Guida all’utilizzo dell’acqua ionizzata per la ristorazione

Longevis13, un alleato strategico per qualità, efficienza e risultati in cucina, in sala e nelle pulizie.



LONGEVIS 13
SORGENTE DI VITA

IL POSIZIONAMENTO
Perché Longevis13 entra in cucina



L'ingrediente invisibile
Un ristorante non vende solo cibo, vende un'esperienza.
L'acqua è nell'impasto della pizza, nel brodo, nella pasta, nel caffè, nelle verdure, nei cocktail, nel ghiaccio e in molto altro.

Il vantaggio concreto
Il tuo ristorante funziona grazie all'acqua. Longevis13 la trasforma nel tuo vantaggio.
Un solo dispositivo migliora la qualità in cucina, elimina i detergenti chimici e genera benefici fiscali immediati.

Per gli impasti

Pizza

- Impasto più elastico e facile da stendere
- Lievitazione più uniforme grazie al pH ottimale
- Impasto dalla texture ottimizzata per una migliore esperienza del cliente
- Sostiene lunghe maturazioni (48-72h) garantendo un impasto impeccabile



Pasta

- Ottimizza la consistenza senza variare i tempi di cottura
- Mantiene il colore naturale della pasta fresca
- Mantiene intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto
- Mantiene intatte le proprietà del prodotto



Alta qualità dei prodotti

Insalate e verdure

L'acqua leggermente acida è ideale per il lavaggio profondo e accurato di frutta e verdura, preserva la vivacità del colore e previene il deterioramento precoce, riducendo gli sprechi.



Caffetteria e bevande

Favorisce un'estrazione ottimale che può valorizzare il profilo organolettico dell'espresso, rendendolo più rotondo e con una crema più stabile. Completa l'esperienza l'acqua idrogenata, una proposta premium al tavolo.



Ghiaccio

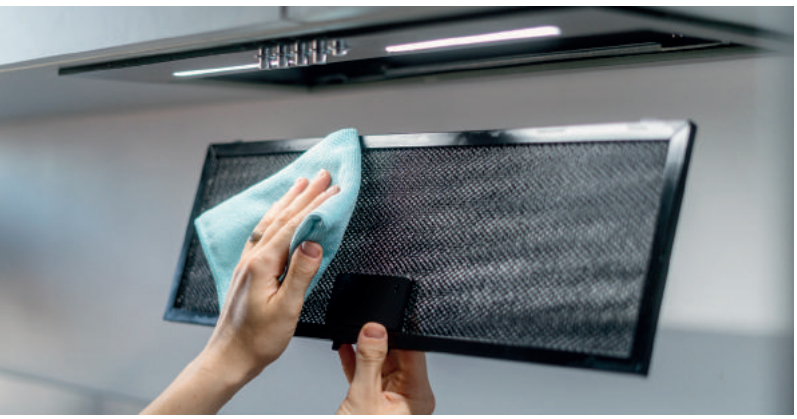
Cristallino e compatto, può contribuire a una fusione più lenta rispetto ad altre tipologie di acqua, aiutando a preservare più a lungo le caratteristiche della bevanda.





Acqua acida igienizzante

- Aiuta a ridurre drasticamente l'impiego di detergenti chimici su superfici, taglieri e attrezzature
- Ottimo coadiuvante per la pulizia profonda delle superfici
- Nessun residuo chimico
- Può integrarsi nei protocolli HACCP aziendali come supporto alle procedure di pulizia, previa valutazione del responsabile.
- Sicura per il personale



Acqua alcalina sgrassante

- Rimuove oli e grassi da cappe, griglie e forni
- Riduce drasticamente l'uso di sgrassanti chimici
- Non richiede risciacquo, garantendo un importante risparmio di tempo e di acqua.





Un ristorante medio spende €150/400 al mese in detergenti.
Longevis13 può ridurre questa voce fino all'80%
Risparmio stimato: €1.800–4.800/anno.

