



05

think:water  
**Profine**<sup>®</sup>

# Forni

Forni a vapore e vaporiere sono diventati strumenti sofisticati ed efficaci, ma per dare il massimo, mantenere le prestazioni e ridurre la manutenzione hanno bisogno della giusta acqua.

# L'acqua per i forni

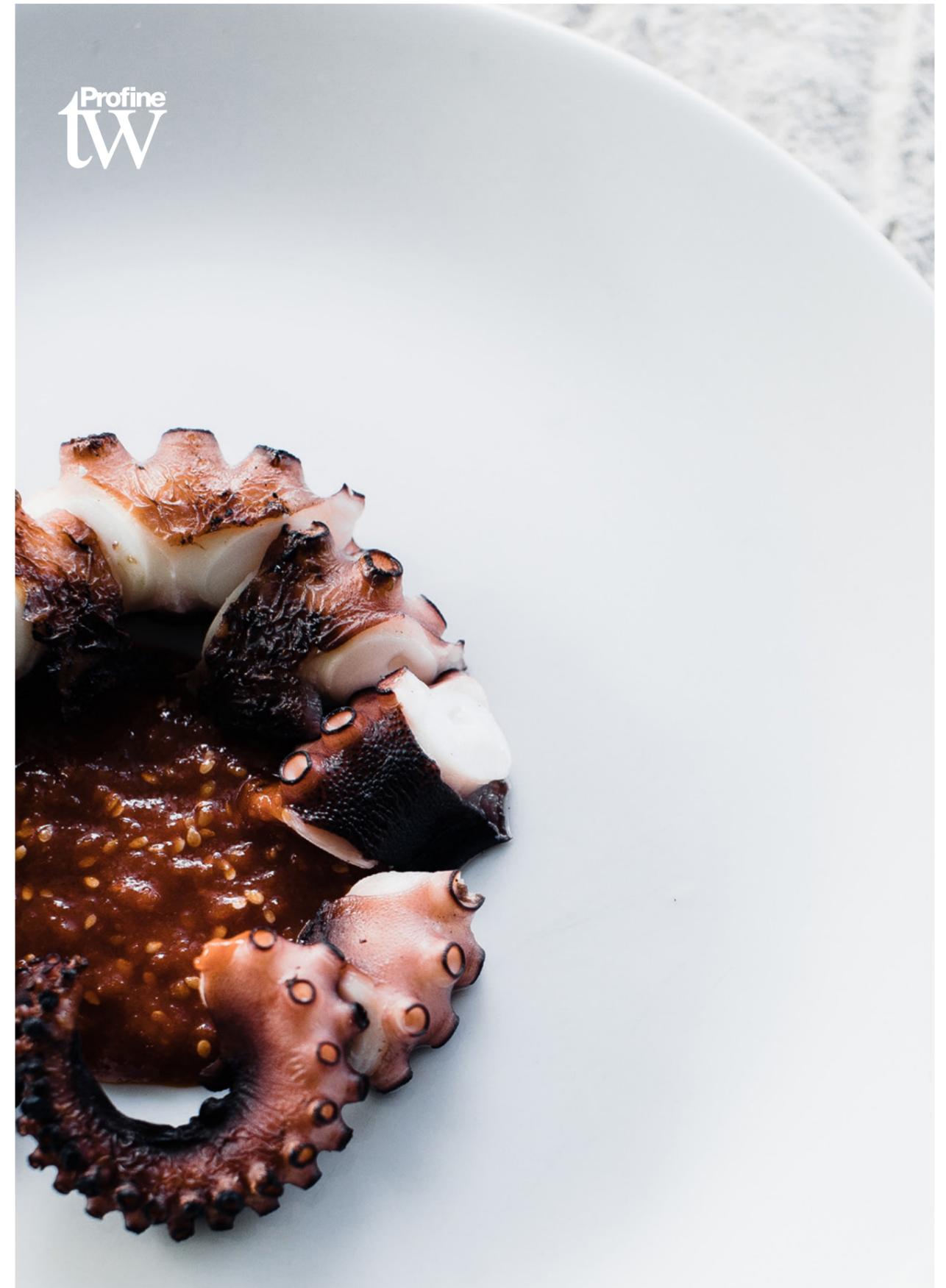
Forni a vapore e vaporiere sono diventati strumenti sofisticati ed efficaci, ma per dare il massimo, mantenere le prestazioni e ridurre la manutenzione hanno bisogno della giusta acqua.



