



Neu: BWT bestcup PREMIUM mit Magnesium-Technologie für Bistro-Maschinen und Kaffeevollautomaten mit Wassertank
Foto: BWT water+more

Wasseroptimierung von BWT water+more für Erfolg im Back-Business

Innovative Lösungen für verbesserte Prozesse in Bäckereien auf der Südback 2016

Die Südback 2016 vom 22. bis 25. Oktober in der Messe Stuttgart ist in diesem Jahr die größte Trendschau für das Bäcker- und Konditorenhandwerk im deutschsprachigen Raum. Hoch im Kurs stehen technische Innovationen, die das Business erleichtern und den Erfolg steigern. Genau der richtige Platz für BWT water+more, Europas Technologieführer in der Wasseroptimierung für die Gastro- und Backbranche. Das Unternehmen stellt in Halle 5, Stand C 91 moderne Wasseraufbereitungstechnologien vor, die Produktionsvorgänge optimieren und die Qualität der Produkte steigern.

Dampf fürs Business: mit bestem Wasser

Der Wettbewerb auf dem Kaffee- und Backwarenmarkt wird immer schärfer. Wer keine kleinen Brötchen backen will, sollte seinem Business Dampf machen. Mit innovativen Lösungen, die Produktionsvorgänge optimieren und das Geschäft erfolgreicher machen. „Eine wichtige Stellschraube ist dabei das Wasser“, sagt Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer der BWT water+more Deutschland GmbH. Egal ob Bäckerei, Backshop oder Konditorei: Überall dort, wo Wasser im Spiel ist, sorgen die Lösungen von BWT water+more für mehr Effizienz, gleichbleibend gute Qualität und weniger Serviceaufwand. Die Filtersysteme schützen Kaffeemaschinen und Dampferzeuger für die Beschädigung in Produktions- und Ladenbacköfen bzw. in Kombidämpfern effektiv vor Kalkablagerungen und Korrosion. Gleichzeitig verbessern sie die Sensorik von Kaffee, Kakao und Co. merklich. Dr. Neuhausen bringt das auf eine einfache Formel: „Weniger Serviceaufwand, mehr Geschmack und Qualität, mehr Umsatz.“

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

Perfekte Aromenentwicklung: mit der BWT Magnesium-Technologie

Der Verkauf von Kaffee ist ein wichtiges Zusatzgeschäft für Bäckereien, Cafés und Backshops. BWT water+more zeigt auf der Südback, wie man die Qualität von Kaffee und anderen Heißgetränken ganz leicht steigern kann, wenn man nur die Wasserqualität etwas variiert und hinsichtlich der Sensorik optimiert.

Zum Beispiel mit dem brandneuen BWT bestcup PREMIUM Filter mit Magnesium-Technologie, der cleveren Lösung für Bistro-Maschinen und Kaffeefullautomaten mit Wassertank.

Für Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss empfehlen die Wasserspezialisten ihre BWT bestmax PREMIUM Filter mit Magnesium-Power.

In beiden Systemlösungen senkt die innovative BWT Magnesium-Technologie den Kalziumgehalt im Wasser gezielt auf ein Idealmaß, 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. Ohne störende Stoffe. Die über 800 Aromen in der Kaffeebohne und eine feinporig stabile Crema können sich bestens entwickeln. Gleichzeitig werden Kalk- und sogar Gipsablagerungen in der Maschine sicher verhindert.

Herrlich knuspriges Backgut: mit BWT bestmax und BWT bestprotect

So kriegt man's spielend gebacken: BWT water+more veranschaulicht den Besuchern der Südback, wie ausgereifte Filtrationstechnologie für optimierte Backvorgänge sorgt und dabei die Leistung von Backöfen auf dauerhaft hohem Niveau hält. Kompakte Ladenbacköfen oder komplette Backstationen benötigen optimalen Reindampf für knusprige Brötchen, Croissants und Co. „Wenn das Wasser beim Backvorgang verdampft, fallen bestimmte Bestandteile im Wasser, etwa Mineralien, als Feststoffe aus und lagern sich im Backofen an“, erklärt Michael Hübner, Vertriebsleiter für Deutschland bei BWT water+more. Die Folgen sind ein erhöhter Serviceaufwand und eine kürzere Lebensdauer der Aggregate. Michael Hübner rät: „Für die perfekte Beschwadung mit Dampf liefern unsere Technologien das beste Wasser. Das ist besser, als dauernd putzen oder Teile ersetzen zu müssen.“ Die kompakten Filterkartuschen, zum Beispiel der Klassiker BWT bestmax oder BWT bestprotect speziell zur Vorbeugung gegen extrem hartnäckigen Gips, sind in verschiedenen Größen erhältlich. Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen: Das Backgut weist eine gleichbleibend gute Konsistenz von Kruste und Krume sowie eine hohe Geschmacksqualität auf. Kalkablagerungen haben keine Chance mehr, die Backautomaten arbeiten störungsfrei und bleiben dauerhaft leistungsfähig.

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.