PURITY Quell ST

Sabor y rendimiento para la gastronomía

En gastronomía se espera un rendimiento elevado y constante de la maquinaria.
Para que estas puedan ofrecer máximo rendimiento 24 horas al día, es aconsejable operar con agua optimizada. La calidad de agua constante durante todo el tiempo útil del filtro, así como la eliminación fiable de las sustancias desagradables para el sabor y el olor garantiza la mejor calidad y un óptimo desarrollo de los aromas en sus bebidas y preparados, al igual que una buena protección de la máquina.

Lleno de ventajas

- El espresso y demás variantes de café desarrollan su pleno aroma
- Eliminación de sustancias gustativas y olfativas no deseadas en toda el agua filtrada (también en el agua de mezcla)
- Adaptación metódica a las circunstancias locales gracias al ajuste de mezcla variable
- Previene eficazmente las incrustaciones calcáreas y las consiguientes averías en la máquina
- Reduce considerablemente los gastos de servicio y reparación

IntelliBypass®
Resultados de filtración consistentes.



¿Buscas el filtro adecuado?

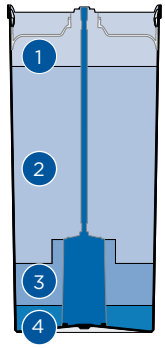
Descarga la aplicación gratuita BRITA Professional Service Filter para identificar el filtro correcto para su sistema.

Digitaliza tu filtración de agua con BRITA iQ Meter

Con la tecnología BRITA iQ, obtendrás información en tiempo real sobre toda tu gama de filtros, lo que garantiza transparencia y control total. Añadir conectividad a tus sistemas de filtración te permite predecir los reemplazos de filtros y optimizar los flujos de trabajo de mantenimiento para garantizar la máxima eficiencia operativa.

Tecnología de filtración sistemática

1. **Prefiltración**
   Un filtro en la entrada retiene eficazmente las partículas gruesas y garantiza con su extensa distribución del agua un buen aprovechamiento del filtro ulterior.
2. **Reducción de la dureza de carbonatos**
   El filtro PURITY Quell ST reduce selectivamente la concentración de dureza de carbonatos. De esta forma, se evita una concentración de cal no deseada.
3. **Filtración por carbón activo**
   Toda el agua – inclusive el agua de mezcla – atraviesa un filtro de carbón activo. Las sustancias gustativas y olfativas no deseadas no entran en contacto con el agua filtrada.
4. **Filtración fina**
   Al final del proceso de filtrado, un filtro fino retiene las partículas más finas.



La ilustración explica la tecnología del filtro. Esta ilustración no es a escala real.

Calidad y seguridad



Óptima calidad de agua
Calidad de agua excelente y constante, libre de sustancias gustativas y olfativas desagradables.

Máxima seguridad de producto
Para un funcionamiento impecable y un uso seguro.

Funcionamiento tras una unidad de descalcificación
El uso después de una unidad de descalcificación mantiene aprox. el 70% de su capacidad de filtrado habitual

Manejo sencillo
El manejo es más rápido y fácil que nunca.

La inocuidad alimentaria de los productos para el filtrado de agua BRITA Professional es analizada y controlada por institutos independientes.

KTW probado* ACS conform ICIM NSF WRAS APPROVED PRODUCT

* aplicable a todos los materiales en contacto con el agua

PURITY Quell ST	450	600	1200
Tecnología	Descarbonatación		
Capacidad[1] máquina de café/espresso/vending (con una dureza de carbonatos de 10 °dH/configuración de bypass del 40 %)	4,217 l	7,207 l	13,187 l
Máx. presión de servicio	6.9 bar		
Temperatura de entrada del agua	4 – 30 °C		
Flujo con caída de presion 1 bar	max. 350 l/h		
Caudal nominal	60 l/h	120 l/h	
Caída de presión con caudal nominal	max. 0.12 bar	max. 0.36 bar	max. 0.32 bar
Dimensiones (alto/ancho)	408/249 mm	520/249 mm	550/288 mm
Peso (seco/húmedo)	10/12 kg	12/15 kg	18/24 kg
Conexiones (entrada/salida)	G 1“ | G 3/4“		
Posición de funcionamiento	horizontal y vertical		
Operación después de la unidad de ablandamiento	posible (pérdida de capacidad del 30%)		
PURITY Quell ST	Número de artículo		
Filtro nuevo (sistema completo con filtro) con unidad medidora e indicadora	1009227	1009229	1009231
Filtro nuevo (sistema completo con filtro) sin unidad medidora e indicadora	1009228	1009230	1009232
Filtro de recambio	273000	273200	273400
Accesorios	Número de artículo		
Caudalímetro BRITA FlowMeter 10 – 100	1033041		
Caudalímetro BRITA FlowMeter 100 – 700	1033042		
Kit de análisis dureza de carbonatos	710800		
Tubos y sets de tubos apropiados de nuestra amplia gama FlexConnect así como otros accesorios los encontrará en nuestra lista de precios.			
Piezas de recambio	Número de artículo		
Tapa del depósito a presión con unidad indicadora	272000[2]		272400
Tapa del depósito a presión sin unidad indicadora	272100		–
Notas	[1] Las capacidades indicadas se han probado y calculado en función de las condiciones normales de aplicación y de la máquina. Debido a influencias externas (p. ej., variaciones en la calidad del agua bruta o en el tipo de máquina), pueden producirse desviaciones de estos resultados. [2] Estos números de pedido corresponden al modelo P1200.		

El agua de alimentación empleada para el sistema de fi ltrado de agua BRITA ha de ser exclusivamente de calidad potable.

seitenwind.com 08/26 Salvo errores y omisiones.

Programa de reciclaje BRITA

Los objetivos de sostenibilidad ya no son simplemente un valor añadido, sino indicadores clave de rendimiento para las organizaciones. El Programa de Reciclaje BRITA te ayuda a integrarlos de forma sencilla en tus operaciones diarias mediante soluciones de recogida y devolución ya establecidas, que reducen la gestión interna de residuos, liberan espacio de almacenamiento y contribuyen a disminuir los costes relacionados con su eliminación.

Impulsa la sostenibilidad de tu negocio devolviendo los cartuchos usados para su reciclaje

Más información en https://www.brita.es/reciclaje-profesionales

Para obtener más información, póngase en contacto con:

BRITA Iberia, S.L.U.
C/Valencia 307 2º- 4ª | 08009 Barcelona | España
Tel.: +34 93 34275-70 | Fax: +34 93 34275-71
csbrita@brita.net | www.profesional.brita.es

Oficinas Centrales: BRITA SE
Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Germany
Tel.: +49 6128 746-0 | Fax: +49 6128 746-5033
info@brita.net | www.brita.net