tw produce secondo la conformità alimentare MOCA



tw produce con sistema di gestione qualità ISO 9001 e ambiente ISO 14001 certificato da TÜV SÜD



# L'acqua non è tutta uguale



L'uso di acqua non filtrata non solo influisce sul cibo che prepari, ma nel tempo può danneggiare il forno e la vaporiera. L'acqua con un'elevata durezza da carbonati può causare la formazione di calcare mentre l'elevata durezza permanente può generare depositi di gesso.

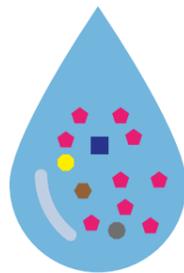


## Acqua greggia

L'acqua greggia contiene alti livelli di sedimenti e può corrodere, danneggiare o otturare la macchina.



- ZERO PROFESSIONAL



## Acqua dura

L'acqua dura contiene elevati livelli di calcio e magnesio.



- OCRA
- ZERO PROFESSIONAL
- ADDOLCITORE COMPACT



## Acqua dolce

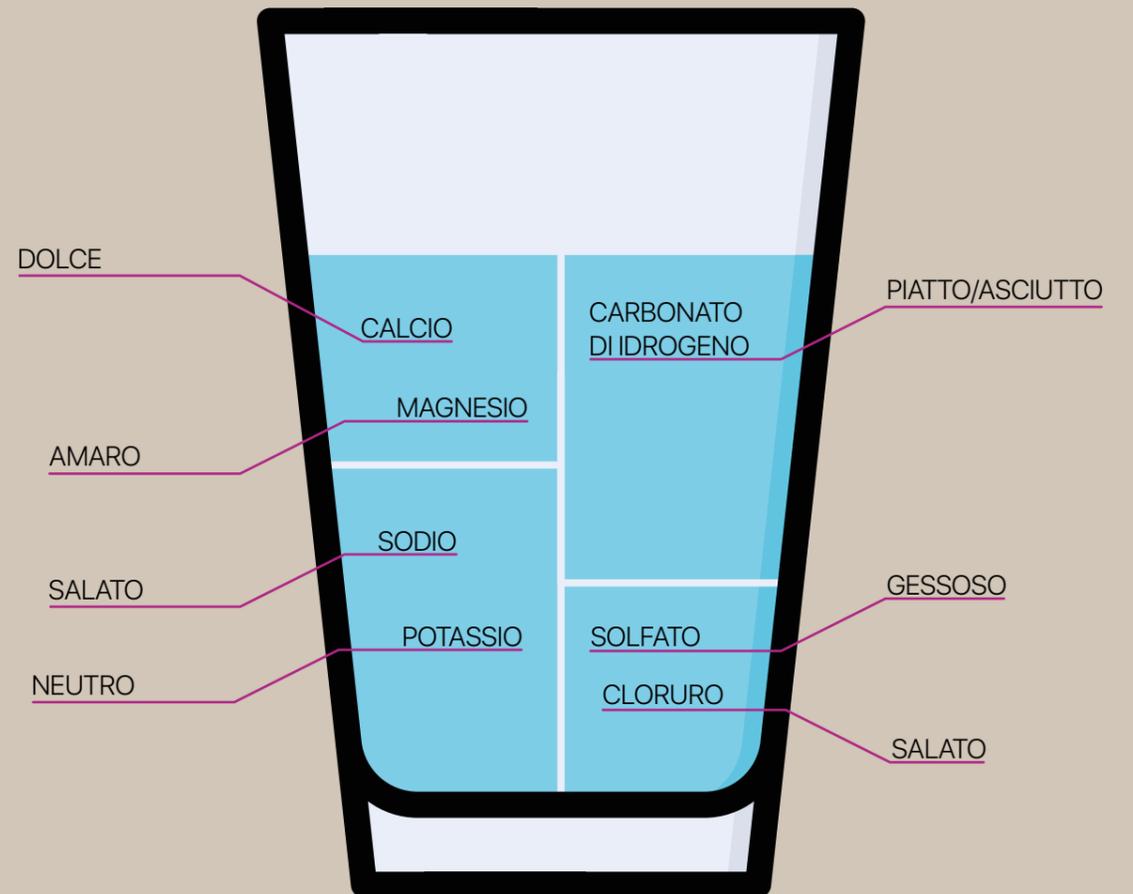
L'acqua dolce contiene solo piccole quantità di calcio, magnesio e carbonati.



