



Finalmente Fontechiara Annuncia “FonteOne” Il Nuovissimo Erogatore D’acqua Per Ristoranti LARGO APPENA 32CM NON TI RUBA SPAZIO SUL BANCONCONE E Il Suo Design Minimale Ti Suscita Orgoglio Ogni Volta Che Lo Osservi

ATTENZIONE; SE HAI UN RISTORANTE...

Ti piacerebbe impressionare i tuoi ospiti con un’acqua frizzante alla spina dalle bolle più intense e durature di quella in bottiglia, e senza quel fastidioso retrogusto amaro?

Ti piacerebbe avere nel tuo ristorante un erogatore d’acqua che non ti prosciuga il portafoglio a causa della quantità di corrente elettrica che consuma in eccesso?

E cosa ne pensi di avere nel tuo ristorante un erogatore d’acqua che non ti nasconde costi oppressivi ed inaspettati legati ad interventi di sanificazione, che si potrebbero ridurre della metà?

Se credi che tutto questo sia interessante per te e la tua attività, allora questa è la brochure più importante che leggerai oggi

Gira pagina per continuare...

Molti Ristoratori Si Fideranno Ad Installare Un Comune Erogatore D'acqua Nel Proprio Locale

La Maggior Parte Di Loro Rimarranno Delusi...

Ma COLORO CHE SCELGONO FonteOne SARANNO FELICI Oltre Ogni Immaginazione Perché NOTERANNO LE SUE INCREDIBILI DIFFERENZE

Tu Da Che Parte Stai?

Lascia che ti spieghi il **perché FonteOne è così diverso dai tradizionali erogatori d'acqua** in commercio;

I tradizionali erogatori d'acqua per ristoranti sono larghi minimo 42cm, ciò significa che risultano un vero e proprio ostacolo sul tuo banco da lavoro, non consentono al personale di muoversi in maniera agevole, facendogli perdere produttività e rapidità.

I classici erogatori d'acqua per ristoranti restano accesi a pieno regime giorno e notte, consumando il doppio dell'elettricità rispetto a quanto necessario. Questo vuol dire maggiori costi in bolletta che potresti facilmente evitare.

I comuni erogatori d'acqua per ristoranti sono dotati di tecnologie antiquate. Ciò significa che producono acqua frizzante piatta, con bolle appena accennate che svaniscono prima ancora di raggiungere il tavolo. Questo abbassa il livello dell'esperienza dei tuoi ospiti.

I tradizionali erogatori d'acqua per ristoranti sono realizzati con acciaio inox 430, che essendo povero di nichel è destinato ad arrugginire e corrodersi in meno di due anni. Questo rende gli erogatori antiestetici e vecchi dopo poco tempo di utilizzo.

I tradizionali erogatori d'acqua accumulano germi e batteri al loro interno a causa dei raccordi che utilizzano, mettendo a rischio la qualità dell'acqua servita ai tuoi ospiti. Inoltre, richiedono frequenti interventi di sanificazione costosi e fastidiosi.

FonteOne invece, si posiziona in appena 32cm di larghezza, 60cm di profondità e 55cm di altezza consentendo libertà di movimento al personale, infatti, non si accorgeranno nemmeno della sua presenza.

FonteOne, invece, adatta la sua potenza al flusso di lavoro del tuo ristorante e agli orari, garantendoti risparmi significativi. Così puoi destinare il denaro a ciò che più ami.

FonteOne, invece, monta il rivoluzionario brevetto KARBONY, capace di generare un'acqua frizzante con bolle più abbondanti e persistenti di quelle dei migliori marchi di bottiglie. Le bolle del KARBONY rimangono grandi ed effervescenti durante tutto il pasto, regalando ai tuoi clienti una soddisfazione inaspettata anche dal semplice gesto di servire l'acqua.

