

03

think:water
Profine®

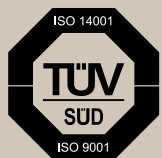
Vending

Mantenere standard qualitativi sempre al top è imprescindibile per emergere nella distribuzione automatica. Erogare un caffè o un tè non è più sufficiente, le pretese sono aumentate, ora è necessario che siano un buon caffè e un buon tè.

L'acqua per il vending
Mantenere standard
qualitativi sempre al top è
imprescindibile per
emergere nella
distribuzione automatica.
Erogare un caffè o un tè non
è più sufficiente, le pretese
sono aumentate, ora
è necessario che siano un
buon caffè e un *buon* tè.



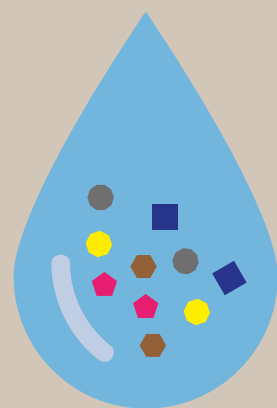
tw produce secondo la conformità
alimentare MOCA



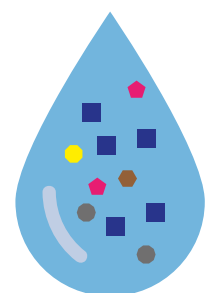
tw produce con
sistema di gestione
qualità ISO 9001 e
ambiente ISO 14001
certificato da TÜV SÜD



L'acqua non è tutta uguale



L'uso di acqua non filtrata non solo influisce sul gusto delle bevande, ma nel tempo può danneggiare il distributore automatico. L'acqua con un'elevata durezza da carbonati può causare la formazione di calcare mentre l'elevata durezza permanente può generare incrostazioni.