- VIOLET
- LILAC
- ZERO PROFESSIONAL

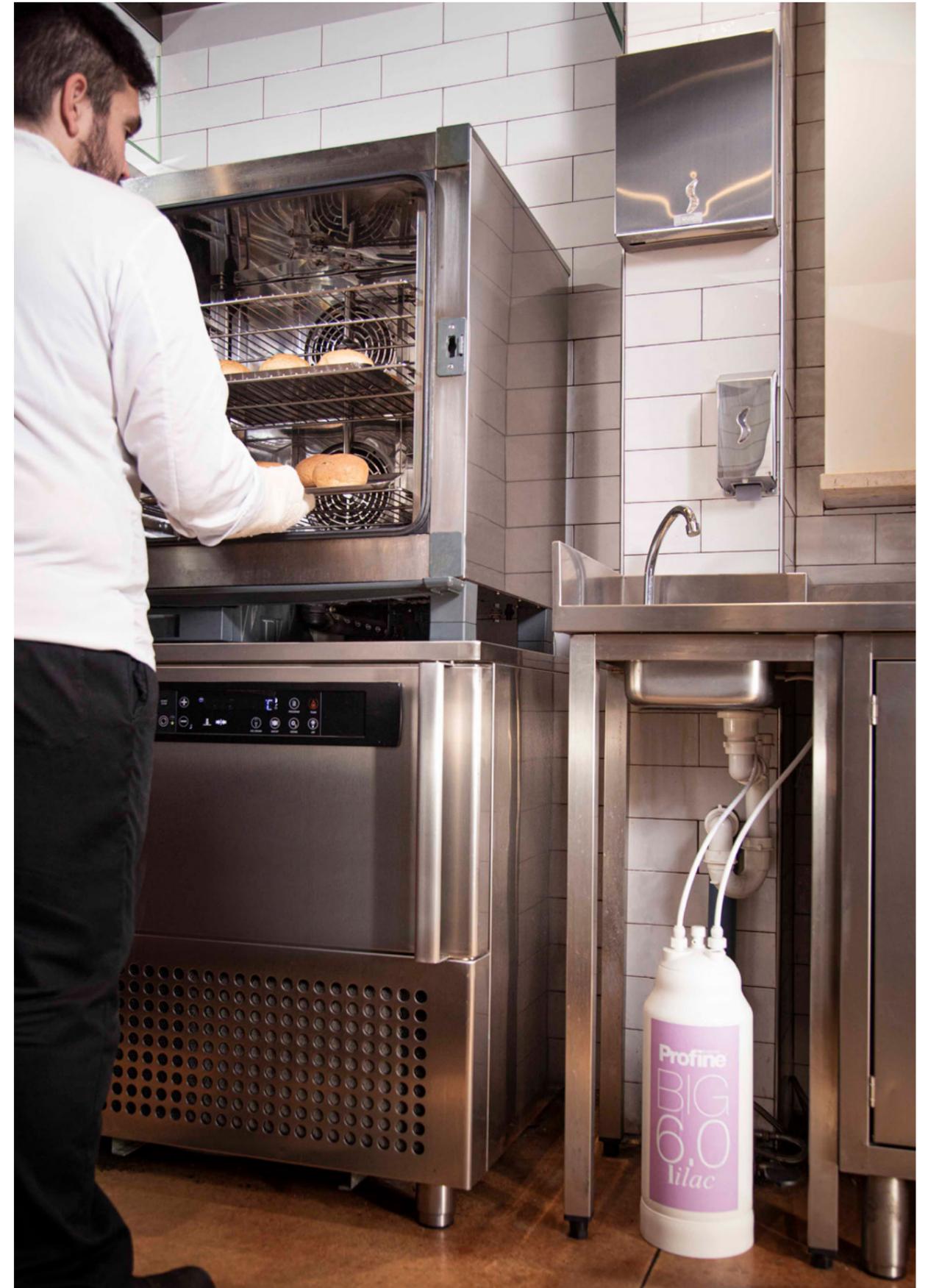
# Migliora il gusto

Ogni elemento disciolto nell'acqua conferisce una propria particolare caratteristica, dolce, amaro, salato...  
Trovare il giusto mix di queste sostanze crea la ricetta perfetta per ottenere il miglior prodotto, esaltandone gli aromi e conferendogli un aspetto attraente.  
Dopotutto l'acqua è il principale ingrediente di qualsiasi cibo.

