



BWT bestaqua 14 ROC ist das neue universelle Werkzeug für die Wasseroptimierung mit Umkehrosmose. Foto: BWT water+more

Die richtigen Tools zur Wasseroptimierung in der Back-Branche

Neuheiten und Bestseller von BWT water+more auf der Südback 2019

Wer wissen will, wo's langgeht in der Back- und Konditoren-Branche, besucht die Südback 2019. Vom 21. bis 24. September erwarten rund 700 Aussteller Fachbesucher aus dem In- und Ausland in der Messe Stuttgart. Der Wasseroptimierungsspezialist BWT water+more zeigt in Halle 5 am Stand 5B87 seine Innovationen und Klassiker: perfektes Handwerkszeug für Bäckereien und Backshops, das Ladenbacken und zur Backwaren-Herstellung. Damit sichern sich Anwender reibungslose Produktionsvorgänge und eine merkbare Qualitätssteigerung bei den Produkten.

Vorbeikommen und moderne Wasseroptimierung kennenlernen

Das Team von BWT water+more lädt die Besucher der Südback 2019 ein, die fortschrittliche Wasseroptimierung von Europas führendem Hersteller von Filterlösungen für die HoReCa- und Back-Branche kennenzulernen.

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
Konrad-Adenauer-Ring 13
D-65187 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0

www.bwt-wam.com

Messe-Highlight BWT bestaqua 14 ROC

Mit BWT bestaqua 14 ROC stellt BWT water+more auf der Südback 2019 ein echtes Universalwerkzeug für den Einsatz in der Produktion vor. Die gerade mal filterkerzengroße Umkehrosmose-Anlage generiert bestes Wasser für alle Anwendungsbereiche. Ihre frei skalierbare Verschnitteinstellung „ROC Turn“ ermöglicht es, die Wasseroptimierung zielgenau an die anvisierte Anwendung anzupassen. Mit bis zu 120 Litern pro Stunde verfügt BWT bestaqua 14 ROC über ausreichend Leistungsreserven und liefert Wasser mit konstant reproduzierbaren Eigenschaften selbst in großen Mengen. Anwender verhindern Kalkanbackungen im Garraum bzw. Backkabinett und verkalkte Maschinenteile wie Düsen bei Backöfen, Dampfgaren, Kombidämpfern und Spülmaschinen. Das sorgt für einen reibungslosen Workflow ohne Ausfälle von Maschinen, weniger Reinigungsaufwand und eine geringe Service-Frequenz.

Perfekte Wrasenführung beim Backen und bestmöglicher Maschinenschutz

BWT bestaqua 14 ROC versorgt Hochleistungs-Backöfen mit optimiertem Wasser zur Deckung des gesamten Bedarfs an Prozesswasser. Für eine perfekte Wrasenführung beim Backen und bestmöglichen Schutz der Technik vor Kalkanbackungen. Die Neuheit von BWT water+more minimiert zudem das Risiko für Korrosionsschäden und ermöglicht eine sichere Prozessführung und gleichbleibend gute Qualität in puncto Herstellung und Produkteigenschaften von Backwaren.

Reines Wasser für ausgezeichnete Backwaren

Wasser – frei von Begleitstoffen –, wie es BWT bestaqua 14 ROC liefert, ermöglicht ein reibungsloses Funktionieren der Backtechnik – neben Zutaten und Verarbeitung das entscheidende Kriterium für die Produktqualität. Damit gelingt das Beschwaden zuverlässig: genau zum richtigen Zeitpunkt, für einen genau festgelegten Zeitraum und immer mit der richtigen Dampfmenge, um die Elastizität der Teiglingoberfläche zu erhalten. Die beste Voraussetzung dafür, eine lockere Krume und die richtige, knusprige Krustenbildung zu schaffen und Backfehler weitgehend zu vermeiden.

Passende Lösungen für mehr Effizienz, konstant gute Qualität und weniger Serviceaufwand

Auf der Südback 2019 in Halle 5, Stand 5B87 stellt BWT water+more den Besuchern seine fortschrittlichen Filter- und Wasseroptimierungssysteme für Bäckereien, Backshops und Konditoreien vor. Überall dort, wo Wasser im Spiel ist, bietet das Unternehmen die passenden Lösungen für mehr Effizienz, gleichbleibend gute Qualität und weniger Serviceaufwand. Die Ergebnisse mit derart optimiertem Wasser können sich sehen und schmecken lassen: Das Backgut weist eine gleichbleibend gute Qualität in Struktur und Geschmack auf. Zudem haben Kalk- und Gipsablagerungen keine Chance mehr. Backautomaten arbeiten störungsfrei und bleiben konstant leistungsfähig.

