

APRO 100 PRO Cafésystem

Optimering af kaffeoplevelsen



En del af House of Filtration

Glasvænget 6 • 5492 Vissenbjerg
+45 70 40 42 22 • info@filter-online.com
filter-online.com

Sådan Fungerer APRO 100 PRO



Giv kaffen et ekstra twist

Som kaffeentusiast, så ved du at kaffebønner har stor betydning for den færdige kop kaffe eller espresso. Du har formentlig brugt lang tid på, at finde lige netop den eller de bønner der skal give dine kunder den helt rigtige kaffeoplevelse.

Men hvor meget tænker du over vandet du anvender til at brygge din kaffe med?

Måske ikke meget - men vand indeholder alle mulige smagsgivere, der er med til at give kaffen den karakter den har. Med APRO 100 PRO kan du justere mængden af mineraler, der kommer gennem anlægget og dermed give kaffen et ekstra twist.

Sådan fungerer det

APRO 100 PRO fylder ikke meget - så det er let at gemme væk i skabet under dit kaffe-setup. Anlægget fungerer på den måde, at vandet kan køre gennem en membran der filtrerer stort set alle unødige stoffer fra vandet ved anvendelse af omvendt osmose-teknologi.

Men vand hvor alt indhold bliver fjernet giver ikke meget spillerum til at finde den rigtige sammensætning af kaffen. Derfor har du med APRO 100 PRO mulighed for at styre sammensætningen af vandet via en bypass-drejeknap på forsiden, så du ganske simpelt kan finde den smag og mineralisering af vandet du ønsker.



Helt lavpraktisk, så bliver en del af vandet ført udenom membranen når der bliver justeret på bypasset. Dermed bliver en del af vandet behandlet via en omvendt osmose-membran og en anden del af vandet gør ikke.

Det giver dig mulighed for at sammensætte den helt perfekte kop kaffe - med den helt perfekte sammensætning af vand - for dig og dine kunder.

APRO 100 Specifikationer

Varianter af APRO 100 PRO

APRO 100 PRO fås i 2 forskellige varianter. Den ene er fremstillet med en ydre kappe af malet stål og den anden er fremstillet i rustfri stål.

Begge varianter har samme specifikationer. Det der gør at du skal vælge den ene frem for den anden, er placeringen hvor du vil anvende den.

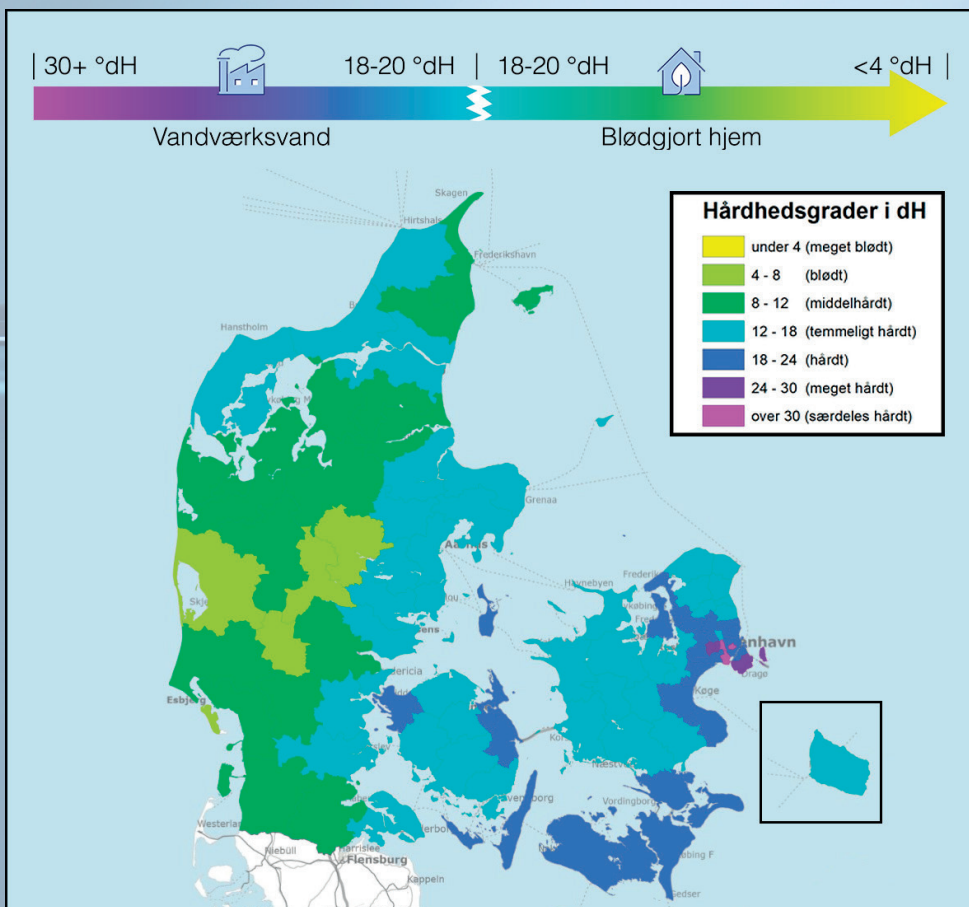
Skal den stå i et åbent miljø - f.eks. i et køkken, så anbefaler vi den rustfrie model. Skal den stå i et skab eller på en hylde lige under dit kaffe-setup, så er den sorte model rigtig fint til dit behov.



APRO 100 PRO - Specifikationer

Max. tryk	6 bar
Max. saltreduktion	95%
Produktion pr. time	100 L
Antal membraner	1 stk
Indgang tilslutning	JG
Udgang tilslutning	JG
Max. Inlet TDS - ppm	1500
Max. Temperatur	40° C
Dimensioner - mm	300x420x130
System Recovery	50%
Strømforsyning	24 VDC





Det anbefales at anvende blødt vand på 4-8 °dH til APRO 100 PRO, for at beskytte membranen mest muligt. En membran i et anlæg der anvender omvendt osmose-teknologi er følsom overfor kalk, da dette kan stoppe membranen til og på sigt ødelægge den.



Scan QR-koden og læs mere om APRO 100 PRO og se vores muligheder for hjælp til blødgøring og forfiltrering af vandet.

Glasvænget 6 • 5492 Vissenbjerg
+45 70 40 42 22 • info@filter-online.com
filter-online.com

