



Mit den Wasseroptimierungs-Tools von BWT water+more wie BWT bestaqua 14 ROC und BWT bestaqua 14 ROC Coffee wird Erfolg im Gastro-Business planbar.

Foto: Sinan Muslu

HoReCa: Reibungsloser Workflow und Genuss sind planbar mit Wasseroptimierung von BWT water+more

Technologieführer präsentierte neue Generation der Umkehrosmose auf der Intergastra 2020

Wenn das Business richtig gut laufen soll, sind manchmal nur ein paar kleine Veränderungen nötig. Das zeigte BWT water+more, Europas Nr. 1 in der Wasseroptimierung für die HoReCa-Branche, auf der Intergastra 2020 in Stuttgart. Seine beiden neuen „ROC-Stars“ am Gastro-Himmel, BWT bestaqua 14 ROC und BWT bestaqua 14 ROC Coffee, sind beinahe so klein wie herkömmliche Filterkerzen, sind aber imstande, Großes zu bewirken – in Restaurants, Coffeeshops, Hotels, Bäckereien, Großküchen und bei Vendingautomaten – überall dort, wo Wasser im Spiel und dessen tadellose Performance entscheidend ist. Erfolg ist nicht planbar? Mit den Tools von BWT water+more schon!

Das Team von BWT water+more war erfreut, den Besuchern der Gastro-Leitmesse in diesem Jahr die beiden neuesten Entwicklungen BWT bestaqua 14 ROC und BWT bestaqua 14 ROC Coffee präsentieren zu können. „Wir haben nicht zu viel erwartet, der Andrang an unserem Stand und das Interesse an unseren Tools zur Wasseroptimierung waren wirklich enorm“, resümiert Alexander Porschen, Key-Account-Manager für Kaffee und Vending bei BWT water+more. „Viele Besucher hatten schon von unseren Innovationen gehört oder gelesen und waren ganz gespannt darauf, die beiden hier live zu sehen.“

Kontakt

Dr. Frank Neuhausen

Tel: +49 (611) 58019-0

Fax: +49 (611) 58019-22

E-Mail: info@water-and-more.de

BWT water+more Deutschland GmbH
Konrad-Adenauer-Ring 13
D-65187 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0

www.bwt-wam.com

Eine neue Generation der Umkehrosmose

BWT water+more hat seine Geräte mit Umkehrosmose-Technologie völlig neu konzipiert und speziell für den rauen Alltag in Cafés, Restaurantküchen, Bäckereien und Großküchen entwickelt. „Was die Leute wirklich überrascht hat, ist, dass BWT bestaqua 14 ROC und BWT bestaqua 14 ROC Coffee so kompakt sind“, berichtet Alexander Porschen. Das internationale Entwicklerteam der Wasserverbesserer hat die ausgeklügelte Technik in Filterkerzen-Gehäuse gepackt. Das macht die beiden Innovationen sogar für kleine Cafés tauglich, wo sie bequem unter der Theke Platz finden. Zu wahrer Größe laufen die beiden „ROC-Stars“ von BWT water+more aber überall dort auf, wo sehr große Wassermengen optimiert werden müssen und wo es sehr problematisches Ausgangswasser gibt. „Das ist zum Beispiel im Würzburger Raum der Fall, wo das Trinkwasser sehr kalkhaltig ist, oder an Orten, wo viele unerwünschte Begleitstoffe wie Chlor, Sulfate oder Off-Flavours im Wasser sind“, erläutert Michael Hübner, Vertriebsleiter für Deutschland bei BWT water+more. Diese Begleitstoffe können die Hochleistungsmembran nicht passieren und werden rückstandslos entfernt.

Gemacht für alle Anwendungen in der Gastronomie

Das so gewonnene, sehr reine Wasser aus BWT bestaqua 14 ROC eignet sich bestens für die Dampferzeugung in Kombidämpfern und Dampfgarern sowie für die Wrasenführung beim Backen. Spülmaschinen vorgeschaltet, verhindert das reine Wasser das Auftrocknen von Flecken und die Schlierenbildung auf allen Arten von Spülgut. „Damit optimiert man ganz leicht die Performance seiner Gastro-Geräte und verbessert die Ergebnisse von Herstellungs- und Reinigungsprozessen“, so Michael Hübner. Durch das rückstandslose Wasser bleiben gleichzeitig kritische Bauteile in Backöfen, Dampfgarern und Spülautomaten frei von wasserbedingten Verkrustungen, Ablagerungen und Schäden, sodass Anwender auch von weniger Reinigungsaufwand, geringeren Ausfallzeiten und einem hohen Einsparpotenzial bei Wartung und Reparatur profitieren.

Reines, mineralisiertes Wasser für die ideale Extraktion der Kaffeearomen

Baristas, Gastronomen und Akteure aus dem Heißgetränk-Vending-Segment interessieren sich in der Messe Stuttgart besonders für die neue Systemlösung BWT bestaqua 14 ROC Coffee. Hierbei ist die kompakte Hochleistungs-Umkehrosmose BWT bestaqua 14 ROC mit einer nachgeschalteten Mineralisierungseinheit kombiniert. Auch hier werden zunächst alle unerwünschten Begleitstoffe wie Kalk, Sulfate, Partikel und Off-Flavours aus dem Wasser entfernt. Danach wird das Wasser mittels des Magnesiummoduls BWT bestaqua 14 PREMIUM mit der einzigartigen, patentierten BWT Magnesium-Technologie perfekt für die Extraktion der feinen Kaffeearomen eingestellt. „BWT bestaqua 14 ROC Coffee ist die weltweit erste und einzige Umkehrosmose-Anlage mit Mineralisierung“, berichtet Vertriebsleiter Michael Hübner. „Das ideale Kalzium-Magnesium-Verhältnis des so optimierten Wassers sichert einen bestmöglichen Brühprozess, mit dem man das Optimum an Geschmack aus seinen Kaffeebohnen holen kann. Gleichzeitig ist nichts im Wasser, was das Kaffeearoma stören kann. Mit solch einem Wasser zubereitete Kaffees schmecken so gut, wie sie nur schmecken können!“

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

BWT water+more ist Teil der BWT Gruppe und Spezialist für Wasseroptimierungs-Technologien für die Gastronomie. Das 2005 gegründete Unternehmen verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die professionelle Optimierung von Wasser für Kaffeespezialitäten, Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dämpf- und Spültechnik. Die cleveren Filtersysteme und Komplettlösungen bieten optimale Voraussetzungen für den Erfolg in der HoReCa-Branche.

Die Best Water Technology Gruppe ist Europas führendes Wassertechnologie-Unternehmen. 4.500 Mitarbeiter arbeiten an dem Ziel, Kunden aus Privathaushalten, der Industrie, Gewerbe, Hotels und Kommunen mit innovativen, ökonomischen und ökologischen Wasseraufbereitungs-Technologien ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Gesundheit im täglichen Kontakt mit Wasser zu geben. BWT bietet moderne Aufbereitungssysteme und Services für Trinkwasser, Pharma- und Prozesswasser, Heizungswasser, Kessel-, Kühl- und Klimaanlage Wasser sowie für Schwimmbadwasser. BWT Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung arbeiten mit modernsten Methoden an neuen Verfahren und Materialien mit dem Ziel, ökologische und ökonomische Produkte zu entwickeln. Ein wichtiger Aspekt ist die Senkung des Betriebsmittel- und Energieverbrauchs der Produkte und somit die Reduktion der CO₂-Emissionen.