



Filtros BRITA

Hornos convencionales / Vapor combinado

PURITY STEAM

Elimina selectivamente del agua del grifo los iones de calcio y magnesio mediante un intercambiador de iones. Elimina además, los materiales pesados como cromo y cobre y las sustancias que alteran el olor y sabor del producto, obteniendo el máximo rendimiento durante todo el día. La calidad del agua durante toda la vida útil del filtro protege sus máquinas y garantiza los mejores resultados.



	Código Purity	
V.3664	PURITY C450 Steam (Completo)	793,66 €
V.3665	PURITY C600 Steam (Completo)	1.046,10 €
V.3666	PURITY C1200 Steam (Completo)	1.316,70 €
V.3667	Recambio PURITY 450 Steam	156,76 €
V.3668	Recambio PURITY 600 Steam	214,50 €
V.3669	Recambio PURITY 1200 Steam	287,10 €

	C450 Steam	C600 Steam	C1200 Steam
Capacidad litros	3.680	5.771	10.800
Presión de trabajo	6,9 bar		
Flujo nominal	100 l/h		
Pérdida de presión con flujo nominal	0,1 bar		
Temperatura de servicio	4 - 30 °C		
Altura / Ø (mm)	408x249	520x249	550x288
Peso kg (seco/humedo)	1,8 / 2,8	4,6 / 6,9	7,7 / 12,5
Conexiones	G 1" G 3/4"		
Posición de funcionamiento	Horizontal o vertical		



- Ajuste de mezcla adaptado al sector del vapor.
- Se evitan los depósitos de cal y las coloraciones oscuras en la cámara de cocción y con ello los gastos de limpieza.
- Las partes sensibles de la máquina se protegen de los depósitos de cal.
- Evita la corrosión del vidrio.
- Aspecto de los alimentos apetitoso con pleno sabor y aroma.
- Alta capacidad en la reducción en la formación de cal.
- Montaje horizontal o vertical.

Hornos panadería

PURITY C BAKERY



	Código Purity	
V.3645	PURITY C300 Quell ST	187 €
V.6087	PURITY C500 Quell ST	282,15 €
V.3643	Cabezal by-pass 0-70% G 3/8 PURITY C	90,76 €

	C300 Quell ST	C500 Quell ST
Capacidad litros (Dureza 10 °kh)	4.000	6.800
Reglaje mezcla recomendado	10 %	
Presión de trabajo	8,6 bar	
Flujo nominal	60 l/h	100 l/h
Pérdida de presión con flujo nominal	0,25 bar	0,5 bar
Temperatura de servicio	4 - 30 °C	
Ancho/Profundo/Alto (mm)	149x149x553	184x184x553
Peso kg (seco/humedo)	4,6 / 6,9	7,7 / 12,5
Conexiones	G 3/8" o John Guest 8 mm	
Posición de funcionamiento	Horizontal o vertical	



- Alimentos frescos apetitosos con pleno sabor y aroma.
- Productos de panadería deliciosos crujientes y brillantes.
- Eliminación de los sabores y olores no deseados en el filtrado (también en el agua de mezcla).
- La cámara de cocción se mantiene limpia durante más tiempo.
- Se previenen adecuadamente los depósitos calcáreos y los fallos de la máquina relacionados con ellos.
- Los costes de mantenimiento y reparación se reducen notablemente.