Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 01:37

Link do produktu: https://cafemax.pl/filtr-claris-ultra-2000-p-1438.html



Filtr Claris Ultra 2000

Cena brutto	**2 285,00 zł**
Cena netto	**1 857,72 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**2662**
Kod producenta	**4339-84**
Producent	**Everpure**

Opis produktu

Wkład filtrujący Claris Ultra 2000

Wydajność na poziomie 20 000 litrów (16 500 litrów dla espresso) oparciu o twardość na poziomie 180ppm i standardowego ustawienia by-passu.

Dzięki najnowszej technologii filtr Claris ULTRA jest pierwszym filtrem na świecie, który efektywnie łączy zmniejszenie twardości, stabilność w minerały i ograniczanie korozji poprzez utrzymanie kontrolowanego niskiego poziomu kwaśnych węglanów w wodzie.
Dlatego Everpure Claris Ultra dostarcza najlepszej jakości wodę do napojów gorących i kostkarek, jednocześnie zapobiegając odkładaniu się kamienia i korozji części metalowych, wszystko w najszerszej skali poziomów twardości wody.

Technologia DUOBLEND – najwyższa dokładność

Nieliczne z dostępnych na rynku filtrów zmiękczających z zaworem mieszającym by-pass spełniają wymagania żywnościowe co do dokładności i powtarzalności.
Różne ilości przepływającej wody, skoki ciśnienia wywołane poborem do wielu urządzeń mocno osłabiają proporcje mieszania, jeżeli zastosowano niewystarczającą technologię by-pass w filtrze. W rezultacie poziom minerałów, alkaliczność i kwasowość węglanowa mogą się znacznie zmieniać.
Dlatego też Everpure Claris ULTRA stosuje zawór DUOBLEND® z jego unikalną technologią stabilizowania ilości minerałów.

DUOBLEND® to zgłoszona do opatentowania technologia składająca się z wzajemnie zależnie pracujących podwójnych zaworów. Zapewnia to stabilną i dokładną proporcję mieszania wody dla każdego zastosowania. W rezultacie, Everpure Claris ULTRA zabezpiecza utrzymanie najbardziej stabilnej proporcji mieszania wody w celu zapewnienia właściwego poziomu twardości, alkaliczności i kwasowości w filtrowanej wodzie.

Wysoka żywotność urządzenia – niskie koszty użytkowania

Claris ULTRA został specjalnie zaprojektowany do usuwania zanieczyszczeń z wody, takich jak niepożądany smak I zapach. Dodatkowo stabilizuje poziom minerałów dla zwiększenia wydajności urządzeń do gorących napojów i kostkarek oraz zmniejsza dzięki temu koszty operacyjne ich użytkowania. Czas użytkowania i koszty utrzymania urządzeń do gorących napojów i kostkarek pracujących na najwyższej wydajności zależą od zdolności systemu filtrowania do zbalansowania ilości minerałów tak, aby skutecznie chronić urządzenie przed problemami związanymi z jakością wody. Zmniejszenie i stabilizacja twardości to tylko część zagadnienia. Filtry do zastosowań spożywczych powinny również wpływać na kwasowość w wodzie, która jest podstawą dla przygotowania idealnych napojów gorących oraz zmniejsza korozję delikatnych części metalowych urządzenia. Claris ULTRA spełnia wszystkie te wymagania i oferuje bardzo niskie koszty użytkowania. Dostarcza idealnej jakości wodę do przygotowania żywności, zapobiega problemom związanym z jakością wody i jest niezwykle prosty w obsłudze.

Zbalansowana alkaliczność dla uzyskania najlepszego smaku kawy, perfekcyjnej cremy i przeźroczystego lodu.

Przy kawie, ważne jest zachowanie specyficznych minerałów i zbalansowanie poziomu alkaliczności wody dla wzmocnienia smaku kawy i lepszego zaparzania napoju. Co więcej, niewłaściwy poziom alkaliczności może prowadzić do powierzchniowej kwaśności i w wyniku tego słabą cremę w espresso i stłumiony smak napojów. Zbyt mało lub za dużo wapnia lub magnezu wpływa na jakość napojów i prowadzi do osadzania się kamienia w urządzeniach.

Systemy filtrów wodnych CLARIS Ultra to :

- redukcja kosztów konserwacji dzięki brakowi przestojów urządzenia,
- związanych z nagromadzeniem się osadu wapiennego i jego usuwania.
- wydajność, sprawność i długą żywotność podłączonych maszyny
- pozwala uniknąć nagłych awarii
- kawę z doskonałą cremą, pełny smak i aromat.
- wydobycie prawdziwego smaku i aromatu herbat i potraw.
- optymalizuje zużycie składników oraz energii elektrycznej