

# EVERPURE®

## claris | watertechnology

# NEU CLARIS XXL

## Wasser-Filtersystem für Gastronomie- und Vending Maschinen



Das neue CLARIS Filtersystem wurde für höchste Anforderungen an Qualität und Servicefreundlichkeit entwickelt. Es kombiniert modernste Filtrationstechnologie mit intelligentem Engineering in einem 5-stufigen Filterkerzensystem und setzt einen neuen Standard in der Catering- und Vendingbranche.

Dank der DuoBlend® Bypass-Technologie kann die erforderliche Verschnittstufe der jeweiligen Maschinenteknik individuell angepasst und die Filterkapazität optimal genutzt werden.



**CLARIS Filtersystem**  
Größen: S, M, L, XL, XXL

### Höchster Maschinenschutz und perfekter Genuss

- Reduzierte Servicekosten durch Schutz vor Verkalkung
- Vermeidung von Maschinenausfällen und verärgerten Kunden
- Kaffee mit perfekter Crema, vollem Aroma und angenehmen Duft

### Wenn es auf Technologie ankommt, bietet CLARIS die Lösung

- DUOBLEND® Bypass Technologie für präzise Karbonathärteeinstellungen
- Entfernt Karbonathärte, Trübungen, Geschmacks- und Geruchsstoffe
- 5 stufiger Filtrationsprozess mit 5 µm Membran-Kohleblockfilter
- Für vertikalen oder horizontalen Einsatz geeignet
- Filtration des Bypass-Wassers

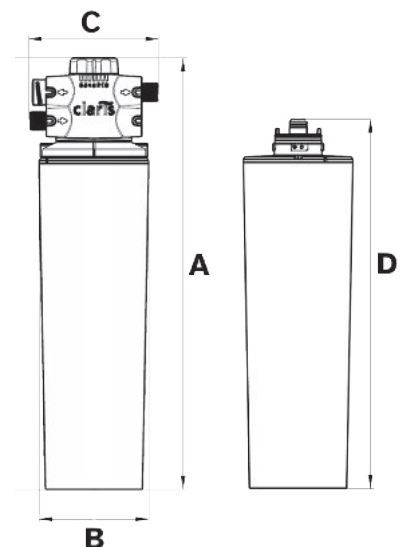
### Ein modulares Filterkonzept mit Flexibilität für die Zukunft

- Einzigartige Eigenschaften zu optimalem Preis-/Leistungsverhältnis
- Entlüften und Spülen direkt am Filterkopf ohne Lösen von Schläuchen
- Multifunktions- Filterkopf passend für alle Filterkerzengrößen
- Automatische Absperr- und Druckentspannungventile
- Kerzentausch in Sekunden: „raus drehen – rein drehen“

### Technische Daten

Dimensionen		S	M	L	XL	XXL
Höhe Gesamtsystem (A)	[mm]	365	475	410	525	525
Filterkerzen Durchmesser (B)	[mm]	95	95	136	136	175
Max. Breite Filterkopf (C)	[mm]	110	110	110	110	110
Höhe Filterkerze (D)	[mm]	315	425	360	475	475
Mindestabstand zum Boden	[mm]	40	40	40	40	40
Gewicht Filterkerze	[kg]	1.3	1.8	3.2	4.3	6.5
<b>Betriebsdaten</b>						
Eingangsdruck				2 - 8 bar		
Wassertemperatur / Umgebungstemperatur				4° - 30° C		
<b>Bestellnummern</b>						
Filtersystem komplett 3/8" Gewinde, links/rechts		4339-00	4339-01	4339-02	4339-03	4339-04
Filterkerzen		4339-10	4339-11	4339-12	4339-13	4339-14
Filterkopf einzeln 3/8" Gewinde, links/links				4339-20		
Filterkopf einzeln 3/8" Gewinde, links/rechts				4339-21		
Filterkopf einzeln 3/8" - Schnellverschluss, links/links				4339-22		
Filterkopf einzeln 3/8" - Schnellverschluss, links/rechts				4339-23		
Filterkopf einzeln 1/4" - Schnellverschluss, links/links				4339-24		
Filterkopf einzeln 1/4" - Schnellverschluss, links/rechts				4339-25		
Flow Sensor mit Programmier- und Anzeigeeinheit				4339-30		
Testkit zur Bestimmung der Karbonathärte				4339-40		
Anschluss-Schlauch, 1500mm, Anschluss 3/8" x 3/8"				4339-50		
Anschluss-Schlauch, 1500mm, Anschluss 3/8" x 3/4"				4339-51		

**NEU**



System Tested and Certified by NSF International against NSF/ANSI Standard 42 for the reduction of Chlorine taste and odor.

## Einstellungen/Kapazitäten für Kaffeemaschinen und Getränkeautomaten



### Kaffee-Espresso

°KH	Verschnittstufen	Kapazität in Liter				
		S	M	L	XL	XXL
< 6	5	3'000	5'000	9'200	13'200	22'000
7	5	2'570	4'280	7'890	11'310	18'860
8	4	1'870	3'120	5'750	8'250	13'750
9	4	1'670	2'780	5'110	7'330	12'220
10	4	1'500	2'500	4'600	6'600	11'000
11	4	1'360	2'270	4'180	6'000	10'000
12	3	1'070	1'790	3'290	4'710	7'860
13	3	990	1'650	3'030	4'350	7'250
14	3	920	1'530	2'820	4'040	6'730
15	3	860	1'430	2'630	3'770	6'290
16	3	800	1'340	2'470	3'540	5'890
17	3	760	1'260	2'320	3'330	5'550
19	3	680	1'130	2'070	2'980	4'960
21	2	540	890	1'640	2'360	3'930
23	2	490	810	1'500	2'150	3'590
26	2	430	720	1'330	1'900	3'170
29	2	390	650	1'190	1'710	2'840
33	2	340	570	1'040	1'500	2'500
38	2	300	490	910	1'300	2'170

Die Anwendung KAFFEE-ESPRESSO beschreibt die Zubereitung von Heissgetränken mit Dampferzeugung. Die angegebenen Kapazitäten sind Richtwerte und können je nach Maschinentyp variieren. Gerne geben wir spezielle Empfehlung für Ihren Maschinentyp.