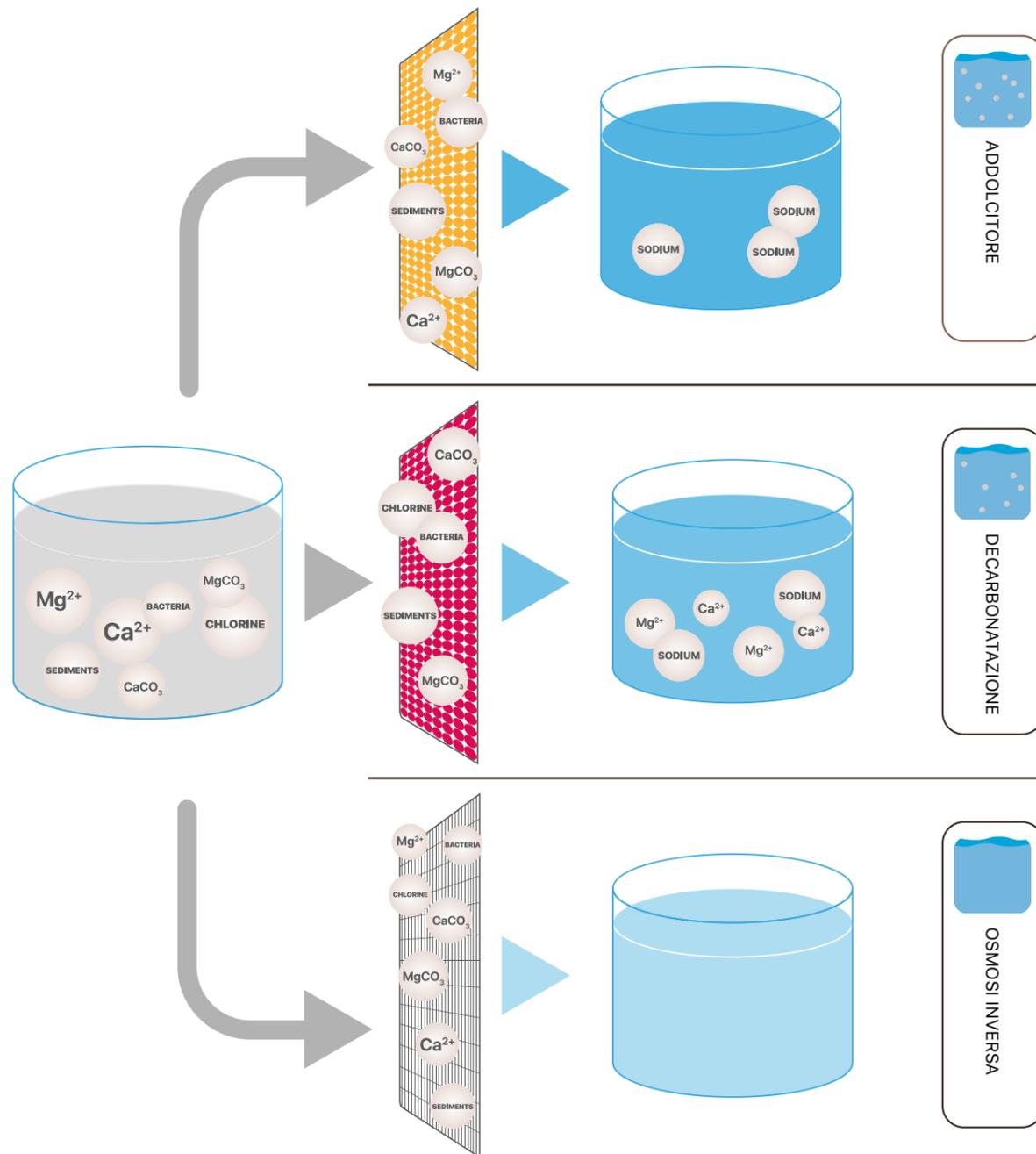


# Il trattamento conviene

Depositi minerali, dovuti alla durezza dell'acqua, sono causa di malfunzionamento di forni e vaporiere. Aumentano i tempi di manutenzione e si alzano i costi di gestione, alla lunga i danni provocati diventano assolutamente rilevanti. L'acqua non trattata lascia oltretutto residui su stoviglie e posate, dando un aspetto opaco e l'impressione di sporco.



# Metodi di trattamento acqua



Il trattamento dell'acqua avviene principalmente in tre modi.

## Addolcitore

Il risultato che si ottiene attraverso l'uso dell'addolcitore è quello di eliminare gli ioni di calcio  $Ca^{2+}$  e magnesio  $Mg^{2+}$ , responsabili della durezza dell'acqua. In questo modo si previene efficacemente la formazione di incrostazioni che nel tempo riducono le prestazioni delle macchine e ne causano malfunzionamenti.

## Decarbonatazione

I filtri per la decarbonatazione rimuovono i carbonati di calcio  $CaCO_3$  e magnesio  $MgCO_3$ . L'uso di questi filtri permette di ottenere un triplice risultato, protezione delle macchine, bevande e cibi dai sapori ricchi e pieni e stoviglie brillanti.

## Osmosi inversa

Grazie all'altissimo grado di filtrazione che caratterizza le macchine a osmosi inversa, è possibile ottenere un'acqua dalle elevate caratteristiche qualitative. L'acqua, passando attraverso una o più membrane, viene privata non solo degli elementi che ne determinano la durezza, ma anche di tutte le sostanze contaminanti, responsabili, per esempio, di odori e sapori non desiderati.