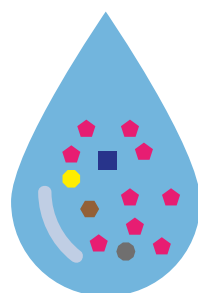


Acqua greggia

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



- ZERO PROFESSIONAL
- SILVER VENDING
- BLUE VENDING

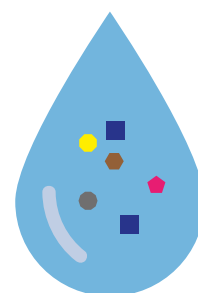


Acqua dura

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



- ZERO PROFESSIONAL
- SILVER VENDING
- BLUE VENDING



Acqua dolce

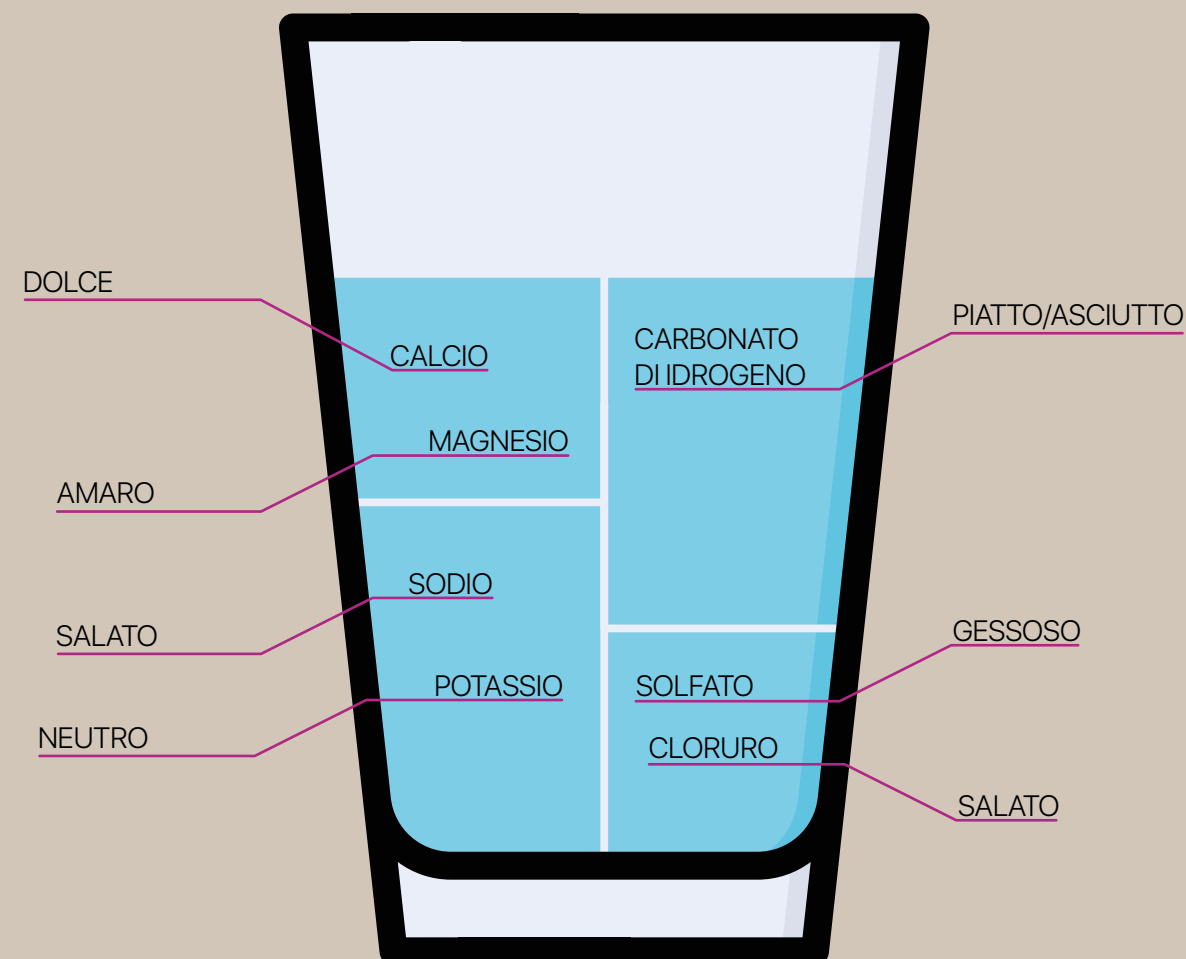
L'acqua dolce contiene solo piccole quantità di calcio, magnesio e carbonati.



- CREAM
- BROWN
- ZERO PROFESSIONAL
- SILVER VENDING
- BLUE VENDING

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 bevanda.