Agevolazioni per le imprese

Il dispositivo è classificabile come bene strumentale, ammortizzabile nella categoria impianti e macchinari. Per le attività in regime ordinario, il costo è ammortizzabile secondo l'aliquota ordinaria 15/20%, in base al piano contabile adottato.

È applicabile a ditte individuali, SRL, SNC e nei casi previsti dal regime fiscale o da misure agevolative, come il super-ammortamento, la deduzione può rappresentare un vantaggio significativo a seconda dei requisiti previsti.



Recupero IVA e vantaggio fiscale

A fronte di un investimento di €4.300 + IVA, l'azienda recupera integralmente l'imposta di €946 nella prima liquidazione utile, godendo di un immediato beneficio sui flussi di cassa.
A questo si somma il vantaggio strutturale dell'ammortamento: deducendo l'intero imponibile di €4.300 dai ricavi aziendali nel corso degli anni, si genera un importante risparmio sulle imposte.

Grazie a questo doppio meccanismo fiscale, il costo netto reale dell'investimento si abbatte gradualmente, potendo scendere a circa €2.870 al termine del piano di ammortamento.



Riepilogo: L'impatto economico effettivo dell'investimento e il costo netto variano in base alla forma giuridica dell'impresa, al regime fiscale adottato, alla capacità di utilizzo delle detrazioni/deduzioni disponibili e ad eventuali agevolazioni in vigore.

Nota legale: Le simulazioni fiscali hanno scopo puramente illustrativo. Le effettive percentuali di ammortamento, deducibilità e recupero IVA dipendono dal regime fiscale specifico dell'acquirente. Si invita a consultare il proprio consulente fiscale.

IL RISPARMIO REALE:
TAGLIA LA SPESA PER I PRODOTTI CHIMICI

Spesa media in detergenti chimici

SGRASSANTI E DETERSIVI

Cappe, griglie, forni e superfici,
costo medio €60/120 al mese.

Riduzione fino all'80%

PRODOTTI PER LA PULIZIA PROFONDA

Taglieri, attrezzature e pavimenti,
costo medio €50/100 al mese.

Prodotti specifici HACCP

PRODOTTI SPECIFICI PER PROTOCOLLI

Una spesa ricorrente e pesante,
costo medio €40/180 al mese.



Con longevis13 l'acqua acida e l'acqua alcalina sono ottimi coadiuvanti nelle operazioni di pulizia e sgrassaggio, contribuendo a ridurre in modo significativo il ricorso ai detergenti tradizionali e generando un potenziale grande risparmio operativo

Il risparmio si accumula ogni mese, per sempre.

LONGEVIS 13
SORGENTE DI VITA

NUOVA LINEA DI RICAVO:
COSTO DI PRODUZIONE CONTENUTO

PREZZO AL LITRO

€ 2/3

Valore percepito dell'acqua premium al tavolo

COSTO DI PRODUZIONE

Minimo

Risparmio estremo con Longevis13

MARGINALITÀ POTENZIALMENTE

Elevata

Elevata redditività aziendale per ogni litro erogato

ZERO RIFIUTI

ADDIO INGOMBRI E RIFIUTI:
NIENTE PIÙ BOTTIGLIE DI VETRO DA STOCCARE NÉ PLASTICA DA SMALTIRE.

L'acqua si produce al momento, on demand, solo quello che serve, quando serve!



TRASFORMA LA TUA ACQUA IN UNA FONTE DI PROFITTO E UN VANTAGGIO COMPETITIVO UNICO.

Un esempio pratico: prendiamo un locale da 50 coperti. Servendo al tavolo 2 bottiglie di acqua Longevis13 a €2 ciascuna, l'incasso è di €200 a sera. Il tutto con un costo di produzione quasi nullo.

Nota di legge: ai sensi del D.Lgs. 18/2023, l'acqua erogata al pubblico tramite apparecchiature di trattamento deve essere indicata nei menù e sui recipienti con la dicitura obbligatoria *Acqua potabile trattata* o *Acqua potabile trattata e gassata*.