FonteOne, al contrario, è costruito con l'affidabile acciaio inox 304, lo stesso materiale utilizzato per gli strumenti chirurgici. Questo significa che FonteOne rimarrà privo di ruggine e corrosione, mantenendo un aspetto impeccabile nel tempo ed evitandoti imbarazzi estetici evidenti soprattutto se lo posizioni in vista ai tuoi clienti.

FonteOne adotta rivoluzionari raccordi Anti-germi®, che riducono la proliferazione batterica del 90% e sono autopulenti. Questo ti offre tranquillità, sapendo che i tuoi ospiti sono al sicuro e tu non sprechi denaro e tempo in operazioni di sanificazioni continue.



Perché L'acqua Frizzante Della FonteOne Può Stregare Chi La Beve Già Dal Primo Sorso?

–“Non c'è nessuna magia, si tratta solo di una paziente attenzione ai dettagli” – dice uno dei più rispettati ingegneri della FonteOne.

Uno degli esempi più notevoli di questo perfezionismo si trova nel brevetto KARBONY®, che è montato in esclusiva sulla FonteOne.

La verità è che ci sono migliaia di ristoratori che pensano che un erogatore d'acqua vale l'altro, basta che funzioni. Certi addirittura si sono arresi al fatto che l'acqua frizzante di un erogatore non potrà mai essere intensa come quella in bottiglia delle migliori marche. Per cui, ora, mi permetto di rubarti 1 minuto del tuo tempo per spiegarti perché non è così.

Devi sapere che La maggior parte degli erogatori d'acqua (circa l'80%) è costruita assemblando componenti che derivano da diversi settori, come birra, macchine del ghiaccio o frigoriferi.

Questo approccio crea erogatori che possono sembrare gradevoli da vedere, ma **per l'acqua frizzante risultano un disastro**: bolle insignificanti, flussi di erogazione lenti e retrogusti amari. Questo accade perché gli erogatori non sono progettati esclusivamente per l'acqua, ma sono un mix di tecnologie da altri settori.

Ogni componente di FonteOne, al contrario, è stato creato da zero per offrire il massimo nella produzione di acqua frizzante. Il brevetto KARBONY ne è il risultato, capace di erogare litri di bollicine mantenendo intensità, e garantendo bolle che non svaniscono prima di arrivare al tavolo. Se proverai l'acqua di FonteOne noterai un piacevole retrogusto dolce che è reso possibile grazie al processo di ritardo nella formazione dell'acido carbonico, sempre opera del KARBONY.

L'incredibile Tastiera Touch – COSTRUITA CON VETRO ANTIVANDALO – Ti Semplifica Dal Giorno Alla Notte La Gestione Dell'acqua Alla Spina Nel Tuo Ristorante (E può Anche Aumentarti I Margini Di Guadagno)

La FonteOne ti consente di personalizzare l'erogatore d'acqua come nessun altro sistema della categoria ti consente di fare

Puoi regolare a tuo gradimento la temperatura dell'acqua che servi ai tuoi ospiti e la quantità di bolle, puoi impostare il riempimento automatico della bottiglia o della caraffa così il tuo personale si dedica ad attività più importanti, puoi controllare i litri di acqua erogata e la tipologia di acqua che i tuoi clienti chiedono maggiormente, in modo da ottimizzare la tua offerta ed aumentare i margini di guadagno

Puoi gestire tutto ciò con soli 3 tasti, senza la necessità di imparare complessi manuali. Ogni tasto è chiaramente visibile sullo schermo e accompagnato da una descrizione che ne indica la funzione. Inoltre, ogni bottone emette un fischio acustico ogni volta che viene premuto, garantendoti di non premere pulsanti per sbaglio. Ovviamente, se potessi paragonare il display della FonteOne allo smartphone che hai in tasca, noterai che il tuo smartphone è molto più complesso da utilizzare, così come è molto più complesso il palmare per prendere le ordinazioni o il registratore di cassa digitale che probabilmente hai nel tuo locale. Quando un display per erogatori d'acqua è reso così semplice, è normale che non riesci più a farne a meno a causa della sua incredibile utilità.