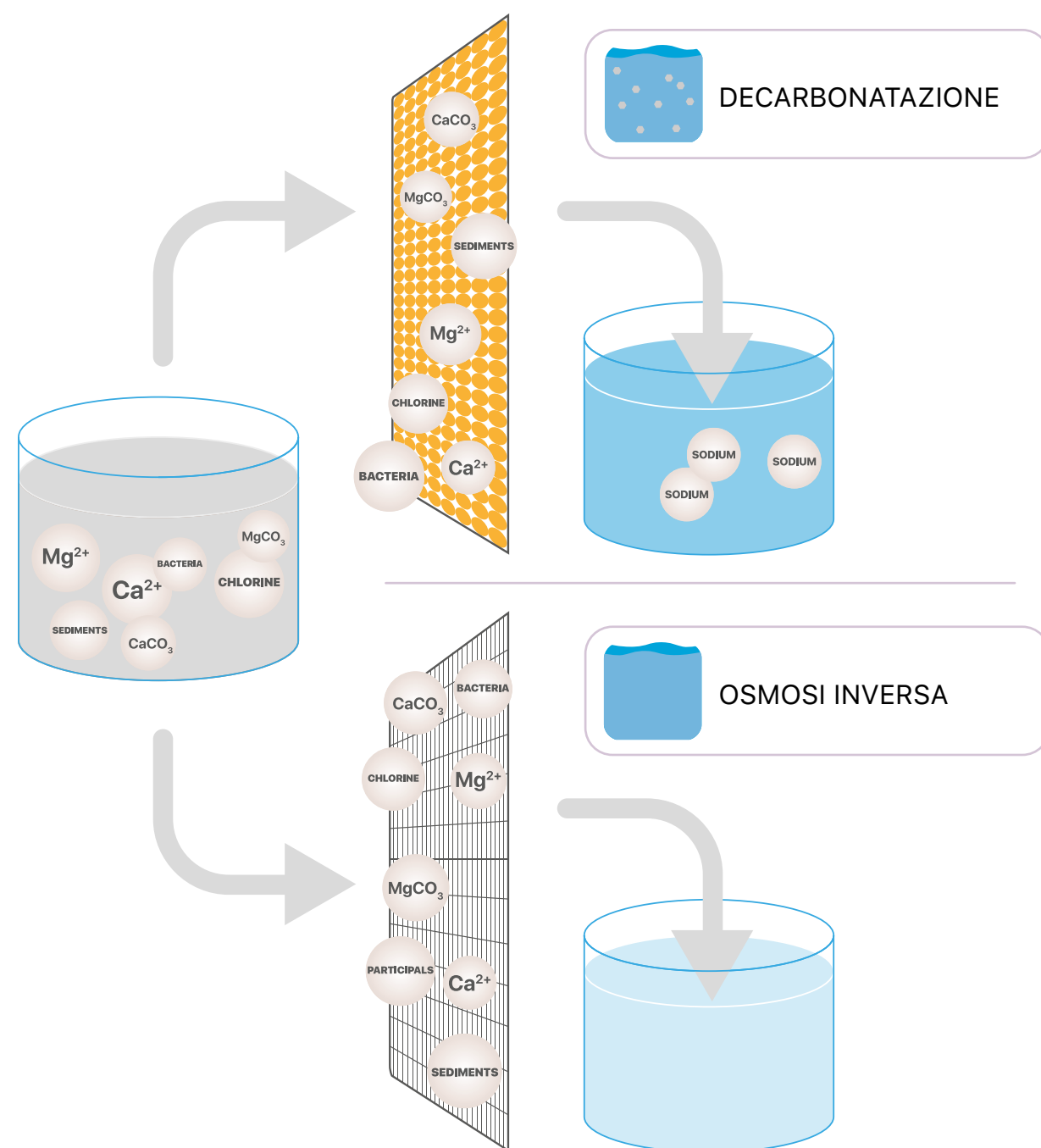


Il trattamento conviene

Depositi minerali, dovuti alla durezza dell'acqua, sono causa di malfunzionamento delle macchine. Aumentano i tempi di manutenzione e alzano i costi di gestione, alla lunga i danni provocati diventano assolutamente rilevanti.



Metodi di trattamento acqua



Il trattamento dell'acqua avviene principalmente in due modi.

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 dai sapori ricchi e pieni.

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

Le bevande hanno un sapore ricco e un profumo invitante. Preservano intatte tutte le sfumature che contraddistinguono le varie miscele, esaltando l'esperienza sensoriale.

02

Le incrostazioni influiscono negativamente sul consumo energetico delle macchine. Lo strato di calcare che si forma attorno alle resistenze assorbe fino al 30% del calore prodotto, quindi la macchina impiega più tempo ed energia per arrivare e mantenere la temperatura ottimale.

03

L'acqua non correttamente trattata provoca, quasi sempre, occlusioni nelle tubature. La portata si riduce, possono verificarsi fastidiose perdite, i componenti vengono sottoposti a maggiore stress.

Se non si interviene efficacemente gli accumuli di calcare finiscono con il danneggiare irrimediabilmente le macchine, aumentando di molto i costi di gestione e accorciandone la vita operativa.

Prodotti

I distributori automatici devono essere in grado di soddisfare esigenze diverse, dal caffè corto al macchiato fino ai vari tipi di tè e bevande calde. Selezionare gli ingredienti migliori significa ottenere i risultati migliori, ma c'è un ingrediente, fondamentale, che non può essere scelto, l'acqua. È evidente che affinare l'acqua di acquedotto diventa una scelta obbligata. Clienti soddisfatti e manutenzione ridotta all'osso sono la nostra ricetta per un Vending vincente.