# 3 RAGIONI

## 01

Il sapore, l'odore e anche l'aspetto dei cibi saranno sempre esaltati da una cottura priva di "sapori aggiunti". Il vapore generato con acqua affinata diventa l'ingrediente segreto che fa risaltare tutti gli altri!

## 02

Usare acqua priva di impurità permette di avere sempre forni e vapore in perfetta efficienza, con prestazioni uniformi e tempi di cottura costanti. Aspetti fondamentali per mantenere altissimi standard nel tempo.

## 03

I depositi di calcare occludono facilmente i microugelli del vapore. Usare acqua trattata permette di risolvere alla radice il problema portando la manutenzione al minimo e scongiurando fermi macchina imprevisti.



# Ottieni il massimo dai tuoi filtri Profine®.

Con l'App Profine® Remove puoi conoscere e regolare ogni aspetto relativo alla gestione dei filtri Profine® Remove. Capire come regolare il bypass, se presente, calcolare le autonomie, conoscere la resa in tazzine o kg di caffè. Scarica gratuitamente, l'App è compatibile con Android e iOS.



# Prodotti

La ristorazione è un settore sempre più competitivo e il cliente è sempre più esigente e preparato, per emergere è quindi necessario che tutti i fattori coinvolti siano al massimo. L'acqua è certamente un di essi, anzi uno dei più importanti, dato che è presente in tutte le fasi del lavoro, dalla pulizia alla cottura alla preparazione stessa dei cibi. Profine® può aiutarti a trasformare l'acqua nel tuo ingrediente vincente!