LONGEVIS 13
SORGENTE DI VITA

INSTALLAZIONE:
ZERO PROBLEMI LOGISTICI



A scomparsa

Si integra sotto il bancone, sotto il lavello o in un cassetto tecnico. Invisibile in sala e operativo in cucina.

Collegamento diretto

All'impianto idrico esistente: nessuna ristrutturazione, nessun impianto speciale. Erogatori multipli per più punti del locale.

Installazione in 15 minuti

Manutenzione minima con filtri a lunga durata. Il locale non subisce interruzioni operative.



UN SOLO DISPOSITIVO: RISULTATI CONCRETI

LONGEVIS13 NON È UN FILTRO
NON È UN DEPURATORE
NON È UN INVESTIMENTO

Qualità in Cucina

Impasti, pasta, caffè e verdure:
tutto migliora dal primo giorno

Meno chimica

Fino a €4.800/anno risparmiati: su
detergenti e prodotti per la pulizia

Nuovi ricavi

Acqua premium al tavolo:
marginalità elevata con zero rifiuti

ROI in 9 mesi

Benefici fiscali reali:
IVA, ammortamento e credito d'imposta



L'ACQUA È GIÀ NEL TUO LOCALE. LONGEVIS13 LA TRASFORMA IN UN VANTAGGIO CHE I TUOI CONCORRENTI NON HANNO.

Apparecchiatura per il trattamento di acqua potabile conforme al DM 25/2012.

LONGEVIS 13
SORGENTE DI VITA

RUBINETTO SMART LONGEVIS13: CONTROLLO TOTALE, ZERO INGOMBRI

IL COMPLEMENTO IDEALE PER INTEGRARE LA TECNOLOGIA LONGEVIS13 NEL TUO BANCONE O NELLA TUA CUCINA, UNENDO DESIGN ELEGANTE E MASSIMA OPERATIVITÀ.





Design funzionale e salvaspazio

Installazione sottobanco: Il corpo macchina scompare sotto il lavello o il bancone, lasciando a vista solo l'elegante erogatore a doppia uscita in acciaio.

Logistica ottimizzata: Libera spazio prezioso nell'area di lavoro, garantendo una postazione sempre pulita, ordinata e senza fili o tubi a vista.

Pannello touch intuitivo e multilingua

Selezione immediata: Gestisci le diverse tipologie di acqua (4 livelli alcalini, 3 acidi, 1 purificato) direttamente dal comodo comando touch posizionato in alto, velocizzando il servizio.

Tutto sotto controllo: Display LED a colori con sistema di auto-diagnosi integrato e indicatore grafico della vita residua dei filtri.

Supporto in 8 lingue: Interfaccia e supporto vocale multilingua, perfetto per facilitare l'utilizzo da parte di brigate e staff internazionali.

Prestazioni per la ristorazione

Velocità di servizio: Tasso di erogazione rapido (fino a 3 litri al minuto), studiato per riempire agevolmente caraffe e bottiglie durante i turni più intensi.

Doppia erogazione indipendente: Struttura a doppio beccuccio per gestire i flussi in modo pratico e senza contaminazioni di utilizzo.

LONGEVIS 13

SORGENTE DI VITA

Disclaimer Tecnico e Operativo: Le modalità di utilizzo del dispositivo devono essere integrate nelle procedure operative dell'attività e, ove necessario, nei protocolli HACCP adottati, previa validazione da parte di personale qualificato. I riferimenti all'acqua idrogenata hanno scopo puramente legato all'esperienza di servizio premium al tavolo e non costituiscono indicazioni salutistiche. Eventuali benefici economici, fiscali e operativi illustrati possono variare in funzione della tipologia di attività, delle procedure interne, del regime fiscale applicabile, dei costi di gestione locale e delle modalità specifiche di utilizzo del dispositivo. Per comprendere modalità di utilizzo, limiti applicativi e casi concreti, si consiglia il consulto con i propri consulenti di riferimento.