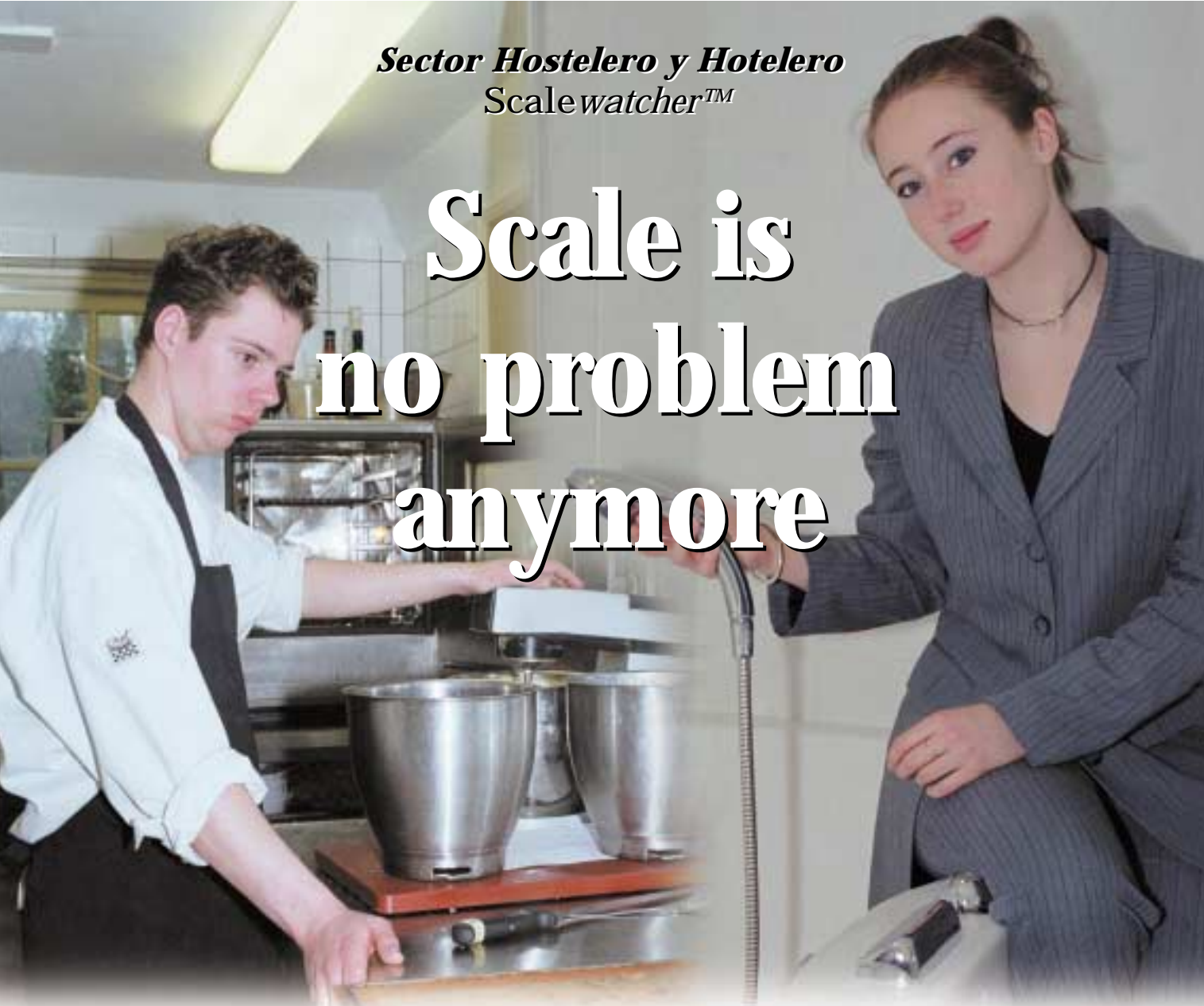


# Scale is no problem anymore



***El Scalewatcher™ para el sector hostelero y hotelero, nos permite realmente reducir las horas de trabajo de limpieza y ahorros en agentes químicos.***



*Los cuartos de baños en su hotel o la cocina en su restaurante: todos los días, el personal de servicio y los clientes usan cientos de litros de agua.*

***El mantenimiento resultante forma una parte importante de sus costes operativos. Sobre todo en las áreas con aguas duras, los depósitos de calcio conllevan un trabajo extra y no estamos añadiendo los costes de los agentes de limpieza químicos agresivos.***



• El Scalewatcher evita en los baños esa capa blanquecina y previene los depósitos de gotas de calcio, que se forman en los adornos del baño, los azulejos y paredes después de cada ducha. Incluso los grifos y rosetas de duchas se quedan brillante y libre de obstrucciones.



• En la cocina, tenemos menos necesidad de limpiar y desmontar los equipos. Los pequeños tubos y tuberías que existen, como en los sopladores de aire caliente o equipos vaporizador no se obstruyen y las superficies de acero inoxidable quedan brillantes mucho más tiempo.

• Las máquinas de café y té requieren substancialmente menos mantenimiento. Las tazas y vasos son también más fáciles de limpiar. Lo que es más, el Scalewatcher, asegura una reducción de los depósitos de calcio en su equipo de agua caliente. Los boilers y

los calentadores de agua caliente central tienen un mejor rendimiento y la temperatura del agua permanece constante, a un costo más bajo debido a un rendimiento más alto.