



Sie stehen in Ihrem Beruf täglich vor neuen Herausforderungen.  
Ihre Wasserqualität gehört ab sofort nicht mehr dazu.



**PURITY Quell ST** (Größen: 450, 600, 1200)

Die PURITY Quell ST mit 3 verschiedenen Filtergrößen stehen für eine zuverlässige Entfernung von Kalk bildenden Substanzen, unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen und somit für optimale Produktqualitäten und lange Maschinenlaufzeiten. Die individuell auf die Problemlage abgestimmten Filtermedien sorgen für einen sicheren Langzeitschutz der Maschinen vor Verkalkung und für Qualitätsprodukte, die Ihre Gäste wieder kommen lassen. Die ideale Lösung für alle, die höchste Qualitätserwartungen erfüllen wollen. Für Gäste und Maschine.



**PURITY Quell GY** (Größen: 600, 1200)

Der PURITY Quell GY wurde speziell entwickelt, um im Bereich der Heißgetränkeanwendungen auch bei problematischem Wässern, die zusätzlich zu Gipsablagerungen neigen, eine professionelle Lösung anbieten zu können. Das innovative Filtermedium entzieht dem Wasser gezielt Gips bildende Substanzen. Das Ergebnis: ein Qualitätswasser, das dem Anwender die bekannten BRITA Vorteile bietet – lange Maschinenlaufzeiten und höchste Produktqualität. Die ideale Lösung für alle Anwendungen, bei denen kalkfrei nicht ausreichend ist, um höchste Qualitätserwartungen zu erfüllen.



**AquaQuell 1.5**

Die einzigartige Filterkerzen-Technologie von BRITA – kompakt, Platz sparend. Einfache, bedienfreundliche Handhabung (Wechselkartuschenprinzip) und hohe Kapazität sorgen für optimale Wirtschaftlichkeit.



**AquaQuell 06-BC**

Verhindert sicher Kalkablagerungen. Der Gehalt an Kalzium- und Magnesiumionen wird reduziert, störende Geschmacks- und Geruchsstoffe im Wasser werden entfernt.



**AquaVend 06**

Entfernt mit seinem Aktivkohle-Filtermedium unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe wie z. B. Chlor.



**AquaSmart** (für aggressives Weichwasser)

Behandelt sehr weiches bzw. aus Umkehrosmoseanlagen stammendes Wasser mit einem speziellen Mineralgranulat und stabilisiert den pH-Wert.



**AquaAroma**

Verhindert sicher Kalkablagerungen. Speziell für den Einsatz in mobilen Kaffeeautomaten oder nachgerüsteten Tanksystemen geeignet (Gravitationsbetrieb).



**AquaAroma CREMA**

Kartusche für Kaffeemaschinen mit entsprechendem Kartuschen Sitz am Tankauslauf (Saugbetrieb). Reduziert gezielt die Karbonathärte im Wasser.

**Sie sind immer auf Nummer sicher!**

Die Lebensmittelqualität von BRITA Wasserfilter-Produkten wird von unabhängigen Instituten geprüft und überwacht. Die PURITY Systeme tragen die Prüfsiegel TÜV, SVGW, WRAS, VA, sowie weitere nationale Gütezeichen. Elektronische Bauteile sind selbstverständlich CE-zertifiziert und gekennzeichnet.

Das ist Sicherheit für Sie – mit Brief und Siegel!



Ihr autorisierter BRITA-Händler



Bersenbrücker Straße 103  
D-49594 Allhausen  
Telefon: (0 54 64) 16 26  
Telefax: (0 54 64) 22 22  
info@gerwin-gastrotechnik.de  
www.gerwin-gastrotechnik.de

BRITA GmbH  
Heinrich-Hertz-Straße 4  
D-65232 Taunusstein  
tel: +49 (0) 61 28 / 746-765  
fax: +49 (0) 61 28 / 746-740  
professional@brita.net  
http://professional.brita.de

BRITA Professional Schweiz  
Gassmatt 6  
CH-6025 Neudorf/LU  
tel: +41 (0) 41 / 932 40 27  
fax: +41 (0) 41 / 930 30 74  
info-ppd@brita.net  
http://professional.brita.ch



Davon schwärmen nicht nur Ihre Gäste.  
Sondern auch Ihre Maschinen.

PURITY Filtersysteme - Für langfristigen Erfolg im Kaffeegeschäft.

