Culligan porta la sostenibilità a Host con Aquabar

20231013132121aquabarit80-elettronico-37d7e1e0

Culligan quest'anno partecipa a **Host** presentando la sua nuova gamma di prodotti di filtrazione dell'acqua **Aquabar**, pensati per promuovere sostenibilità, efficienza e innovazione nel mondo dell'horeca in collaborazione con **APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani**. A partire da un ingrediente essenziale per le cucine professionali.

Infatti, **proprio l'acqua filtrata può essere una soluzione** che coniuga attenzione per l'ambiente, per il portafogli e per la salute. **Ma è capace anche di esaltare il gusto degli ingredienti per una migliore resa dei piatti**, rappresentando un valore aggiunto nell'alta ristorazione.

Il Gruppo, che agisce in tutta la filiera del trattamento dell'acqua, non manca infatti di intervenire **nell'ambito** dell'**hospitality e della ristorazione** con soluzioni adatte a bar, ristoranti e grandi alberghi, offrendo **vantaggi per il gestore** di esercizi pubblici. Anche economici: ad esempio, **per un locale che serve circa 2.500 coperti al mese, permette un risparmio annuale medio superiore a 6.000 euro**.

VETRINA HOST

In questo contesto, le novità presenti a Host propongono **sistemi di filtrazione, gassatura, refrigerazione e riscaldamento dell'acqua**, adatti anche a semplificare i processi lavorativi. Ogni prodotto rispetta le normative vigenti ed è dotato di documentazione tecnica conforme alle regole Haccp. Sono inclusi i servizi di manutenzione, come la sostituzione degli elementi filtranti, per garantire una qualità del servizio duratura nel tempo.
Ecco di seguito le novità che si potranno trovare allo stand Culligan a HostMilano.

Aquabar Plus è l'erogatore cabinato di **acqua filtrata fredda, ambiente e frizzante** a pavimento. Elettronico, robusto, performante e realizzato totalmente in acciaio inox, **è pensato per esercizi di**

ristorazione di medie e grandi dimensioni che richiedono un approvvigionamento idrico elevato e prestazioni di erogazione consistenti. Aquabar Plus, realizzato in Italia con materiali di qualità, ha doppi pulsanti per l’erogazione di due flussi d’acqua preimpostati: uno per il riempimento di bicchieri e l’altro per le bottiglie.

Aquabar Elettronico è un impianto soprabanco **ideale per professionisti dell'ospitalità**, progettato per risparmiare tempo con facilità d'uso. Disponibile in due versioni, 30 e 80 litri/ora, l’erogatore è dotato di 3 combinazioni di funzioni: **ambiente, fredda e frizzante**. Il sistema di erogazione professionale consente, inoltre, di gestire in modo automatico il *portion contro*l. Con una larghezza di soli 30 cm o 36 cm, **è adatto anche a spazi limitati** e offre una struttura in acciaio inox adatta agli standard igienici più elevati.