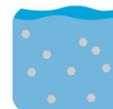


- ☞ **OCRA** \_\_\_\_ p.16
- ☞ **VIOLET** \_\_\_\_ p.18
- ☞ **LILAC** \_\_\_\_ p.20
- ☞ **ZERO PROFESSIONAL** \_\_\_\_ p.22
- ☞ **SALT:DETECTOR** \_\_\_\_ p.24
- ☞ **COMPACT PREMIUM** \_\_\_\_ p.26



# Profine® Ocra

## Riduzione durezza totale dell'acqua.



acqua decarbonata

Profine® Ocra è l'addolcimento totale dell'acqua grazie a una resina apposita. Molto apprezzata dagli impianti alberghieri, di ristorazione e del caffè. Risolve alla radice le incrostazioni dovute ai depositi di calcare. Profine® Ocra dà protezione e difende gli impianti. Dotata di Profine® Carbon Block inoltre elimina odori e sapori indesiderati, riduce il cloro e dà un'azione batteriostatica.

- Elimina odori e sapori indesiderati
- Riduce il cloro
- Garantisce un'azione batteriostatica
- Riduce la durezza totale
- Protegge gli impianti
- È efficace contro il calcare

CODICE	DESCRIZIONE	PORTATA	CAPACITÀ*
PBBC0201-B3D	BIG 2.0 Ocra Profine®	3 L/min	scarica l'App Profine® Remove
PBBC0301-B3F	BIG 3.0 Ocra Profine®	4,5 L/min	
PBBC0451-B3H	BIG 4.5 Ocra Profine®	6,5 L/min	
PBBC0601-BBA	BIG 6.0 Ocra Profine®	9 L/min	

\* Le capacità possono variare in base ai gradi francesi (\*f) dalle proprietà organolettiche e dalla portata dell'acqua in ingresso.

Pressione operativa Min. 2 - Max. 6 bar (0.2 - 0.6 Mpa)

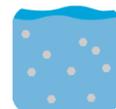
Temperatura Min. 4 - Max. 30°C (40 - 86 °F)





# Profine® Violet

## Riduzione dei carbonati con pH control e microfiltrazione.



acqua decarbonata

Profine® Violet fa parte della linea di filtrazione dedicata alla rimozione della durezza temporanea. Molto apprezzata dagli impianti alberghieri, di ristorazione e del caffè. Risolve alla radice le incrostazioni dovute ai depositi contenendo inoltre la riduzione del pH. Profine® Violet dà protezione e difende gli impianti. Dotata di Profine® Carbon Block inoltre elimina odori e sapori indesiderati, riduce il cloro e dà un'azione batteriostatica.

- Elimina odori e sapori indesiderati
- Riduce il cloro
- Garantisce un'azione batteriostatica
- Contiene la riduzione del pH
- Riduce la durezza temporanea
- Protegge gli impianti
- È efficace contro il calcare

CODICE	DESCRIZIONE	PORTATA	CAPACITÀ*
PBBVP200-B3R	BIG 2.0 Violet Profine®	2 L/min	scarica l'App Profine® Remove
PBBVP300-B3S	BIG 3.0 Violet Profine®	2,5 L/min	
PBBVP450-B3U	BIG 4.5 Violet Profine®	3,5 L/min	
PBBVP600-B3V	BIG 6.0 Violet Profine®	4,5 L/min	

\* Le capacità possono variare in base ai gradi francesi (\*f) dalle proprietà organolettiche e dalla portata dell'acqua in ingresso.

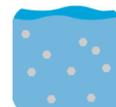
Pressione operativa	Min. 2 - Max. 6 bar (0.2 - 0.6 Mpa)
Temperatura	Min. 4 - Max. 30°C (40 - 86 °F)





# Profine® Lilac

## Riduzione dei carbonati e microfiltrazione.



acqua decarbonata

Profine® Lilac è la linea di filtrazione dedicata alla rimozione della durezza temporanea. Molto apprezzata dagli impianti alberghieri, di ristorazione e del caffè. Risolve alla radice le incrostazioni dovute ai depositi. Profine® Lilac dà protezione e difende gli impianti. Dotata di Profine® Carbon Block elimina odori e sapori indesiderati, riduce il cloro e dà un'azione batteriostatica.

