

Optimiertes Wasser



BWT water+more präsentiert auf der Intergastra Lösungen, die Gastro-Betreibern in Sachen Wasseroptimierung für den perfekten Kaffee unterstützen / Fotos: BWT water+more

Wasseroptimierer BWT water+more präsentiert zum anhaltenden Kaffee-Boom clevere Lösungen und innovative Filtersysteme auf der Intergastra in Stuttgart. Egal, ob ein Gastronomie-Outlet klein oder groß ist, bei der Produktqualität sollte es keine Unterschiede geben. Leckerer Kaffee steht überall hoch im Kurs. Derzeit verfolgen immer mehr Gastronomen das Konzept „klein aber fein“ und setzen damit auf hohe Genussversprechen. Die Fläche ist klein, das Personal überschaubar, dafür aber gut geschult. Damit erhöht sich für jeden einzelnen Café- oder Coffeeshop-Betreiber auch der Konkurrenzdruck, denn gerade in Städten findet der Kunde schnell Alternativen. Wasser ist eine wichtige Stellschraube für Zufriedenheit und Erfolg in der Gastronomie. Daher sollte das kühle Nass passgenau auf die Anforderungen im eigenen Betrieb aufbereitet werden. Die Wasseroptimierungs-Tools von BWT water+more halten das Prozesswasser von einem Zuviel an Partikeln und gelösten Mineralien frei und somit Kaffeemaschinen, Backöfen, Dampfgarer und Spülmaschinen sauber. Der Bildung von Kalk- und sogar Gipsablagerungen wird wirksam vorgebeugt. Für störungsfreie Arbeitsprozesse und weniger Service- und Wartungsaufwand. Das spart bares Geld. In Cafés, Coffee- und Backshops ist Fläche oft Mangelware. Daher hat das Unternehmen mit BWT besthead Flex den „laut eigener Angaben“ flexibelsten Filterkopf der Welt entwickelt. Dieser lässt sich auch unter sehr beengten Verhältnissen problemlos installieren, denn seine Anschlusstechnik kommt mit nahezu jedem Raumangebot zurecht. Übersichtlichkeit und Zugänglichkeit werden dabei nicht eingeschränkt. Er ist leicht zu

bedienen, hält zuverlässig dicht, ist sicher und DVGW-geprüft und passt auf sämtliche Filterkartuschen von BWT water+more.

Ein weiteres Highlight, das der Filterhersteller auf der Intergastra präsentiert, ist BWT bestmin Coffee, ein Filtermodul, mit dem Anwender die Remineralisierung ihres Kaffeewassers unter Kontrolle bringen für eine perfekte Extraktion der über 800 Aromakomponenten der braunen Bohne. Passgenau und in konstant guter Qualität, sodass der Kaffee an jedem Tag gleichbleibend gut schmeckt. Die Neuheit ist Teil der kompakten BWT bestaqua Coffee, einer Anlage, die auf der Basis von Umkehrosmose mit anschließender Remineralisierung arbeitet. Die neue Filterkerze sorgt in der Umkehrosmose-Anlage des Unternehmens für eine kontrollierte Mineralisierung. In einer zweiten Filterstufe kommen Ultrafiltrationsmembranen zum Einsatz, die effizient Keime und Schwebeteilchen aus dem Wasser eliminieren. Das Ergebnis ist mineralisch vollkommen ausgewogenes Wasser. Damit zubereitet erreichen Kaffeespezialitäten ein feines, rundes Geschmacksprofil und Kaffeemaschinen sowie Vollautomaten werden außerdem wirksam vor Kalk- und Gipsablagerungen geschützt.