Ma non è finita...

Perché apparentemente fragile e delicato, **il display della FonteOne nasconde una robustezza segreta**. Infatti, è soggetto a dei test di rottura che possono sembrare incredibili per una persona media. È stato ispezionato per più di 2 ore di seguito durante il montaggio, da ogni singolo addetto. È stato immerso in una vasca d'acqua per verificarne l'impermeabilità. Alcuni di questi schermi sono stati ricoperti dei più corrosivi detersivi per la pulizia, per assicurarsi che resistano. Sono stati sottoposti ad urti e colpi anche contro utensili d'acciaio, per avere la massima sicurezza. Questi schermi sono stati testati per tutti gli scenari pensabili, per due anni interi, prima di essere stati messi in commercio.

Riuscirai A Riempire In Modo Consecutivo Una Dopo L'altra 9 BOTTIGLIE Di ACQUA FRIZZANTE Da 1 Litro Ciascuna? Se La Risposta È "SI" La FonteOne È L'erogatore D'acqua Giusto Per Il Tuo Ristorante



Con FonteOne hai prestazioni di erogazione dell'acqua frizzante che risultano irraggiungibili da qualunque erogatore di pari potenza costruito su questo pianeta fino ad oggi.

Infatti, FonteOne è stato messo sotto pressione in appositi laboratori. **9 bottiglie di seguito da 1 litro ciascuna di acqua frizzante, tutte dai 4 ai 6 gradi centigradi di temperatura.** E dopo 16 secondi, FonteOne era pronta a ricominciare di nuovo. Mentre le comuni soluzioni sarebbero totalmente

bloccate, fuori uso.

E gli stessi risultati sono stati raggiunti anche con l'acqua liscia fredda, nemmeno gli ingegneri che l'hanno costruita credevano ai loro occhi.

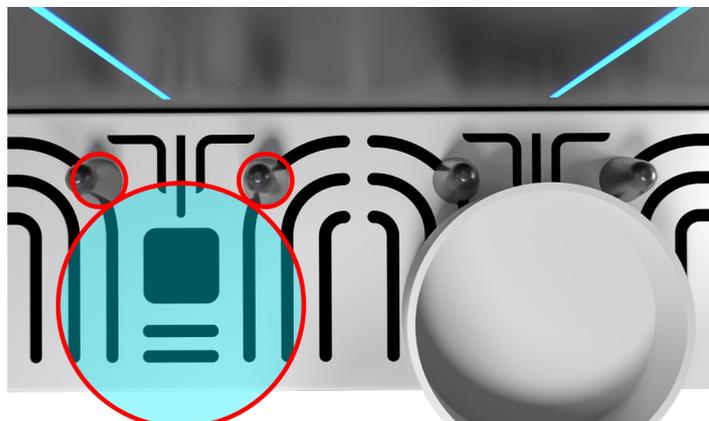
FonteOne è il modo più semplice per non avere la preoccupazione di un erogatore che manca di prestazioni proprio quando il tuo locale è pieno, perché lo sappiamo, che una situazione simile ti causerebbe un disagio inaccettabile.

Dettagli Che Rendono FonteOne Tremendamente SEMPLICE DA UTILIZZARE ANCHE QUANDO HAI FOGA Perché Il Locale È Pieno E Anche Se Chi La Utilizza È Stato Assunto Da Qualche Ora E Quindi Non Conosce Niente Di Niente Dell'erogatore

Quando riceverai FonteOne, noterai immediatamente piccoli blocchi di gomma posizionati sulla vaschetta raccogli gocce. Questi blocchi sono una soluzione geniale progettata per semplificare al massimo il posizionamento delle bottiglie, garantendo che siano

centrate con l'ugello di erogazione in modo praticamente automatico. Questo non solo risparmia tempo, ma assicura anche che l'acqua erogata entri perfettamente nella bottiglia, **eliminando il fastidio di servire bottiglie bagnate al loro esterno ai tavoli.**

Tutto quello che devi fare è regolare una sola volta i blocchetti di gomma in base alle dimensioni delle tue bottiglie o caraffe, in modo che anche quando sei di fretta, quando il locale è così pieno che non ti accorgi nemmeno dell'orario, non devi perdere tempo a posizionare la bottiglia sotto l'erogatore, ma ti basterà andare direttamente in battuta con i blocchetti ed erogare l'acqua, tutto qui, è un'azione che possono davvero svolgere tutti.



