

PURITY C Quell ST

Entkarbonisierung



Die erste Filterkerze mit PURITYTechnologie

Auf die PURITYTechnologie setzen und einzigartige Qualität erleben und anbieten



- Sichere Verhinderung von Verkalkungen – jetzt mit Kapazitäten von 960 bis 6.800 Liter
- Bis zu 10 µm Partikelrückhaltung
- Bester Geschmack durch konstante Wasserqualität
- Kompatibel mit allen Köpfen der PURITY C Reihe
- Schonung der Maschinen – deutliche Reduzierung von Maschinenausfällen



Die Aufgabe:

Auch bestes Trinkwasser kann – aufgrund von regionalen Unterschieden der Inhaltsstoffe – einen hohen Anteil an Karbonathärte aufweisen. Die Folgen: Kalkeinlagerungen in wichtigen Maschinenteilen führen zu erhöhten Service- und Betriebskosten und hohem Reinigungsaufwand. Neben wichtigen Maschinenteilen leiden zudem Aroma und Geschmack der Produkte und somit die Zufriedenheit der Gäste.

Die Lösung:

Speziell für den Gastronomie-, Catering- und Vendingsektor entwickelt reduzieren die PURITY C Quell ST Filterkartuschen die Karbonathärte im Trinkwasser und vermeiden so Kalkablagerungen im nachgeschalteten Endgerät. Weiterhin bindet das Filtermedium Schwermetallionen wie z.B. Blei, Kupfer und reduziert Trübungen, organische und Geschmack störende Verunreinigungen sowie Chlorrückstände im Filtrat und sogar im Verschnittwasser.

Typische Anwendungsbereiche für die PURITY C Filterkartuschen sind Kaffee- und Espressomaschinen, Heiß- und Kaltgetränkeautomaten sowie Kombidämpfer und Backöfen.

Genuss pur

Dank BRITA -Filtertechnologie

IntelliBypassTechnologie

Ein volumenstromunabhängiger Verschnittwasseranteil sichert speziell bei geringen Wasserdurchsatzraten (bei kleinvolumigen Getränken wie z.B. Espresso) eine gleich bleibende Wasserqualität.

Somit ist der **IntelliBypass** gleichbedeutend mit

- Konstant hoher Wasserqualität
- Bestem Geschmack, der die Qualität von Speisen und Getränken verbessert
- Sicherem Maschinenschutz und daraus resultierender Senkung der Servicekosten

Ihre Vorteile mit PURITY C Quell ST:

- Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt verhindert
- Service- und Reparaturkosten werden deutlich reduziert
- Ein Filterkopf-Konzept für alle Kartuschengrößen
- Unterschiedliche Ausführungen der Köpfe für gezielte Anpassung an spezielle Anforderungen
- Einfachste Handhabung durch Schnellwechsel-System
- Innovativer Verriegelungsgriff für sichere Arretierung
- Präzise und variable Verschnitteinstellung*
- IntelliBypass für volumenstromunabhängigen Verschnittwasseranteil
- Entfernung von unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen im Filtrat (auch im Verschnittwasser)
- Wassereingang und -ausgang an einer Filterkopfseite für platz sparenden Einbau

* Nur die Filterköpfe PURITY C 0-70% verfügen über die variable Verschnitteinstellung

PURITYTechnologie bedeutet:

Optimale Wasserqualität.

Herausragende und konstante Wasserqualität – frei von störenden Geschmacks- und Geruchsstoffen

Höchste Produktsicherheit.

Für störungsfreien Betrieb und sichere Handhabung

Einfache Handhabung.

Die Bedienung ist so einfach und schnell wie nie

Sie sind immer auf Nummer sicher!

Die Lebensmittelqualität von BRITA Wasserfilter-Produkten wird von unabhängigen Instituten geprüft und überwacht.



