TREND KOMPASS

MESSEN & EVENTS

Wasser-Technik auf der HOST

BWT water+more ist mit eigenem Stand in Halle 24, Stand K52-L51 vom 22. bis 26. Oktober auf der HOST in Mailand anzutreffen / Foto: BWT water+more

Die internationale Fachmesse für Gastronomie und Gastgewerbe HOST präsentiert vom 22. bis 26. Oktober zum 42. Mal Trends, Technologien und Entwicklungen für die Bereiche HoReCa, Food Service, Einzelhandel und Vending. BWT water+more ist auf der Mailänder Branchenschau mit Lösungen für alle Anwendungen vertreten, bei denen die optimale Wasserqualität einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität hat ? bei Kaffee und Tee, im Vending Business, bei Kombidämpfern und Backöfen, Geschirr- und Gläserspülern. ?Wir freuen uns, dass wir nach der langen, pandemiebedingten Durststrecke auf der HOST endlich wieder mit Partnern, Kunden und Besuchern ins Gespräch kommen können und sich das internationale Publikum live vor Ort von unseren vielseitigen Systemen zur Wasseroptimierung überzeugen kann?, sagt Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer von BWT water+more.

Einfache Lösungen weltweit 24/7 verfügbar ? mit der BWT Professional App

Konkrete Lösungen zur Wasseroptimierung von BWT water+more sind für praktisch alle Anwendungsbereiche und lokale Wasserqualitäten bequem über die BWT Professional App verfügbar: einfach Anwendung und wichtigste Wasserparameter eingeben, und schon gibt es eine klare Empfehlung zum technisch und wirtschaftlich besten Produkt aus dem großen Portfolio des Herstellers.

Perfektes Wasser als Umsatzbringer

Durch optimiertes Rohwasser schmeckt das Heißgetränk nicht nur immer gleich gut, sondern schützt auch die sensible Technik der Maschinen. Die Filtersysteme verhindern

Kalkablagerungen sowie Gipsbildung und stellen sicher, dass das Wasser die ideale Härte, den richtigen pH-Wert und die passende Mineralienbilanz für die Zubereitung eines perfekten Kaffees aufweist.

Damit der Kaffee rockt: BWT bestaqua 14 ROC Coffee

Neuestes Mitglied im Sortiment ist die Umkehrosmose-Anlage BWT bestaqua ROC (Reverse Osmose Compact) Coffee, die bislang einzige mit sensorischer Optimierung dank der BWT Magnesium-Technologie. Die kompakte Anlage ist für einen hohen Wasserbedarf ausgelegt und bereitet bis zu 120 Liter Wasser pro Stunde auf. Sie reduziert in einem ersten Optimierungsschritt den Gesamtsalzgehalt des Rohwassers gezielt und ist individuell einstellbar auf einen für Heißgetränke optimales Maß, entfernt zudem unerwünschte Schwebteilchen, Geruchs- sowie Geschmacksstoffe, und tauscht dann in einem zweiten Schritt kalkbildendes Kalzium gegen Magnesium aus. Diese weltweit einzigartige Kombination in der Wasseroptimierung garantiert eine ideale Mineralienzusammensetzung für alle Heißgetränke. Der hohe Magnesiumgehalt sichert eine optimale Extraktion und idealisiert so den Brühprozess ? standardisiert mit weltweit verlässlichen Ergebnissen. Das System BWT bestaqua 14 ROC Coffee mit leistungsfähiger Membran-Technologie lässt sich bequem über die BWT Professional App steuern.

BWT water+more: Nachhaltigkeit ist Programm

?Wir bei BWT sind stolz darauf, mit unseren nachhaltigen Technologien und Produkten einen Beitrag zur Erhaltung der wertvollsten Ressource unseres Planeten, nämlich ?Wasser?, leisten zu können. Unser Slogan ?For You und Planet Blue? drückt unsere Mission perfekt aus, die wir bereits konkret durch unser Recyclingkonzept für Wasserfilter und die Schaffung von (Plastic) Bottle Free Zones zur Vermeidung von Plastikmüll umsetzen?, sagt Dr. Neuhausen.

Auf der HOST in Mailand können sich die Gäste selbst davon überzeugen, wie die professionelle Optimierung von Wasser das Geschmackserlebnis beeinflusst und gleichzeitig die Technik in Hotellerie, Restaurants und Cafés schont. BWT water+more ist vom 22. bis 26. Oktober in Halle 24, Stand K52-L51 anzutreffen.