- Elimina odori e sapori indesiderati
- Riduce il cloro
- Garantisce un'azione batteriostatica
- Riduce la durezza temporanea
- Protegge gli impianti
- È efficace contro il calcare

CODICE	DESCRIZIONE	PORTATA	CAPACITÀ*
PBBLP201-B3M	BIG 2.0 Lilac Profine®	2,5 L/min	scarica l'App Profine® Remove
PBBLP301-B3N	BIG 3.0 Lilac Profine®	3 L/min	
PBBLP451-B3P	BIG 4.5 Lilac Profine®	4 L/min	
PBBLP601-B3Q	BIG 6.0 Lilac Profine®	5 L/min	

\* Le capacità possono variare in base ai gradi francesi (\*f) dalle proprietà organolettiche e dalla portata dell'acqua in ingresso.

Pressione operativa	Min. 2 - Max. 6 bar (0.2 - 0.6 Mpa)
Temperatura	Min. 4 - Max. 30°C (40 - 86 °F)





# Profine® Zero Professional

Ultranaturale e superfiltrante.



acqua osmotizzata

Una iperfiltrazione incredibilmente in armonia con la natura. Perché è dalle forze naturali che l'acqua muove che è stato ideato questo nuovo sistema a osmosi inversa. Privo di pompa e elettricità Zero Professional dà acqua finemente osmotizzata per 3 litri in 1 minuto. Comprensivo di pre-trattamento e post-trattamento, staffa di montaggio e vite di regolazione conducibilità.

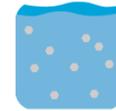
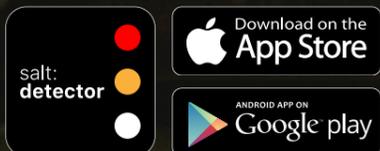
- Alta portata istantanea
- Senza necessità di corrente elettrica
- Comprensivo di filtri a carboni attivi di pre-trattamento e post-trattamento
- Vaso di espansione integrato con funzionalità brevettate
- Layout del sistema che crea importanti risparmi nell'acqua utilizzata
- Design esclusivo e compatto
- Staffa di supporto integrata per montaggio orizzontale e verticale
- Vite di regolazione conducibilità

CODICE	DESCRIZIONE
OF80002000N-ALK	Profine® Zero Professional
Pressione operativa	1,5 bar/6 bar   21.7 PSI/87 PSI
Temperatura	Min. 4 - Max. 30°C (40 - 86 °F)
Portata oraria	24 l/h (4 bar)
Pre-Post filtrazione	Profine® Carbon Block 5 µm



# Salt:detector

Tutto sul tuo addolcitore,  
tutto dal tuo smartphone!



acqua  
addolcita

Salt:detector controlla in tempo reale e da smartphone lo stato di funzionamento dell'addolcitore. Con una tripla segnalazione, visiva, sonora e via App; Salt:detector permette il monitoraggio immediato dello stato di funzionamento dell'addolcitore o dei vari addolcitori installati. Salt:detector controlla in tempo reale e da smartphone lo stato di funzionamento dell'addolcitore.

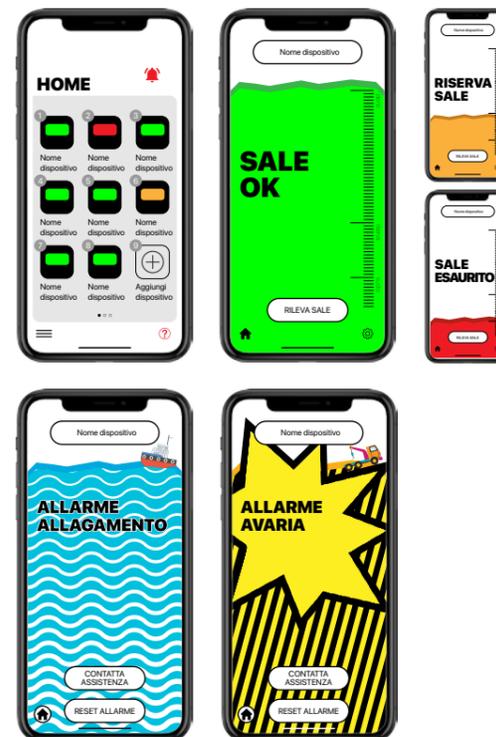
- Controlla in tempo reale da smartphone lo stato di funzionamento dell'addolcitore
- Completa gestione tramite app disponibile per smartphone iOS e Android
- Si installa su qualsiasi tipologia di tino o cabinato
- Si installa anche su addolcitori già in funzione
- Gestione di un numero illimitato di dispositivi con visualizzazione immediata dello stato con possibilità di filtrare i dispositivi in allarme
- Personalizzazione del nome del dispositivo e dei riferimenti assistenza visualizzati durante gli allarmi
- Condivisione della gestione del dispositivo con più utenti
- Interrogazioni in tempo reale del livello del sale con notifica della riserva
- Notifiche push e visualizzazione degli allarmi tramite App
- Visualizzazione e segnalazione acustica degli allarmi direttamente sul dispositivo tramite led e buzzer
- Storizzazione degli allarmi
- Reset degli allarmi del dispositivo tramite App
- Relè di uscita secondaria per remotare gli allarmi bloccanti
- Geolocalizzazione dei dispositivi