| PURITY C Quell ST | C50 | C150 | C300 | C500 |
|--|-----------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Filterkopf PURITY C 0-70% mit variablem Verschnitt | | | | |
| Kapazität bei 10 °KH ¹ Kaffee-/Espresso-/ Vendingmaschinen (Verschnitteinstellung 40%) | 960 Liter | 2.408 Liter | 4.000 Liter | 6.800 Liter |
| Kapazität bei 10 °KH ¹ Kombidämpfer/Backöfen (Verschnitteinstellung 10%) | 660 Liter | 1.656 Liter | 2.750 Liter | 4.675 Liter |
| Filterkopf PURITY C 30% mit fest eingestelltem Verschnitt | | | | |
| Kapazität bei 10 °KH ¹ | 831 Liter | 2.086 Liter | 3.464 Liter | 5.889 Liter |
| Filterkopf PURITY C 0% mit fest eingestelltem Verschnitt | | | | |
| Kapazität bei 10 °KH ¹ | 600 Liter | 1.505 Liter | 2.500 Liter | 4.250 Liter |
| max. Betriebsdruck | 8,6 bar | | | |
| Betriebstemperatur | 4 °C – 30 °C | | | |
| Nenndurchfluss | 60 l/h | | 100 l/h | |
| Druckverlust bei Nenndurchfluss | 0,2 bar | | 0,5 bar | |
| Maße (B/T/H) in mm Filterkopf mit Filterkartusche | 117/108/265 | 117/108/421 | 124/123/476 | 149/149/554 |
| Gewicht (trocken/nass in kg) | 1,0/1,4 | 1,7/2,5 | 2,7/3,9 | 4,6/7,1 |
| Anschlüsse (Eingang/Ausgang) | G 3/8" oder John Guest 8 mm | | | |
| Betriebslage | horizontal oder vertikal | | | |

¹ Die angegebenen Kapazitäten wurden auf Basis der gebräuchlichen Anwendungs- und Maschinenverhältnisse getestet und berechnet. Auf Grund externer Einflussfaktoren (beispielsweise schwankende Rohwasserqualität und/oder Maschinentyp) kann es zu Abweichungen dieser Angaben kommen.

| PURITY C QUELL ST | C50 | C150 | C300 | C500 |
|---|-------------------------------------|---------|---------|---------|
| Produkte | Bestellnummern | | | |
| Filterkartusche (Pack 20/Pack 6/Pack 3) | 1002831 | 1002829 | 1002827 | – |
| Filterkartusche (Pack 1) | 1002730 | 1002828 | 1002826 | 1002045 |
| Filterkopf 0% ² , G 3/8" | 297177 (Pack 20) / 1002949 (Pack 1) | | | |
| Filterkopf 0% ² , JG8 | 297176 (Pack 20) / 1002942 (Pack 1) | | | |
| Filterkopf 30% ³ , G 3/8" | 297175 (Pack 20) / 1002952 (Pack 1) | | | |
| Filterkopf 30% ³ , JG8 | 297174 (Pack 20) / 1002945 (Pack 1) | | | |
| Filterkopf 0-70% ⁴ , G 3/8" | 297172 (Pack 20) / 1002955 (Pack 1) | | | |
| Filterkopf 0-70% ⁴ , JG8 | 297171 (Pack 20) / 1002946 (Pack 1) | | | |
| Zubehör | | | | |
| PURITY C Abdeckhaube (Pack 10) | 1000503 | | | |
| PURITY C Standfuß (Pack 3) | 1000494 | | – | |
| FlowMeter 10-100 A | 298900 | | | |
| Rückflussverhinderer G 3/8" (Pack 3) | 1000639 | | | |
| Rückflussverhinderer JG8 (Pack 3) | 292068 | | | |
| Schläuche | | | | |
| 1,5 m, DN8, 3/4" – 3/8" | 366400 | | | |
| 1,5 m, DN8, 3/8" – 3/8" | 1001137 | | | |
| 1,5 m, DN8, 3/4" – 3/8" Bgn | 293704 | | | |
| 1,5 m, DN8, 3/8" – 3/4" Bgn | 1001139 | | | |
| 1,5 m, DN8, 3/8" – 3/8" Bgn | 1001140 | | | |
| 1,5 m, DN8, 3/4" Bgn – 3/8" Bgn | 293703 | | | |
| 1,5 m, DN8, 3/4" – 3/8" Kgh | 1001138 | | | |
| 1,5 m, DN8, 3/8" – 3/8" Kgh | 1001365 | | | |

² Für Kombidämpfer, Backöfen und Cooler

³ Für Kaffeemaschinen und Vendingautomaten

⁴ Flexibel einsetzbar für alle Anwendungen

Weitere Informationen:

BRITA Professional GmbH & Co. KG
Heinrich-Hertz-Straße 4
D-65232 Taunusstein
Tel: +49 (0)6128/746-5765
Fax: +49 (0)6128/746-5010
professional@brita.net
www.professional.brita.de

BRITA AG
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