

# Wasserfilter sind die Geheimzutat für die Gastronomie

**Wasser ist in der Gastronomie mehr als nur ein Getränk. Die falsche Wasserqualität kann die Qualität gefährden und unnötige Kosten verursachen. BWT Filterkartuschen sorgen für einen optimalen Betrieb – einfach und nachhaltig.**

Jede Region hat eine andere Wasserqualität. Entscheidend ist, die richtige Wasseraufbereitung für jeden Betrieb und deren Anwendungsbereiche zu finden – das eine richtige Wasser für alles gibt es nicht. Unser Fachwissen über diese spezifischen Anforderungen der Wasseroptimierung macht uns zu einem qualifizierten Partner für Ihr Unternehmen.

## Magnesium als Geschmacksträger

Zum Beispiel im Vending oder Kaffee-Business. Verändert man das Mineralienverhältnis im Wasser zugunsten von Magnesium, so verändern sich zwei wichtige Geschmacksparameter im Kaffeekörper: Die Bitterkeit und die Adstringenz, konkret

## Einbau

BWT Filterkerzen können einfach und ohne grossen Umbau an die Wasserleitung in Ihrem Betrieb angeschlossen werden. Wir haben einen speziellen Filterkopf entwickelt, der um bis zu 30° verstellbar ist – so kann jede BWT Filterkartusche individuell jeder Einbausituation angepasst werden, sowohl im Wasserzulauf als auch im Wasserablauf hin zum Verbraucher. Alle Schläuche und Anschlüsse sind zu 100% aus lebensmittelgeeigneten Materialien gefertigt.

das pelzige Mundgefühl, nehmen signifikant ab. Unsere Filterkartuschen sorgen dafür, dass das Wasser zum einen mit Magnesium angereichert wird und von gleichbleibender höchster Qualität ist, zum anderen, dass der Kaffeegeschmack veredelt wird, ohne den Maschinenschutz zu vernachlässigen.

## Saubere Gläser, Besteck und Teller

Wasser hat im Gastro-Bereich eine weit grössere Bedeutung als nur in der Getränkezubereitung. Hier muss das Wasser nicht mineralisiert, sondern entsalzt werden. Je nach Beschaffenheit des Wassers kann

es auf Gläsern, Tellern oder Besteck Kalkflecken und Schlieren hinterlassen. Dank unseren mehrstufigen Filterkartuschen haben diese Stoffe keine Möglichkeit mehr, sich im Spülprozess als Ablagerungen in der Spülmaschine oder als Flecken und Schlieren auf dem Spülgut festzusetzen.

## Backen und Dämpfen

Im Backofen oder im Dampfgarer ist reines Wasser die optimale Lösung. Wird normales Leitungswasser genutzt, drohen bald Verkalkungen, feine Dampfdüsen verstopfen oder voreingestellte Backprogramme laufen nicht mehr zuverlässig ab. Als Folge kann zum Beispiel das Brot seine knusprige Hülle verlieren.

**Die gebrauchten Filterkartuschen nehmen wir wieder zurück und recyceln diese.**

*BWT Filterkartuschen perfektionieren das Wasser in Gastro-Betrieben und sorgen für glänzendes Geschirr, knuspriges Brot oder auch geschmackvollen Kaffee.*



Unsere Filterkartuschen im Überblick

BWT AQUA AG  
Hauptstrasse 192, 4147 Aesch / BL  
☎ 079 247 36 98  
✉ [enrico.divincenzo@bwt-aqua.ch](mailto:enrico.divincenzo@bwt-aqua.ch)

[bwt.com](http://bwt.com)