



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



PURITY Steam (Größen: 450, 600, 1200)
Der PURITY Steam verhindert gezielt Kalkablagerungen und sichert konstant höchste Wasserqualität. Somit können Sie sicher sein, dass Ihre hochwertige Gerätetechnik maximale Leistung bringt – rund um die Uhr. Die gleich bleibende Wasserqualität über die gesamte Filterlaufzeit sorgt für frisches Aussehen und einzigartigen Geschmack Ihrer Speisen. Die ideale Lösung für alle, die nicht nur ihre Gäste, sondern auch ihre Geräte verwöhnen wollen.



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.



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

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!



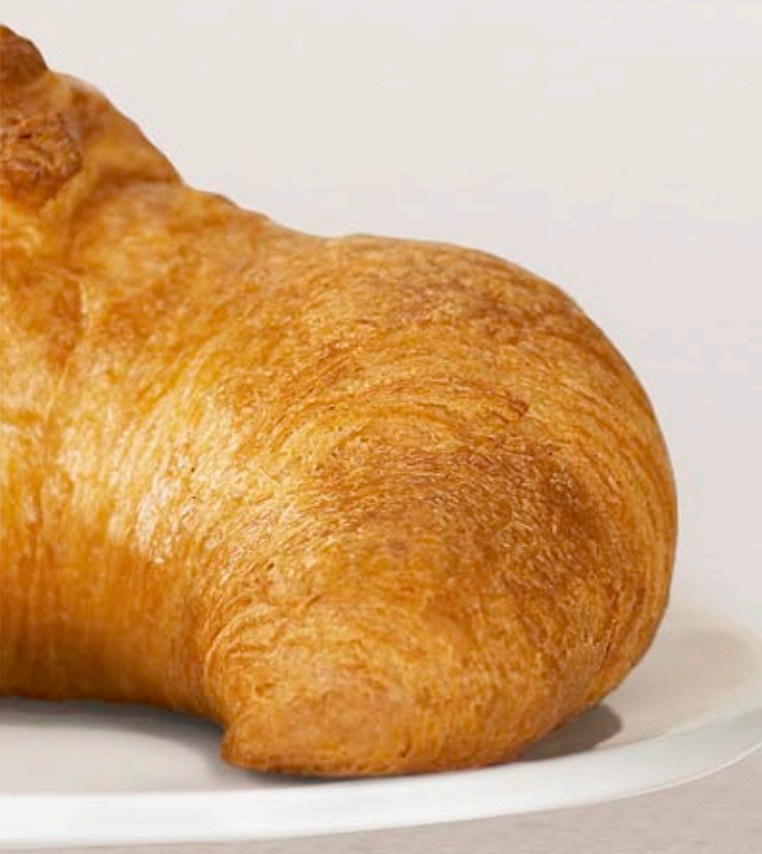
Ihr autorisierter BRITA-Händler



Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen
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



Das Geheimnis herrlicher Backwaren und knackigen Gemüses: PURITY Filtersysteme.

Für optimale Wasserqualität beim Dampfgaren und Backen und lang anhaltenden Maschinenschutz.

PN: 1000395-000 moser kommuniziert Würzburg HI 02/08 z. BRIT-07130 D



Wasser ist nicht gleich Wasser.

Vorteilhaft für Geräte und Speisen ist ein niedriger Gehalt an Salzen und Mineralien im Wasser. Doch je nach regionalen Gegebenheiten variieren die Inhaltsstoffe. So kann selbst Wasser bester Qualität einen hohen Anteil von Karbonathärte enthalten, der nicht nur dem Geschmack der Speisen schadet, sondern auch Umsatzeinbußen für Ihr Geschäft bedeuten kann!

Ausfallzeiten, Verschleiß, unzufriedene Gäste gehören der Vergangenheit an!

Dampfgaren und Backen mit Wasser von nicht optimaler Zusammensetzung kann unangenehme Folgen haben. Der Kalk und unerwünschte Inhaltsstoffe wie Chlor beeinträchtigen Geruch, Geschmack und Qualität der Lebensmittel. Außerdem verlieren sie schneller ihr frisches, knackiges Aussehen.

Auch für die empfindlichen, hochwertigen Geräte stellt Kalk eine echte Gefahr dar: Der Verschleiß steigt, teure Energie geht verloren! Back- und Kochprogramme laufen nicht mehr optimal, die Ausfallzeiten erhöhen sich, der Umsatz leidet und die Kosten schnellen in die Höhe.

Frische, Aroma, Geschmack.

Kulinarische Genüsse – das Auge isst mit!

Essen nur um satt zu werden? Das reicht schon lange nicht mehr! Die Gäste verlangen absolute Top-Qualität. Und die Voraussetzungen für die perfekte gastronomische Inszenierung, die heute gefragt ist, sind Geschmack und Aroma, Frische und das appetitliche Aussehen aller Speisen. Hier kommen die Kombidämpfer und Backöfen ins Spiel: Sie sind ideal für die schonende, appetitlich-frische Zubereitung hochwertiger Speisen und deshalb aus der professionellen Küche nicht mehr wegzudenken.

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



BRITA-Filter ermöglichen eine konstant hervorragende Qualität Ihrer Speisen und Backwaren und sichern die Leistungsfähigkeit und lange Lebensdauer Ihrer Geräte.

Ihr gastronomischer Erfolg ist programmiert!

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. Sparen Sie bares Geld!

Für Ihre Geräte.

- Die Geräte arbeiten reibungslos und bringen selbst in Stosszeiten die maximale Leistung
- Sie behalten immer den Überblick, da sich kein Salzfilm an der Frontscheibe von Backofen und Dämpfer bildet
- Der Garraum bleibt länger sauber

Für Ihren Umsatz.

- Sie bringen Speisen und Backwaren in höchster Qualität auf den Teller
- Ihre Kunden sind zufrieden
- Sie binden damit langfristig Ihre bestehenden Kunden und gewinnen leicht neue hinzu

Für Ihre Gäste.

- Sie genießen natürlich frische, aromatische Speisen
- Appetitliche, knackige Optik
- Leckere, knusprig-glänzende Backwaren
- Volle Entfaltung des Geschmacks