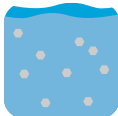


-  **BROWN VENDING** ____ p.14
-  **CREAM VENDING** ____ p.16
-  **BLUE VENDING** ____ p.18
-  **SILVER VENDING** ____ p.20
-  **PFAS** ____ p.22
-  **PERFETTO** ____ p.24
-  **ZERO PROFESSIONAL** ____ p.26



Profine® Brown Vending

Riduzione dei carbonati e microfiltrazione.



acqua decarbonata

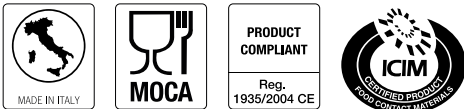
La cartuccia Profine® Brown affina le qualità dell'acqua consentendo di esaltare il sapore del caffè e di ottenere una crema dal colore e consistenza ideale. È dotata dell'esclusivo bypass integrato nella testa della cartuccia che consente di regolarlo direttamente ad ogni sostituzione. Inoltre elimina odori e sapori sgradevoli. L'esclusivo design degli attacchi ricavati direttamente sulla cartuccia filtrante ne riduce gli ingombri e ne facilita la sostituzione.

- previene le precipitazioni da carbonati
- garantisce un'autonomia estesa
- ha incluso uno stadio di finale micro-filtrazione batteriostatica
- è dotata di un by-pass regolabile dal 15% al 70% (preimpostato al 40%)
- riduce i clorocomposti
- ha una resina certificata per il trattamento dell'acqua ad uso alimentare

CODICE	DESCRIZIONE	PORTATA	CAPACITÀ*
Y21473B-B1A	BROWN VENDING Small	1 L/min	800 L
Y21474B-B1B	BROWN VENDING Medium	1,5 L/min	1.250 L
Y21800B-B2V	BROWN VENDING BIG 2.0	2,5 L/min	2.300 L
Y21801B-B2W	BROWN VENDING BIG 3.0	3 L/min	3.450 L
Y21802B-B2X	BROWN VENDING BIG 4.5	4 L/min	5.200 L
Y21803B-B2Y	BROWN VENDING BIG 6.0	5 L/min	6.950 L

* Autonomia calcolata su un'acqua con una durezza carbonatica di 10°dKH (by-pass 15%). Autonomia Basata su test interni del produttore

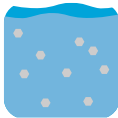
Pressione operativa	Min. 2 - Max. 6 bar (0.2 - 0.6 Mpa)
Temperatura	Min. 4 - Max. 30°C (40 - 86 °F)





Profine® Cream Vending

Riduzione dei carbonati con pH control e microfiltrazione.



acqua decarbonata

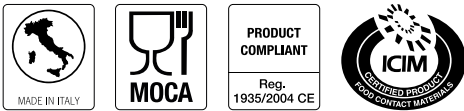
La cartuccia Profine® Cream affina le qualità dell’acqua consentendo di esaltare il sapore del caffè e di ottenere una crema dal colore e consistenza ideale, grazie alla concezione multi-stadio nella esclusiva formulazione del letto di scambiatori di ioni specifici, che garantisce ampia autonomia funzionale in relazione al mantenimento di un pH costante.

- previene le precipitazioni da carbonati
- mantiene il pH più favorevole possibile
- ha incluso uno stadio di finale microfiltrazione batteriostatica
- riduce i clorocomposti
- ha una resina certificata per il trattamento dell’acqua ad uso alimentare

CODICE	DESCRIZIONE	PORTATA	CAPACITÀ*
Y21448B-AZM	CREAM VENDING Small	0,5 L/min	700 L
Y21449B-AZN	CREAM VENDING Medium	1 L/min	1.100 L
Y21804B-B2Z	CREAM VENDING BIG 2.0	2 L/min	2.000 L
Y21805B-B31	CREAM VENDING BIG 3.0	2,5L/min	3.000 L
Y21806B-B32	CREAM VENDING BIG 4.5	3,5 L/min	4.500 L
Y21807B-B33	CREAM VENDING BIG 6.0	4,5 L/min	6.000 L

