

Speziell für

DAS HOTEL- UND GASTGEWERBE

UMH DIAMOND

WASSER IN QUELLWASSERQUALITÄT.

Das UMH Diamond sorgt für ein vollspektrales Wasser in Quellwasserqualität und wurde speziell für das Hotel- und Gastgewerbe entwickelt. Das aus Messing gefertigte Gerät ist 24 Karat hartvergoldet und eine Kombination aus UMH Master und UMH UV. Durch eine spezielle Edelsteinkomposition, eine zusätzliche Wirbelkammer sowie handgefertigte

Phiolen aus Borosilikatglas wird ein vollständiges Regenerationsspektrum erreicht. Im Inneren des Gerätes sorgt ein hyperbolischer Strömungszyklus zusätzlich für ein hochstabiles, vollspektrales Energiefeld. Nutzen Sie die Vorteile natürlichen Wassers in Quellwasserqualität und setzen Sie einen auffallenden Akzent in punkto Nachhaltigkeit und Innovation.

EINSATZBEREICHE

- Schankanlagen
- Küche
- Pâtisserie
- Bäckerei
- SPA-Bereich
- Zimmer & Suiten

GARANTIE

- 5 Jahre Garantie auf Funktion und Gerätetechnik
- 5 Monate Geldrückgabegarantie bei nicht zufriedenstellender Wirkungsweise

VORTEILE

- Übertragung aufbauender Energien beim Trinken, Baden und Duschen
- Zellgängiges Wasser mit Quellwasserstruktur
- Kalksteinlösend und -hemmend
- Verringerter Waschmittelbedarf
- Schutz für Rohrleitungen und Geräte
- Löschung der Schadstofffrequenzen
- Verbesserung der zellulären Wasser- und Nährstoffaufnahme-fähigkeit
- Kristalline Quellwasserstruktur
- Stabile Bioenergien
- Regenerierung der UV-C-Frequenzen
- Wiederaufbau der durch UV-C-Frequenzen veränderten Wasserstruktur
- Außergewöhnlich weicher und frischer Geschmack
- Einzigartiges Design
- Langlebige Technologie



»Höchste Güte ist wie das Wasser.
Des Wassers Güte ist es,
allen Wesen zu nützen ohne Streit.«

Laotse



UMH ÜBERZEUGT.



UMH
UMWELTECHNOLOGIEN



DIE LINDE

Es ist rein, schmeckt und schont die Umwelt. Es heißt Lindenwasser und wird direkt an der Theke gezapft. Was Ingo Willms, Inhaber des Restaurants »Die Linde« in Herrberg Affstätt bei Stuttgart, seinen Gästen anbietet, ist gefiltertes und revitalisiertes Trinkwasser aus der Leitung.

Lindenchef Willms sieht sich als Trendsetter in der Region, der mit seinem Restaurant immer wieder neue Wege geht und jährlich etwas Ungewöhnliches einführt.

In der Anlage wird das Wasser zuerst durch Aktivkohlefilter gereinigt und dann durch die UMH Technologie vitalisiert. Das so aufbereitete Wasser wird anschließend mit Kohlensäure versetzt und über eine Zapfanlage ausgetrennt.



Die Anlage sollte 0,7 Liter Wasser in acht Sekunden aufbereiten können. Das ist die Zeit, die ein Kellner braucht, um eine Flasche aus der Kühlung zu holen. Als einen großen

Vorteil der Wasseraufbereitung sieht er eindeutig den geringeren Aufwand für Transport und Logistik.

„Die Anlage einzubauen war mit die klügste Entscheidung, die ich je getroffen habe.“

Da er sein Wasser selbst zapft, entstehen keine Kosten und keine CO₂-Belastung durch den Transport der Wasserkisten sowie die Produktion und Reinigung der Flaschen. Das wirkt sich positiv auf seine Ökobilanz aus, die er auch dadurch verbessert, dass er Obst, Gemüse und Fleisch möglichst aus der Region bezieht. Die Anlage entlastet aber auch ihn und sein zwanzigköpfiges Team. Der Kisten- und Wasserflaschentransport endete früher nämlich nicht an den Toren des Restaurants. Die Mitarbeiter brachten die Wasserkisten zuerst in den Keller, dann in die Kühlung und schließlich an die Theke. Dazu kam der Aufwand für den Rücktransport des Leerguts. Jetzt fließt das Wasser direkt aus der Zapfanlage in unterschiedlich große Glaskaraffen. Je nach Wunsch erhält der Gast stilles Wasser, Sprudel oder Medium-Wasser. Die Mitarbeiter ersparen sich lange Wege und schweres Tragen.

Die wichtigsten Argumente für die Gäste aber seien die gute Qualität und der gute Geschmack des Lindenwassers.

Willms ist überzeugt, dass das Wasser zudem sehr gesund sei und vom Körper optimal verwertet werden würde.

Carbonit Newsletter, 2011



Wasserkristallbild des Lindenwassers

TECHNISCHE DATEN

	1“
Länge in mm:	174
ø in mm:	79
Durchfluss l/min:	90
Gewicht in kg:	4,1