Inoltre, se nel tuo ristorante hai bottiglie e caraffe di diverse altezze non deve essere una preoccupazione, perché l'altezza del **vano erogazione è di 36cm**, ed è abbastanza per ospitare e riempire in maniera agevole e senza ostacoli qualsiasi bottiglia o caraffa che ad oggi esiste in commercio.

Una delle caratteristiche per cui sarai più felice è il sistema di dosatura automatica dell'erogazione, in altre parole, FonteOne riempie in maniera automatica e con precisione chirurgica caraffe e bottiglie, in modo che tu o il tuo staff potete dedicarvi ad altro nel frattempo, migliorando la produttività e rapidità di servizio al cliente. Il sistema di dosatura automatica non è niente di complesso da impostare, selezioni la quantità d'acqua che vuoi erogare, confermi la selezione ed il gioco è fatto. E se la dovessi cambiare, è lo stesso procedimento. Nulla di più.



Annunciamo TYFON®

LA SALVEZZA DEI RISTORATORI Che Non Vogliono Correre Il Rischio Di Servire Ai Clienti Acqua Alla Spina Che Nasconde Germi E Batteri Dannosi Per La Salute

Questa è forse la verità più cruda sull'igiene di un erogatore d'acqua mai rivelata al grande pubblico. Ma è anche la più utile da sapere.

Il messaggio di Fontechiara per te è molto semplice: Fontechiara vuole che tu sappia che, da azienda esperta nel trattamento acqua, ha già visto moltissimi

mi casi di ristoranti (non suoi clienti) che sono andati incontro a gravi sanzioni, denunce pesanti e chiusure temporali, perché hanno servito ai loro ospiti acqua popolata da germi e batteri provenienti dall'erogatore d'acqua a causa della retro contaminazione. E Fontechiara crede fermamente che il 90% di queste situazioni si sarebbero potute evitare con estrema facilità.



Prima di tutto è giusto evidenziare che ci sono **tre zone nell'erogatore che sono un vero terreno fertile per germi e batteri**, mettendo a rischio la sicurezza dell'acqua che offri ai tuoi clienti.

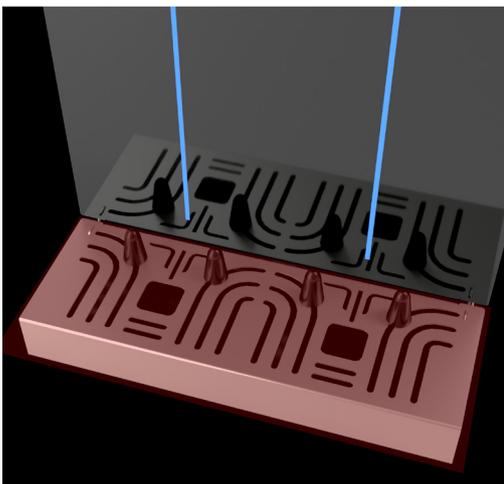
La prima zona è l'ugello di erogazione, essendo costantemente umido, fornisce l'ambiente ideale per la proliferazione batterica e rappresenta la via di accesso principale per i germi verso l'interno dell'erogatore.

La seconda area problematica è la vaschetta di raccolta gocce, anch'essa umida e un luogo in cui l'acqua può stagnare, diventa un terreno fertile per germi e batteri che poi si arrampicano verso l'ugello di erogazione.