* Autonomia calcolata su un’acqua con una durezza carbonatica di 10°dKH (by-pass 15%). Autonomia Basata su test interni del produttore

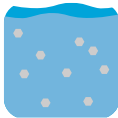
Pressione operativa	Min. 2 - Max. 6 bar (0.2 - 0.6 Mpa)
Temperatura	Min. 4 - Max. 30°C (40 - 86 °F)





Profine® Blue Vending

Declorazione e chiarificazione acqua potabile.



acqua
microfiltrata

Profine® Blue grazie, alla tecnologia Profine® Carbon Block, riduce e rimuove le torbidità presenti nell'acqua, cloro, sapori e odori. Grado di filtrazione nominale 5 µm. Conforme al DM 25/2012.

- filtrazione a 5 micron
- riduce odore e sapori indesiderati
- riduce il cloro, i clorocomposti e THM
- garantisce un'autonomia estesa
- riduce materiale in sospensione, erbicidi, pesticidi e microplastiche

CODICE	DESCRIZIONE	PORTATA	CAPACITÀ*
Y21482B-B1G	BLUE VENDING Small	3 L/min	15.000 L
Y21483B-B1H	BLUE VENDING Medium	5 L/min	24.000 L
Y21484B-B1J	BLUE VENDING Large	7 L/min	45.000 L

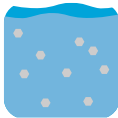
Pressione operativa	Min. 2 - Max. 6 bar (0.2 - 0.6 Mpa)
Temperatura	Min. 4 - Max. 30°C (40 - 86 °F)





Profine® Silver Vending

Microfiltrazione per acqua da bere.



acqua
microfiltrata

Profine® Silver Vending elimina odori e sapori indesiderati, riduce il cloro, e ha un grado di filtrazione nominale pari a 0,5 micron. Inoltre ha un'azione batteriostatica grazie al Profine® Carbon Block. Cartuccia a struttura composita adatta al trattamento delle acque potabili conforme al DM 25/2012.

- un'azione batteriostatica
- una microfiltrazione a 0,5 micron
- riduce il cloro, i clorocomposti e THM
- riduce odori e sapori indesiderati
- garantisce un'autonomia estesa
- rimuove materiale in sospensione, pesticidi, erbicidi e microplastiche

CODICE	DESCRIZIONE	PORTATA	CAPACITÀ*
Y21468B-B15	SILVER VENDING Small	3 L/min	15.000 L
Y21469B-B16	SILVER VENDING Medium	5 L/min	24.000 L

* Le portate possono variare anche sensibilmente secondo la qualità dell'acqua in ingresso.

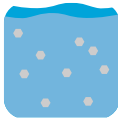
Pressione operativa	Min. 2 - Max. 6 bar (0.2 - 0.6 Mpa)
Temperatura	Min. 4 - Max. 30°C (40 - 86 °F)





Profine® Pfas

Kit filtrazione per la rimozione dei pfas.



acqua
microfiltrata

Profine® PFAS rimuove odori, sapori indesiderati e i Perfluoroalchilici (Pfas). Resina selettiva Pfas, stadio finale di filtrazione a 0,5 µm con tecnologia Profine® Carbon Block. Da utilizzare con concentrazione di Pfas fino a 500 ng/l.

- Elimina odori e sapori indesiderati e riduce il cloro
- Garantisce un'azione batteriostatica
- Abbatte la concentrazione di pfas

CODICE	DESCRIZIONE	PORTATA*	CAPACITÀ*
Y21539B-B2M	Kit Pfas Medium Profine® con contaltri e senza rubinetto.	2 L/min	11.000 L
Y21486B-B1M	Pfas Medium Profine® **	2 L/min	-
Y21497B-B1X	Pfas Large Profine®	2 L/min	11.000 L

* Da utilizzare per acque con concertazioni di Pfas inferiori a 500 ng/l. Le capacità di scambio possono variare in base alle concentrazioni di Pfas dell'acqua in ingresso e alle portate.

