente acqua.



Un fattore decisivo per un perfetto risultato del lavaggio è la qualità dell'acqua. L'acqua utilizzata per il lavaggio deve essere "morbida" e i sali minerali che legano il calcare devono essere filtrati. In questo modo, si riduce anche l'uso di detersivi chimici, le macchine si usurano meno velocemente e sono in grado di funzionare a pieno regime.