

PROGUARD Gastronomy 200



La soluzione chiavi in mano per le attrezzature da cucina professionali

Con la sua efficiente tecnologia di osmosi inversa (RO), PROGUARD Gastronomy 200 fornisce acqua filtrata di alta qualità per il tuo forno e fornisce acqua demineralizzata per le applicazioni di lavaggio. Si fa notare per le elevate prestazioni e la potente portata, questo sistema di filtraggio soddisfa tutte le condizioni e le esigenze delle cucine professionali in quanto è in grado di gestire tutte le acque in ingresso, anche le più problematiche. PROGUARD Gastronomy 200 è la soluzione professionale adatta a tutte le soluzioni, rimuove le particelle in modo affidabile dalla macchina e dal prodotto finale per garantire un funzionamento regolare della tua attività. Protegge le attrezzature non solo dal calcare, ma anche dal gesso e dalla corrosione, anche in caso di richieste d'acqua variabili.

Tipici campi di applicazione per PROGUARD Gastronomy sono i forni combinati a vapore, i forni tradizionali e le lavastoviglie.

I vantaggi

- Tempi di fermo macchina significativamente ridotti grazie a due membrane di osmosi con un tasso di ritenzione salina $\geq 97\%$, che proteggono in modo affidabile le attrezzature da corrosione, calcare e depositi di gesso
- Copertura anche in caso di basse domande d'acqua con picchi di flusso
- Possibilità di mineralizzazione individuale grazie alla miscelazione regolabile di acqua di rete in base alle specifiche delle attrezzature
- Sistema ad alte prestazioni con portata sufficiente di 140 l/h (a 15° C di temperatura dell'acqua in ingresso) e 200 l/h (a 25° C)
- Dotato di un display facile da usare, che mostra tutti i dati relativi alle prestazioni a colpo d'occhio
- Facile installazione e funzionamento grazie a un sistema RO elettrico con pompa a valvola rotativa



BRITA Professional Filter Service App

L'app Filter Service è il tuo assistente virtuale. Questo strumento unico e completo aiuta a determinare il tipo e la dimensione del filtro giusti per le tue esigenze. Fornisce una guida dettagliata all'installazione per i tecnici dell'assistenza, calcola quando sarà necessario sostituire le cartucce e dispone di numerose altre funzionalità innovative.

Scarica gratuitamente



O visita <https://professional.brita.net/app>

Alta capacità e filtrazione in 5 fasi

- 1 Pre-filtrazione**
La filtrazione a carboni attivi trattiene le particelle grossolane e protegge le due membrane a osmosi inversa (RO). Filtra le sostanze che alterano il gusto e l'odore.
- 2 Membrane RO**
Due membrane salvaguarda da corrosione, calcare, gesso e altri contaminanti che potrebbero entrare nelle attrezzature.
- 3 Bypass**
Le impostazioni di bypass consentono di avere il giusto grado di mineralizzazione.
- 4 Display**
Il display integrato mostra tutti i parametri rilevanti come pressione, portata e conducibilità del filtrato.
- 5 Pompa**
Un sistema RO elettrico con pompa a valvola rotativa garantisce portate elevate, maneggevolezza e affidabilità essenziale.

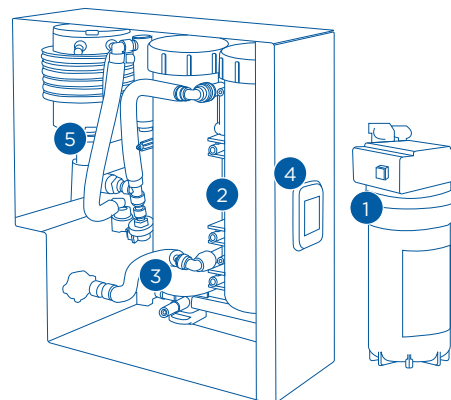


Illustrazione a spiegazione della tecnologia del filtro. Non in scala.

PROGUARD Gastronomy 200	
Tecnologia	Osmosi inversa, Filtrazione a carboni attivi
Capacità ¹	Pre-Filtro: 500,000 l
Membrana	2273 l (al giorno)
Min. / Max. pressione operativa	1-6 bar
Temperatura dell'acqua	4 - 35 °C
Flusso a 25 °C (a 15 °C)	200 l/h (140 l/h)
Potenza elettrica	220 VAC 50 Hz
Dimensioni (W/D/H) del sistema	14.5/41/43 cm
Dimensioni (W/D/H) del pre-filtro	21/17/41 cm
Peso	16.2 kg
Connessioni idrauliche	G 3/4"
Posizionamento	Orizzontale o verticale
PROGUARD Gastronomy 200	Articolo
Starter Set PROGUARD Gastronomy 200 (sistema RO, pre-filtro, testata, kit installazione)	1053696
Cartuccia di ricambio	Articolo
Pack 1 pre-filtro PROGUARD Gastronomy 200	1053363
Pack 2 membrana PROGUARD Gastronomy 200	1053442
Tanica	Articolo
Tanica per kit installazione PROGUARD Gastronomy 200	1053698
8 L tanica PROGUARD Gastronomy	1053755
18 L tanica PROGUARD Gastronomy	1053756
Pezzi di ricambio	Articolo
PROGUARD Gastronomy 200 RO system	1053368
Testata PROGUARD Gastronomy 200	1053366
Kit installazione PROGUARD Gastronomy 200	1053697
Valvola PROGUARD Gastronomy 200	1053661
Display PROGUARD Gastronomy 200	1053662
TFT display PROGUARD Gastronomy 200	1053663
Sensore di pressione pompa PROGUARD Gastronomy 200	1053664
Sensore pressione del permeato PROGUARD Gastronomy 200	1053665
Pressure sensor inlet PROGUARD Gastronomy 200	1053666
Motore PROGUARD Gastronomy 200	1053667
Pompa PROGUARD Gastronomy 200	1053668

I tubi flessibili e i set di tubi adatti della nostra vasta gamma FlexConnect e altri accessori sono disponibili nel nostro listino prezzi.

Note 1 Le portate indicate sono state testate e calcolate sulla base delle normali condizioni applicative e della macchina. A causa di influenze esterne (ad es. variazioni della qualità dell'acqua non depurata e/o del tipo di macchina), possono verificarsi scostamenti da questi risultati.

Come alimentazione idrica per i filtri per acqua BRITA può essere utilizzata solo acqua potabile.

Per maggiori informazioni:

BRITA Italia Srl
Via Zanica, 19K · 24050 Grassobbio (BG) · Italy ·
Tel. +39 035 199 646 39 E-mail professionalitalia@brita.net
www.brita.it

Headquaters: BRITA SE
Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Germany
Tel.: +49 6128 746-0 | Fax: +49 6128 746-5033
info@brita.net | www.brita.de