



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 gern 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 problematischen 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. Speziell für Kalt- und Softgetränke entwickelt.



AquaSmart (für aggressives Weichwasser)
Behandelt sehr weiches bzw. aus Umkehrosmoseanlagen stammendes Wasser mit einem speziellen Mineralgranulat und stabilisiert den pH-Wert.



AquaVend COOL
Speziell für Kaltwasseranwendungen entwickelt, sorgt dieser Filter zuverlässig für die Entfernung von unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen.

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.

In über 40 Jahren wurde der Name BRITA zum Synonym für Wasserqualität. Kompetenz, Know-how und vor allem Leidenschaft und Gefühl haben unser Familienunternehmen zum Weltmarktführer für Haushalts-Wasserfilter gemacht. In über 70 Ländern vertrauen Menschen auf BRITA-veredeltes Wasser.

Das ist Sicherheit für Sie – mit Brief und Siegel!



Ihr autorisierter BRITA-Händler

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



Das Wasser macht den Geschmack.
BRITA macht das Wasser!

Wie Sie Ihre Gäste verzaubern und Vending-Automaten verwöhnen.

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 den Geschmack von Kaffee, Suppe & Co. und damit die Zufriedenheit Ihrer Gäste. Sie beeinflussen zudem die Lebensdauer Ihrer Maschinen. So wird 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 unzufriedene Kunden sind die Folge, wenn auf Wasser kein besonderes Augenmerk gelegt wird. 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, 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 Heiß- und Kaltgetränkesspezialitäten sind, viele bestehen zu fast 98% aus Wasser!

Wasser – die Zutat Nummer 1 für Automaten-Getränke.

BRITA PURITY gefiltertes Wasser verfügt über präzise, verlässliche Eigenschaften. Für die Zubereitung von Kaffee, Suppe & 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 Rohstoffe haben Sie in der Hand. Die Qualität Ihres Wasser ab sofort auch!



BRITA-Filter sichern die Leistungsfähigkeit und lange Lebensdauer Ihrer Automaten und ermöglichen eine konstant hervorragende Qualität aller Heiß- und Kaltgetränke.

Ihr Erfolg im Vending-Geschäft ist programmiert!

Snacks und Getränke aus dem Automaten – eine Branche auf Erfolgskurs

Mobilität, Spontaneität, Effizienz – das sind die Schlüsselbegriffe unserer Zeit. Hierin liegt auch der Grund für den anhaltenden Boom der Vending-Branche: Die ‚schnelle Tasse zwischendurch‘ ist aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken.

Doch stellen die Kunden hohe Ansprüche an die Qualität – überall und zu jedem Zeitpunkt – und diese Qualität wird die Branche weiterhin auf Erfolgs- und Wachstumskurs halten.

Senken Sie Ihre Betriebskosten!

PURITY Filtersysteme erhöhen 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 Sie sparen bares Geld!

Für Ihre Geräte.

- Das Risiko kalkbedingter Ablagerungen an den Maschinen wird minimiert
- Wartungsarbeiten können präventiv erfolgen und dadurch
- lassen sich auch Ihre Servicekosten deutlich senken

Für Ihren Umsatz.

- Ihre Kaffee- und Teespezialitäten sowie Kaltgetränke sind stets von bester Qualität
- Ihre Kunden sind zufrieden
- Sie binden damit langfristig bestehende Kunden und
- gewinnen neue hinzu

Für Ihre Gäste.

- Sie genießen den vollen Geschmack
- Bestes Aroma
- Kaffee und Spezialitäten mit schöner Crema
- Appetitliche Suppen ohne Klümpchenbildung
- Tee von perfekter Farbe, ohne unschönen Oberflächenfilm und Ablagerung am Becherrand
- Trendige Spezialitäten vom Feinsten