

# PURITY C Quell ST



Entkarbonisierung

## Die erste Filterkerze mit PURITYTechnologie

Auf die PURITYTechnologie setzen und einzigartige Qualität erleben und anbieten



- Bester Geschmack durch konstant hohe Wasserqualität
- Verhinderung von Verkalkungen
- Schonung der Maschinen – deutliche Reduzierung von Maschinenausfällen
- Optimierte Strömungsführung
- Verlässliche Höchstleistungen für die Gastronomie
- Höchste Sicherheit
- Einfache Handhabung



### 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 Cadmium 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, sichere Handhabung und komfortable Betriebsdatenerkennung

#### 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.

**ACS**  
conform

	PURITY C50 Quell ST	PURITY C150 Quell ST	PURITY C300 Quell ST
<b>Filterkopf PURITY C 0-70% mit variablem Verschnitt</b>			
Kapazität bei 10 °KH <sup>1)</sup> Kaffee-/Espresso-/ Vendingmaschinen (Verschnitteinstellung 40%)	600 Liter	1.700 Liter	3.400 Liter
Kapazität bei 10 °KH <sup>1)</sup> Kombidämpfer/Backöfen (Verschnitteinstellung 10%)	400 Liter	1.200 Liter	2.400 Liter
<b>Filterkopf PURITY C 30% mit fest eingestelltem Verschnitt</b>			
Kapazität bei 10 °KH <sup>1)</sup>	550 Liter	1.500 Liter	2.900 Liter
<b>Filterkopf PURITY C 0% mit fest eingestelltem Verschnitt</b>			
Kapazität bei 10 °KH <sup>1)</sup>	370 Liter	1.100 Liter	2.200 Liter
max. Betriebsdruck	8,6 bar		
Betriebstemperatur	4 °C – 30 °C		
Nenndurchfluss	60 l/h		
Druckverlust bei Nenndurchfluss	0,25 bar		
Maße (B/T/H) in mm Filterkopf mit Filterkartusche	115/105/265	115/105/421	122,5/120/475,5
Gewicht (trocken/nass)	1 kg / 1,4 kg	1,7 kg / 2,5 kg	2,7 kg / 3,9 kg
Anschlüsse (Eingang/Ausgang)	G 3/8" oder John Guest 8 mm		
Betriebslage	horizontal oder vertikal		

	PURITY C50 Quell ST	PURITY C150 Quell ST	PURITY C300 Quell ST
<b>Bestellnummern</b>			
Filterkartusche (Pack20/Pack6/Pack3)	102831	101829	102827
Filterkartusche (Pack3/Pack1/Pack1)	102830	102828	102826
Filterkopf 0% <sup>2)</sup> , G 3/8"	297177 (Pack 20) / 297170 (Pack 3)		
Filterkopf 0% <sup>2)</sup> , JG8	297176 (Pack 20) / 297169 (Pack 3)		
Filterkopf 30% <sup>3)</sup> , G 3/8"	297175 (Pack 20) / 297168 (Pack 3)		
Filterkopf 30% <sup>3)</sup> , JG8	297174 (Pack 20) / 297167 (Pack 3)		
Filterkopf 0-70% <sup>4)</sup> , G 3/8"	297172 (Pack 20) / 297166 (Pack 3)		
Filterkopf 0-70% <sup>4)</sup> , JG8	297171 (Pack 20) / 297165 (Pack 3)		
<b>Zubehör</b>			
PURITY C Abdeckhaube Pack 10	1000503		
PURITY C Standfuß Pack 3	1000494		
FlowMeter 10-100 A	298900		
Spülventil 3/8"	1000159		
Schlauchset 1 m, 3/8" -3/8"	293700		
Schlauchset 1,5 m, 3/4" Bgn-3/4" Bgn	293703		
Schlauchset 1,5 m, 3/4" -3/8" Bogen	293704		
Rückflussverhinderer G 3/8" Pack 3	1000639		
Rückflussverhinderer JG8 Pack 3	292068		

<sup>1)</sup> Die angegebenen Kapazitäten sind Richtwerte, die je nach Produktvolumenstrom, lokaler Wasserqualität und Maschinentyp um ± 20% variieren können. Wir sprechen gern individuelle Empfehlungen aus!

<sup>2)</sup> Für Kombidämpfer, Backöfen und Cooler

<sup>3)</sup> Für Kaffeemaschinen und Vendingautomaten

<sup>4)</sup> Flexibel einsetzbar für alle Anwendungen

Ihr autorisierter BRITA Händler



#### Weitere Informationen:

BRITA GmbH  
Heinrich-Hertz-Straße 4  
D – 65232 Taunusstein  
tel: +49 (0) 61 28 / 746-765  
fax: +49 (0) 61 28 / 746-740  
professional@brita.net  
http://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