Mehr Geschmack in der Kaffeetasse

Auch in Sachen Kaffee, der ein wichtiges Zusatzgeschäft für die Back-Branche bedeutet, sorgt die moderne Wasseroptimierung von BWT water+more für sicheren Schutz der Maschinenteknik und einen optimierten Extraktionsvorgang. So können Kaffees ihre ganze Aromenfülle entfalten und es landet mehr Geschmack in der Tasse.

Neuheiten und Bestseller von BWT water+more

BWT bestmax ist der Klassiker unter den Filtern zur Wasseroptimierung von BWT water+more. Millionenfach bewährt und ein echter Allrounder: Die kompakte, je nach Bedarf in verschiedenen Größen erhältliche Filterkerze liefert Kalkschutz und optimales Wasser für rund 90 % aller Wassersituationen im Backhandwerk und für das Kaffeebrühen.

BWT bestmax PREMIUM – der Filter für „Geschmacksexperten“ – arbeitet mit der eigenentwickelten, innovativen BWT Magnesium-Technologie und beschert Kaffees ein echtes Geschmacks-Plus. Bei diesem patentierten Verfahren wird der Mineraliengehalt im Wasser zugunsten des wichtigen Geschmacksträgers Magnesium verschoben.

Ein Zuviel an Kalzium, das die vollständige Extraktion von Aromastoffen negativ beeinflusst, wird vermieden. Dies sorgt bei der Kaffeezubereitung für eine volle, ausgeglichene Entfaltung der Aromenfülle und verhindert wirksam, dass Kaffees bitter schmecken und ein pelziges Gefühl im Mund hinterlassen.

BWT bestcup PREMIUM bietet die BWT Magnesium-Technologie auch für Kaffeemaschinen mit Wassertank und ermöglicht so gleichbleibend gute, vollaromatische Kaffees auch in kleinen Outlets mit kompaktem Vollautomaten.

BWT bestprotect ist die richtige Wasseroptimierungslösung in Regionen, in denen es ein Problem mit Gipsbildung gibt. Dieser „Maschinenschützer“ verhindert wirksam, dass sich schwer löslicher Gips auf Maschinenteile legt und der wertvollen Technik zusetzt. Zudem verhindert BWT bestprotect Kalkablagerungen zuverlässig.

Lauter Vorteile

Mit seinen fortschrittlichen Wasseroptimierungssystemen ist BWT water+more der Top-Solution-Provider in Sachen Wasser für die Back-Branche. Ohne viel Aufwand erzielen Anwender verlässliche Qualität auf hohem Level bei dem Trio aus Gebäck, Snacks und Kaffee, das in der Back-Branche einen bedeutenden Umsatzsockel bildet. Die Vorteile moderner Wasseroptimierung sprechen für sich: Sie trägt zur Wertschöpfung bei, weil sie für eine dauerhafte Qualitätssteigerung der Produkte sorgt. Sie spart Arbeit, indem sie das lästige Entfernen von Verkrustungen im Ofen weniger häufig nötig macht – zudem sieht der Ofen auf diese Weise immer gut aus. Sie verhindert jede Menge Ärger: Verstopfte Düsen und misslungene Backwaren und Kaffees gehören mit optimiertem Wasser der Vergangenheit an. Last but not least sparen Anwender bares Geld, weil der Servicedienst seltener kommen muss, weil die Geräte geschont werden und länger laufen.

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

BWT water+more ist Teil der BWT Gruppe und Spezialist für Wasseroptimierungstechnologien für die Gastronomie. Das 2005 gegründete Unternehmen verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die professionelle Optimierung von Wasser für Kaffeespezialitäten, Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dämpf- und Spültechnik. Die cleveren Filtersysteme und Komplettlösungen bieten optimale Voraussetzungen für den Erfolg in der HoReCa-Branche. Die Best Water Technology Gruppe ist Europas führendes Wassertechnologie-Unternehmen. 4.000 Mitarbeiter arbeiten an dem Ziel, Kunden aus Privathaushalten, der Industrie, Gewerbe, Hotels und Kommunen mit innovativen, ökonomischen und ökologischen Wasseraufbereitungs-Technologien ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Gesundheit im täglichen Kontakt mit Wasser zu geben. BWT bietet moderne Aufbereitungssysteme und Services für Trinkwasser, Pharma- und Prozesswasser, Heizungswasser, Kessel-, Kühl- und Klimaanlage Wasser sowie für Schwimmbadwasser. BWT Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung arbeiten mit modernsten Methoden an neuen Verfahren und Materialien mit dem Ziel, ökologische und ökonomische Produkte zu entwickeln. Ein wichtiger Aspekt ist die Senkung des Betriebsmittel- und Energieverbrauchs der Produkte und somit die Reduktion der CO₂-Emissionen.