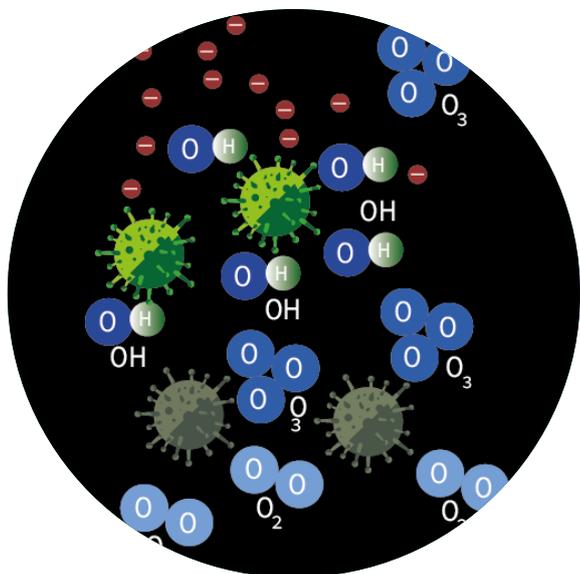
La terza area a rischio è la tastiera frontale, costantemente toccata dalle persone, diventa un veicolo per germi e batteri che vengono trasferiti sulla superficie dell'erogatore ad ogni tocco, dirigendosi successivamente verso l'ugello di erogazione, l'accesso chiave all'interno del dispositivo.

Questi elementi possono compromettere in modo serio la sicurezza dell'acqua che offri ai tuoi clienti, facendoti andare incontro a drastiche situazioni legali e morali. Ed è per questo motivo che è stato inventato il TYFON®.

TYFON® è costato anni di ricerca, test di laboratorio e decine di migliaia di euro per essere creato e brevettato ed ecco perché può liberarti da ogni preoccupazione legata a germi e batteri nel tuo erogatore d'acqua



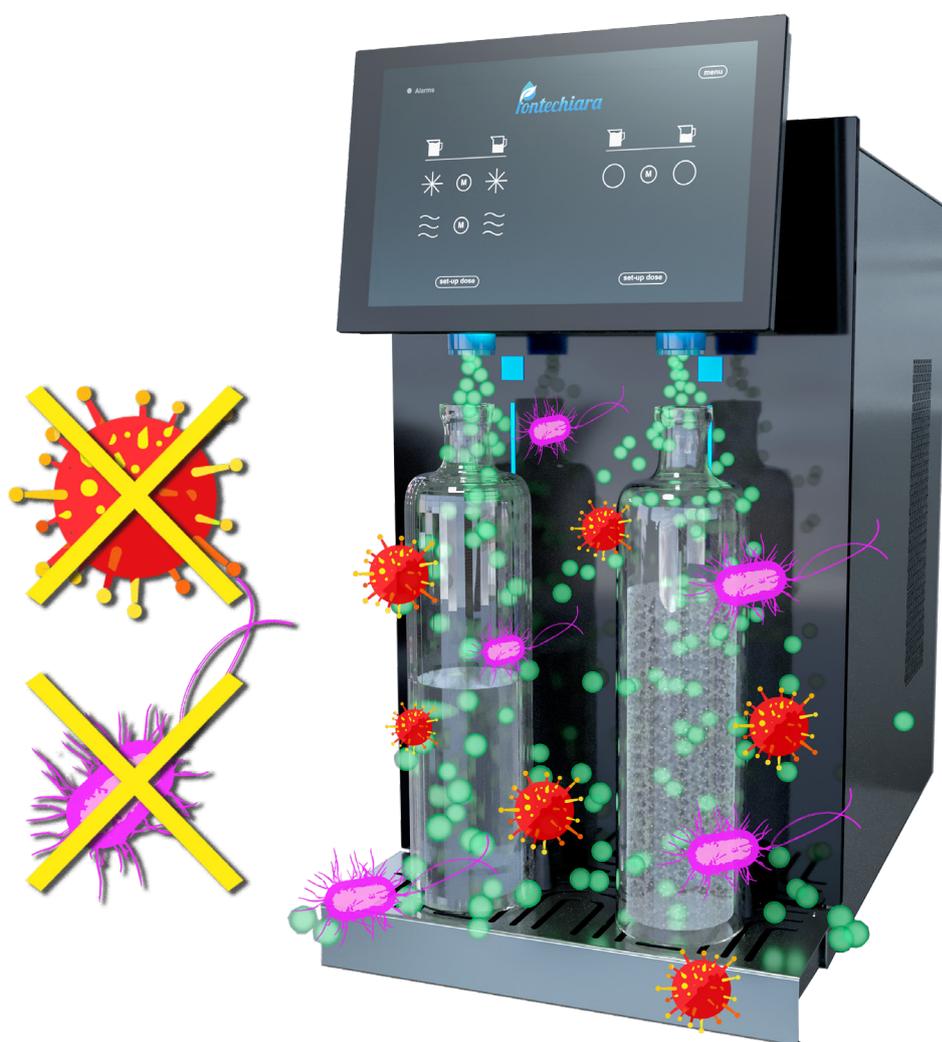
Il Tyfon® è l'unica tecnologia al mondo montata su quantum che elimina il 99% dei batteri presenti nella vaschetta di raccolta, sull'ugello di erogazione e sulla tastiera frontale.