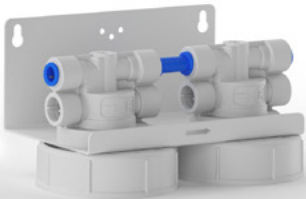
** Utilizzabile solo per il ricambio kit filtro 2 pezzi.

Pressione operativa

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

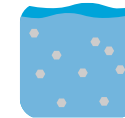
Temperatura

Min. 4 - Max. 30°C (40 - 86 °F)



Profine® Perfetto

Protezione dal calcare delle macchine da caffè con serbatoio.



acqua
decarbonata

L'ideale partner nel caffè. Profine Perfetto raffina la qualità dell'acqua consentendo di esaltare il sapore del caffè. Offre una protezione vitale per la tecnologia delle macchine evitando le precipitazioni calcaree.

Ha una resina che trattiene il calcare certificata per il trattamento dell'acqua destinata all'uso alimentare.

È ideale per l'impiego con macchine da caffè espresso, macchine a filtro, cialde e capsule, e in tutte le applicazioni domestiche e professionali.

- esalta il gusto del caffè
- fa durare di più la macchina da caffè
- protegge dal calcare la macchina da caffè
- durante il suo utilizzo non rovina il gusto del caffè come i tradizionali decalcificanti chimici

CODICE		DESCRIZIONE	
YS00001B-ATQ		Profine® Perfetto	
acqua dolce (15°f / 8°dH)		acqua media (25°f / 14°dH)	acqua dura (35°f / 19°dH)
L	caffè (30cc)	L	caffè (30cc)
50	1666	29	966
		21	700





Profine® ZERO PROFESSIONAL

Sistema ad osmosi inversa per acqua a basso contenuto salino.



acqua
osmotizzata

Ideale per alimentare macchine da caffè, erogatori automatici di bevande fredde o temperatura ambiente e al servizio di macchine che lavorano a cicli con richieste di acqua a volumi contenuti, ma con alti flussi istantanei.

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 micron

PRESSIONE DINAMICA	PORTATA	RICARICA
2,5 bar	2,4 L/min	15 min
3 bar	2,7 L/min	12 min
4 bar	3 L/min	8 min

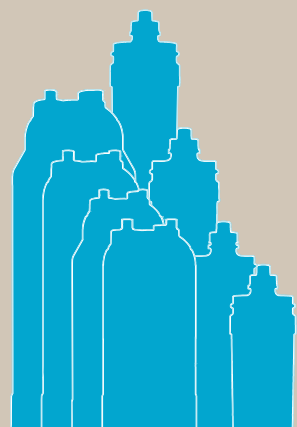
PARAMETRO		ENTRATA	USCITA
Conducibilità a 25°C	µS/cm	289	14,7
Concentrazione ioni idrogeno	pH	8,15	7,54
Cloruri	mg/L	3,1	0,223
Solfati	mg/L	19,3	0,572
Zinco	µg/L Zn	11,8	n.r.
Calcio	mg/L Ca	32,4	1,48
Magnesio	mg/L Mg	11,5	0,45
Potassio	mg/L K	0,7	0,176
Sodio	mg/L Na	2,07	0,52
Fosforo totale	µg/L P ₂ O ₅	29,8	n.r.
Cromo esavalente	µg/L Cr	0,94	n.r.



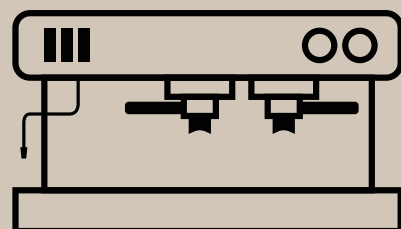
**Ogni elemento disciolto
nell'acqua conferisce una
propria particolare
caratteristica, dolce, amaro,
salato...**

**E l'acqua è il
principale ingrediente di
qualsiasi bevanda.**





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 delle bevanda 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
instagram.com/profine_italia
youtube.com/profine cartridge
linkedin.com/profine srl

#lifewithoutplastic



03

think:water
Profine®

Vending

Via delle Pezze 35
35013 Cittadella (PD) Italy

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

mail: info@thinkwater.com

thinkwater.com
profinefilter.com
shop.profinefilter.com