## Wasser – die Voraussetzung für Genuss.

Trinkwasser in Deutschland erfüllt höchste Qualitätsansprüche. Und doch kann selbst Wasser bester Qualität – abhängig von den regionalen Gegebenheiten – einen hohen Anteil an Karbonathärte enthalten. Die unangenehmen Folgen: Unterschiedliche Inhaltsstoffe beeinflussen nicht nur das Aroma und den Geschmack des Kaffees und damit die Zufriedenheit Ihrer Gäste, sondern beeinträchtigen auch die Lebensdauer Ihrer Maschinen. So kann hartes, kalkhaltiges Wasser sehr schnell zu Umsatzeinbußen führen.

### Enttäuschte Kunden, hohe Kosten – das muss nicht sein!

Kalkablagerungen auf wichtigen Maschinenteilen, erhöhte Service- und Betriebskosten, Ausfallzeiten und enttäuschte Kunden sind die Folge von nicht oder nicht optimal aufbereitetem Wasser. Außerdem beeinflusst die Qualität des Wassers Aroma, Geschmack und das appetitliche Aussehen von Heiß- und Kaltgetränken.

### Guter Kaffee braucht gutes Wasser.

Ideales Kaffeewasser hat einen ausgewogenen Gehalt an Mineralien wie Kalzium und Magnesium, eine ausreichende Gesamthärte und einen gewissen (niedrigen) Grad an Karbonathärte. Nur so kann der Kaffee seine Aromastoffe voll entfalten. Die Crema bleibt stabil, Geschmackszutaten wie Milch oder Sahne werden gleichmäßig verteilt. Der perfekte Auftritt hängt im Wesentlichen von der Wasserqualität ab, denn so unterschiedlich die Kaffeespezialitäten sind, viele bestehen zu fast 98% aus Wasser!

## Die Welt liebt Kaffee!

BRITA PURITY gefiltertes Wasser verfügt über präzise, verlässliche Eigenschaften. Für die Zubereitung von Kaffee, Tee & Co. bedeutet das: Die Karbonathärte wird gezielt reduziert, während alle für die Geschmacksentwicklung nötigen Mineralien erhalten bleiben. Für beste Qualität und Effizienz – und für größtmöglichen Erfolg.

Die Qualität der Kaffeesorte haben Sie in der Hand. Die Qualität Ihres Wasser ab sofort auch!



### Kaffee – eine Erfolgsgeschichte mit Zukunft

Espresso, Ristretto, Cappuccino, Latte Macchiato – das Geschäft mit der braunen Bohne boomt: Coffee-Bars und -Shops lassen neue Formen des Außer-Haus-Konsums wachsen und Kaffeegenuss wird immer vielfältiger.

Heute gesellen sich zum klassischen Frühstückskaffee neben internationalen Spezialitäten auch ganz neue Kreationen. Und das ist es auch, was der Gast erwartet: mehr Abwechslung und Service, perfekte gastronomische Inszenierung und Top-Qualität.

BRITA-Filter ermöglichen die konstant hervorragende Qualität Ihrer Kaffeespezialitäten und sichern die Leistungsfähigkeit und lange Lebensdauer Ihrer Maschinen.

## Ihr Erfolg im Kaffee-Geschäft ist programmiert!

### Senken Sie Ihre Betriebskosten!

BRITA PURITY erhöht nicht nur die Qualität und den Geschmack Ihrer Produkte, sondern auch die Wirtschaftlichkeit für Ihr Unternehmen. Teure Ausfallzeiten Ihrer Maschinen werden minimiert, die Lebensdauer kostspieliger Maschinen erhöht. Servicekosten und Wartungsarbeiten werden reduziert, Energie wird sinnvoller genutzt und das Kaffeepulver optimal dosiert. Sparen Sie bares Geld!

### Für Ihre Geräte.

- Das Risiko kalkbedingter Ablagerungen an den Maschinen wird minimiert
- Wartungsarbeiten können präventiv erfolgen
- Servicekosten sinken deutlich

### Für Ihren Umsatz.

- Ihre Kaffeespezialitäten sind stets von bester Qualität
- Ihre Kunden sind zufrieden
- Sie binden langfristig Ihre bestehenden Kunden und gewinnen leicht neue hinzu

### Für Ihre Gäste.

- Sie genießen den vollen Geschmack
- Bestes Aroma
- Kräftige, stabile Crema
- Appetitliche Getränke, da Milch und Sahne nicht ausflocken