La sua formula segreta combina ozono, radicali OH e plasma freddo, che fuoriescono dall'ugello di erogazione tutti assieme come fossero un leggero flusso d'aria, il quale uccide istantaneamente ogni germe al suo passaggio.

Il TYFON® ha nasconde un prestigioso segreto: oltre a essere altamente efficace, non ha bisogno di manutenzione. perché non c'è un generatore di ozono al suo interno, ma bensì, la fatale miscela è generata dalle micro gocce d'acqua che si fermano sull'ugello di erogazione dopo un erogazione d'acqua. In pratica, funziona da solo in modo automatico senza bisogno di alcun intervento esterno.

Il TYFON® è inodore, insapore, non fa rumore e non altera il gusto dell'acqua, ma è tremendamente efficace nel garantire la sicurezza e l'igiene esterna dell'acqua che servi ai tuoi clienti.



Dietro Le Quinte Di FonteOne; Se Ti Piacciono Le Nozioni Tecniche Ecco I 10 DETTAGLI PIÙ INTERESSANTI Relativi Alla FonteOne

Dimensioni

Larga appena 32cm, Profonda 60cm e Alta 55cm ti dimenticherai di averla perché non ti ostacola alcun movimento

Capacità di Raffreddamento

A seconda della tua attività puoi scegliere la potenza di FonteOne; se hai circa 70-80 coperti la FonteOne da 90 litri/ora è ottima. Se ospiti più di 80 coperti, è consigliabile la FonteOne da 150 litri/ora

Velocità di Erogazione

Puoi erogare 1 litro in soli 13 secondi. Dovrebbe essere una velocità più che sufficiente per consentirti di lavorare bene anche con il locale pieno.

Temperatura Acqua Fredda

Dai 4 gradi centigradi ai 12 gradi centigradi, puoi scegliere tu la temperatura dell'acqua erogata.

Temperatura Acqua Frizzante

Dai 4 gradi centigradi ai 12 gradi centigradi, puoi scegliere tu la temperatura dell'acqua erogata. Ma ricorda, più è bassa la temperatura dell'acqua, più le bolle sono intense.

Modalità Di Raffreddamento

FonteOne è raffreddata tramite apposite ventole. Difficilmente le sentirai funzionare a causa della loro estrema silenziosità.

Alimentazione

220/240 V – 50 Hz significa che per farla funzionare non devi modificare l'impianto o effettuare fastidiosi lavori perché è compatibile con le prese che utilizzi ogni giorno.

Potenza Massima Assorbita

460W – 2A

Temperatura Ambiente Per Funzionamento Ottimale

FonteOne funziona al meglio delle sue prestazioni e dura il massimo del suo tempo se la utilizzi in un ambiente che ha una temperatura dai 10 ai 32 gradi centigradi.