### Vending

°KH	Verschnittstufen	Kapazität in Liter				
		S	M	L	XL	XXL
< 6	6	3'540	6'250	11'670	16'670	27'500
7	6	3'040	5'360	10'000	14'280	23'570
8	5	2'120	3'750	7'000	10'000	16'500
9	5	1'890	3'330	6'220	8'890	14'670
10	5	1'700	3'000	5'600	8'000	13'200
11	5	1'550	2'730	5'090	7'270	12'000
12	4	1'180	2'080	3'890	5'550	9'170
13	4	1'090	1'920	3'590	5'130	8'460
14	4	1'010	1'790	3'330	4'760	7'860
15	4	940	1'670	3'110	4'440	7'330
16	4	880	1'560	2'920	4'170	6'880
17	4	830	1'470	2'750	3'920	6'470
19	4	750	1'320	2'460	3'510	5'790
21	3	580	1'020	1'900	2'720	4'490
23	3	530	930	1'740	2'480	4'100
26	3	470	820	1'540	2'200	3'630
29	3	420	740	1'380	1'970	3'250
33	3	370	650	1'210	1'730	2'860
38	3	320	560	1'050	1'500	2'480

Die Anwendung VENDING beschreibt die Zubereitung von Heissgetränken ohne Dampferzeugung. Die angegebenen Kapazitäten sind Richtwerte und können je nach Maschinentyp variieren. Gerne geben wir spezielle Empfehlung für Ihren Maschinentyp.

## Einstellungen/Kapazitäten für Kombidämpfer/Self-Cooking Systeme/Dampfgarer/Backöfen



### Direkteinspritzung

°KH	Verschnittstufen	Kapazität in Liter				
		S	M	L	XL	XXL
< 6	0	1'500	2'500	4'660	6'670	11'000
7	0	1'290	2'140	4'000	5'710	9'430
8	0	1'130	1'880	3'500	5'000	8'250
9	0	1'000	1'670	3'110	4'440	7'330
10	0	900	1'500	2'800	4'000	6'600
11	0	820	1'360	2'550	3'640	6'000
12	0	750	1'250	2'330	3'330	5'500
13	0	690	1'150	2'150	3'080	5'080
14	0	640	1'070	2'000	2'860	4'710
15	0	600	1'000	1'870	2'670	4'400
16	0	560	940	1'750	2'500	4'120
17	0	530	880	1'650	2'350	3'880
19	0	470	790	1'470	2'100	3'470
21	0	430	710	1'330	1'900	3'140
23	0	390	650	1'220	1'740	2'870
26	0	350	580	1'070	1'540	2'540
29	0	310	520	960	1'380	2'270
33	0	270	450	850	1'210	2'000
38	0	240	390	730	1'050	1'740

Die angegebenen Kapazitäten sind Richtwerte und können je nach Maschinentyp variieren. Gerne geben wir spezielle Empfehlung für Ihren Maschinentyp.

### Boiler

°KH	Verschnittstufen	Kapazität in Liter				
		S	M	L	XL	XXL
< 6	3	2'140	3'570	6'670	9'520	15'710
7	3	1'840	3'060	5'710	8'160	13'470
8	2	1'410	2'340	4'370	6'250	10'310
9	2	1'250	2'080	3'890	5'550	9'170
10	2	1'130	1'880	3'500	5'000	8'250
11	2	1'020	1'700	3'180	4'550	7'500
12	2	940	1'560	2'920	4'170	6'870
13	2	870	1'440	2'690	3'850	6'350
14	2	800	1'340	2'500	3'570	5'890
15	2	750	1'250	2'330	3'330	5'500
16	2	700	1'170	2'190	3'120	5'160
17	2	660	1'100	2'060	2'940	4'850
19	2	590	990	1'840	2'630	4'340
21	1	480	790	1'480	2'120	3'490
23	1	430	720	1'350	1'930	3'190
26	1	380	640	1'200	1'710	2'820
29	1	340	570	1'070	1'530	2'530
33	1	300	510	940	1'340	2'220
38	1	260	440	820	1'170	1'930

Die angegebenen Kapazitäten sind Richtwerte und können je nach Maschinentyp variieren. Gerne geben wir spezielle Empfehlung für Ihren Maschinentyp.

## Schweizer Technologie - Weltweite Kompetenz - Führende Marken

EVERPURE, ein Unternehmen der Pentair Water Technologies - Gruppe, ist ein führender Anbieter in der „Food Service“- Industrie und produziert seit 1933 weltweit Produkte und Dienstleistungen im Bereich der Wasseraufbereitung für kommerzielle Anwendungen. CLARIS ist eine eingetragene Marke der AQUIS GmbH. CLARIS ist die führende Marke und ein Synonym für tankgebundene Wasserfilterpatronen in Haushalts-Kaffeemaschinen.