CODICE

Y60700B-B4Y

DESCRIZIONE

Salt:detector

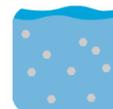




**salt:detector**  
incluso

# Profine® Compact Premium

## Risultati in poco spazio.



acqua  
addolcita

Compatto e performante, il nostro addolcitore assicura risultati brillanti e costi contenuti. Perfettamente dimensionato per piccole realtà, è l'alleato ideale per mantenere sempre in ordine le vostre apparecchiature. Compact Premium è equipaggiato con **Salt:detector**, un dispositivo di controllo ideato da Think:water in grado di performare tutte le prestazioni richieste di funzionamento atte alla configurazione, rilevazione e segnalazione di mancanza sale e feedback malfunzionamenti.

- Dimensioni compatte
- Ampio display di controllo
- Volumetrico
- Valvola con by-pass integrato
- Valvola galleggiante di sicurezza
- Indicatore livello min / max sale
- Equipaggiato con tw salt:detector
- Funzione di blocco tasti

CODICE	DESCRIZIONE
T222030050B	Addolcitore Compact Premium 5L
Capacità	30 m³/h
Attacchi	3/4"
Portata	0,25 mc/h
Resina cationica forte	5 litri
Dimensioni	225 x 430 mm h 370 mm



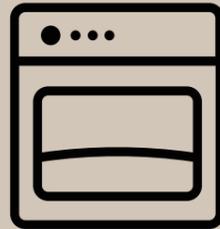
**L'acqua per i forni**  
**Chi vorrebbe cucinare**  
**usando un ingrediente con un**  
**brutto sapore?**

**Il vapore usato per cucinare**  
**diventa esso stesso un**  
**ingrediente, e se generato**  
**da acqua "cattiva" rende cattivi**  
**anche i cibi.**





I filtri hanno una vita utile ed è fondamentale sostituirli al momento giusto. Se si aspetta troppo la qualità dell'acqua diminuisce, andando incontro a notevoli effetti indesiderati.



- ✗ Sapore di cibi e bevande meno intenso e gradevole
- ✗ Aumento dei consumi e dei costi di esercizio
- ✗ Danni alle macchine
- ✗ Manutenzione macchine frequente
- ✗ Riduzione vita utile delle macchine



Avete bisogno di supporto per scegliere la giusta soluzione? Il nostro team può aiutarvi a ottenere i risultati migliori, operando assieme a voi le scelte più opportune per il vostro business.

Credits

Graphics: **tw** MKT Department

Restiamo in contatto

- [facebook.com/profineitalia](https://facebook.com/profineitalia)
- [instagram.com/profine\\_italia](https://instagram.com/profine_italia)
- [youtube.com/profine cartridge](https://youtube.com/profine_cartridge)
- [linkedin.com/profine srl](https://linkedin.com/profine_srl)

#lifewithoutplastic



05

think:water  
**Profine**<sup>®</sup>

**Forni**

Via delle Pezze 35  
35013 Cittadella (PD) Italy

tel: + 39 049 9403526  
fax: +39 049 8598579

mail: [info@thinkwater.com](mailto:info@thinkwater.com)

[thinkwater.com](http://thinkwater.com)  
[profinefilter.com](http://profinefilter.com)  
[shop.profinefilter.com](http://shop.profinefilter.com)