Tipi Di Filtrazione

A seconda della qualità dell'acqua della tua zona, puoi decidere se abbinare un filtro a micro-filtrazione oppure un filtro ad ultra-filtrazione. L'esperto che ti seguirà saprà consigliarti al meglio.

Quali Di Questi Vantaggi Esclusivi TI RENDEREBBERO FIERO Di Aver Investito Nella FonteOne Per La Tua Attività?

Come avrai notato la FonteOne è un erogatore d'acqua fuori dagli schemi, che può farti ottenere una serie di benefit utili al tuo locale e al tuo personale; di conseguenza, anche il suo prezzo potrebbe essere leggermente superiore rispetto ad

un erogatore standard.

Ma prima di decidere che FonteOne è fuori dal budget che avevi pensato di dedicare per un erogatore d'acqua, considera le seguenti dinamiche:



1- Risparmi Sulla Bolletta a Lungo Termine

L'energia elettrica è sempre più costosa, e con l'innovativa funzione "calendario" di FonteOne, puoi risparmiare almeno il 50% sulla bolletta elettrica rispetto a un erogatore comune. Questo significa che, in soli dodici mesi, avrai compensato ampiamente il leggero investimento iniziale di FonteOne, mentre i costi energetici continueranno ad aumentare per gli erogatori d'acqua tradizionali.



2- Effetto "Come Nuovo" Per Anni

FonteOne, con il suo speciale acciaio inox 304 e vetro temprato frontale, è immune a corrosione, ruggine, graffi ed urti. Questa robustezza significa che FonteOne rimane intatta anno dopo anno, senza richiedere costosi interventi di sostituzione o riammodernamento. Investire in FonteOne è la tua migliore difesa per proteggere il tuo investimento nel tempo. Lo fai bene ed una volta sola.



3- Niente Costi A Sorpresa (ed aggiuntivi) Per La Sanificazione

Gli erogatori tradizionali richiedono frequenti e costosi interventi di sanificazione interna a causa dei raccordi che utilizzano, i quali accumulano germi e batteri. Con FonteOne e i suoi speciali raccordi anti-germi®, puoi dimezzare le spese legate alla sanificazione. Questo singolo dettaglio compensa ampiamente il costo iniziale leggermente superiore di FonteOne, fornendoti tranquillità igienica senza aggiuntivi costi inaspettati.

Se vuoi sapere di più riguardo a FonteOne o vuoi provarla per vedere se davvero può fare tutto ciò che hai letto fino ad ora, chiama al

+41 79 233 49 69 oppure scrivi a info@fontechiara.ch



P.S.

Mentre pensi fortemente se la FonteOne sia davvero il giusto erogatore d'acqua alla spina per la tua attività, pensa anche a cosa penserebbero e a cosa direbbero i tuoi clienti, se gli servissi un'acqua frizzante che in pochi istanti perde le bolle.

Oppure a cosa penserebbero i tuoi collaboratori se fossero costretti a rallentare i loro ritmi di lavoro perché l'erogatore non riesce ad avere le giuste prestazioni per riempire una bottiglia dietro l'altra senza bloccarsi e non erogare più acqua.

Pensa alla sensazione che proveresti se installassi nel tuo locale un erogatore che dopo pochi mesi presenta ruggine in ogni angolo, facendo sembrare a chi lo vede, che non hai cura dei dettagli.

E per concludere, pensa quanto denaro sprecheresti in energia elettrica se scegliesti un erogatore d'acqua che resta attivo giorno e notte 7 giorni su 7 al massimo della potenza, anziché adattarsi alla situazione e farti risparmiare il 50% di costi sulla bolletta elettrica.

Se vuoi sapere di più riguardo a FonteOne o vuoi provarla per vedere se davvero può fare tutto ciò che hai letto fino ad ora, chiama al **+41 79 233 49 69** oppure scrivi a **info@fontechiara.ch**