



Volle Magnesium-Power voraus: BWT bestaqua COFFEE optimiert Wasser selbst in großen Mengen gleichbleibend gut. Foto: BWT water+more

BWT water+more: Top-Wassertechnologien für das Back-Business

Lösungen für sämtliche Anwendungsbereiche begeisterten Besucher der Südback 2016

Die Südback 2016 in Stuttgart, wichtige Trendschau für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, hat es einmal mehr gezeigt: Wasseroptimierungslösungen, die die Arbeitsprozesse verbessern und gleichzeitig die Produktqualität steigern, stehen bei Anwendern hoch im Kurs. BWT water+more, Top-Anbieter für die Gastronomie und das Backen, präsentierte den Besuchern innovative Technologien, die das Business erleichtern und den Erfolg mehren.

Wasseroptimierung im Back-Business zahlt sich aus

Ganz gleich ob Kaffeezubereitung, Vending oder Backen: Die Systemlösungen von BWT water+more punkten in allen Anwendungsbereichen. „Das Interesse an unseren Optimierungssystemen war durch die Bank weg sehr groß“, berichtet Torsten Schumann, Vertriebsmitarbeiter Deutschland Süd-Ost bei BWT water+more. Er ergänzt: „Ohne zusätzlichen Aufwand können Kaffeeprofis, Vertreter aus der Back-Branche und Vending-Operatoren damit ihre Wertschöpfung steigern, indem sie die Qualität ihres Prozesswassers verbessern und hinsichtlich der Sensorik optimieren. Wasseroptimierung im Back-Business zahlt sich aus.“

Sensorische Wasseroptimierung tut dem Kaffeegeschmack und der Maschine gut

Mit Einführung der *sensorischen Wasseroptimierung* hat BWT water+more eine neue Ära in der Gastronomie und im Außer-Haus-Markt eingeläutet. Der Wasserfilterspezialist war der weltweit erste Hersteller, der die Geschmacksfrage beim Wasser gestellt hat. „Der Anteil von Wasser in einem zubereiteten Kaffee macht bis zu 98 % aus und die Wasserqualität entscheidet darüber, wie gut oder schlecht die feinen Kaffeearomen beim Brühvorgang extrahiert werden. Ist beispielsweise zu viel Kalzium im Wasser enthalten, sperrt das die Aromen regelrecht ein und man schmeckt sie auch später nicht heraus“, erklärt Torsten Schumann.

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
Spiegelgasse 13
D-65183 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0

www.bwt-wam.com

Aus diesem Grund entwickelt BWT water+more Filtersysteme, die sowohl wirksamen Maschinenschutz gewährleisten als auch die Sensorik des Wassers, und damit den Kaffeegeschmack, spürbar verbessern. „Das verlängert die Maschinenlaufzeit, spart Service- und Wartungskosten und erhöht den Produktabsatz, weil's besser schmeckt“, so der BWT Vertriebsmitarbeiter.

BWT Magnesium-Technologie: Her mit dem Genuss!

Die patentierte Magnesium-Technologie von BWT water+more sorgt für höchste Aromenfülle beim Kaffee. Hierbei wird der Kalziumgehalt im Wasser gezielt auf ein Idealmaß gesenkt, während der Anteil von Magnesium, einem der wichtigsten Geschmacksträger im Kaffee, erhöht wird. Das Ergebnis ist perfektes Extraktionswasser mit idealem pH-Wert und ausgewogenem Mineralienhaushalt. Gänzlich ohne störende Stoffe. Korrosion, Kalk- und sogar Gipsablagerungen in der Maschine werden sicher verhindert.

Für den Einsatz bei Kaffeemaschinen mit integriertem Wassertank bietet BWT water+more die brandneuen BWT bestcup PREMIUM Filter. „Auf der Südback waren Betreiber von Bistros und kleinen Cafés sehr interessiert an dieser Lösung mit Magnesium-Technologie“, sagt Torsten Schumann. „Für Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss gibt es unsere BWT bestmax PREMIUM Filter mit Magnesium-Power. Die Klassiker im Bereich der sensorischen Wasseroptimierung. In Stuttgart wurden wir mehr als einmal von zufriedenen Anwendern darauf angesprochen. Die Leute sind total begeistert und loben, dass man mit dieser komfortablen Lösung den Kaffeegenuss ganz leicht steigern kann. Das freut uns sehr.“

BWT bestaqua COFFEE: Magnesium-Power für große Wassermengen

Darf's ein bisschen mehr sein? Wenn ja, dann ist BWT bestaqua COFFEE goldrichtig. BWT water+more präsentierte auch dieses neue Flaggschiff auf der Südback und erntete viel positives Feedback. Ausgestattet mit der BWT Magnesium-Technologie optimiert die kompakte Anlage in kurzer Zeit große Wassermengen gleichbleibend gut. Basierend auf einer Umkehrosmose mit anschließender Remineralisierung wird der Mineralienhaushalt im Wasser optimal eingestellt. Selbst bei schwierigen Wassersituationen – etwa hohem Chlorid- oder Sulfatgehalt.

BWT bestmax und BWT bestprotect machen Backwaren optimal Dampf

Optimaler Reindampf lässt Gebäck glänzen. Er verleiht ihm eine gleichbleibend schöne Kruste und Krume und eine hohe Geschmacksqualität. Für diesen Einsatzbereich haben Torsten Schumann und sein Team zwei Spezialisten auf der Südback präsentiert: BWT bestmax, den Allrounder, und BWT bestprotect, der eigens zur Prävention vor extrem hartnäckigem Gips entwickelt wurde. Die kompakten Filterkartuschen sorgen für idealen Reindampf und halten gleichzeitig die Leistung von Backöfen dauerhaft hoch. Sie sind in verschiedenen Größen erhältlich und ohne zusätzlichen Aufwand startklar.

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

Der Technologievorsprung von BWT water+more bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg gerade mit Spezialitäten-Kaffees. Mit cleveren Filtersystemen und Komplettlösungen. BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für Heiß- und Kaltgetränke. Der 2005 gegründete Wasserfilterspezialist ist Teil der weltweit tätigen Best Water Technology AG (BWT). Die 1990 in Österreich gegründete BWT Gruppe ist Europas führendes Unternehmen in der Wasseraufbereitung mit mehr als 3.300 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.