



PROGUARD Gastronomy 200 - La soluzione chiavi in mano per le attrezzature professionali da cucina

Un sistema ad alte prestazioni con una potente portata per soddisfare tutte le condizioni e le esigenze individuali.



[Esplora PROGUARD Gastronomy](#)

PROGUARD Gastronomy

Click sui vari punti per saperne di più



Negli apparecchi per la gastronomia, la panificazione e l'igiene della cucina, il vapore è un componente chiave generato utilizzando una rete idrica convogliata. Il problema è che diverse condizioni dell'acqua, come acqua dura o acqua corrosiva, necessitano di filtri specifici.

PROGUARD Gastronomy è una soluzione professionale universale per la filtrazione dell'acqua, con un sistema di filtraggio elettrico ad osmosi inversa (RO) ad alto volume e un prefiltro a blocchi di carbone a ritenzione di particelle da 5 µm per ridurre i sedimenti e

≥ 97% di sali nell'acqua al vapore. Il sistema ad alte prestazioni con una portata potente soddisfa tutte le condizioni e le esigenze delle cucine professionali. È un sistema premium di difesa contro calcare, gesso e sostanze potenzialmente corrosive causate da alti livelli di cloruri e solfati e funziona con successo con tutti i tipi di acqua potabile in ingresso.



Acqua filtrata in modo eccellente per un vapore perfettamente funzionante.



Forni Combinati

Con questa soluzione ad alte prestazioni, le attrezzature sono protette dal calcare, gesso e corrosione.



Forni per panificazione

La lunga durata del filtro di PROGUARD Gastronomy garantisce costanza e risultati in cottura.



Lavastoviglie

Il sistema RO a doppia membrana ad alte prestazioni per la demineralizzazione, si traduce bicchieri e stoviglie impeccabili.



PROGUARD Gastronomy

 **BRITA**



Forni Combinati

Con questa soluzione ad alte prestazioni, le attrezzature sono protette dal calcare, gesso e corrosione.

Pertanto, non sono necessari additivi chimici disincrostanti. L'acqua immacolata di PROGUARD Gastronomy aiuta a prevenire tempi di inattività, intasamenti dei componenti, blocchi e danni, oltre a ridurre i costi di esercizio e di assistenza.



Forni per panificazione

La lunga durata del filtro di PROGUARD Gastronomy garantisce costanza e risultati in cottura.



Lavastoviglie

Il sistema RO a doppia membrana ad alte prestazioni per la demineralizzazione, si traduce bicchieri e stoviglie impeccabili.





Forni Combinati

Con questa soluzione ad alte prestazioni, le attrezzature sono protette dal calcare, gesso e corrosione.



Forni per panificazione

La lunga durata del filtro di PROGUARD Gastronomy garantisce costanza e risultati in cottura.

Il sistema garantisce una filtrazione eccellente per tutti i tipi di acqua, ma riduce anche i tempi di inattività e i costi di manutenzione. La vita utile della macchina è estesa e tutte le richieste d'acqua, anche in caso di picchi sostenuti, sono soddisfatte dal suo potente flusso.



Lavastoviglie

Il sistema RO a doppia membrana ad alte prestazioni per la demineralizzazione, si traduce bicchieri e stoviglie impeccabili.



PROGUARD Gastronomy



BRITA



Forni Combinati

Con questa soluzione ad alte prestazioni, le attrezzature sono protette dal calcare, gesso e corrosione.



Forni per panificazione

La lunga durata del filtro di PROGUARD Gastronomy garantisce costanza e risultati in cottura.



Lavastoviglie

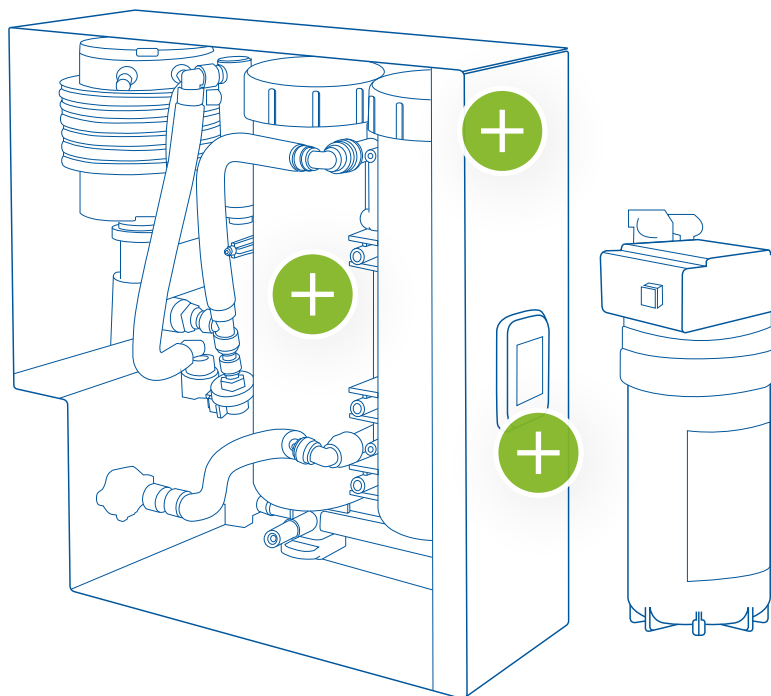
Il sistema RO a doppia membrana ad alte prestazioni per la demineralizzazione, si traduce bicchieri e stoviglie impeccabili.

L'elevata capacità e il sistema ad alta portata di PROGUARD Gastronomy facilitano l'efficienza ottimale della lavastoviglie, riducendo il consumo di energia e il tempo del ciclo di pulizia.



PROGUARD Gastronomy

Clicca per maggiori info



BRITA PROGUARD Gastronomy risolve svariati problemi



Problema

Alcuni parametri dell'acqua causano problemi all'interno di forni a vapore e lavastoviglie. Sono necessari diversi filtri per l'acqua.



Problema

Le cucine professionali hanno esigenze idriche diverse, con picchi di richiesta fluttuanti



Problema

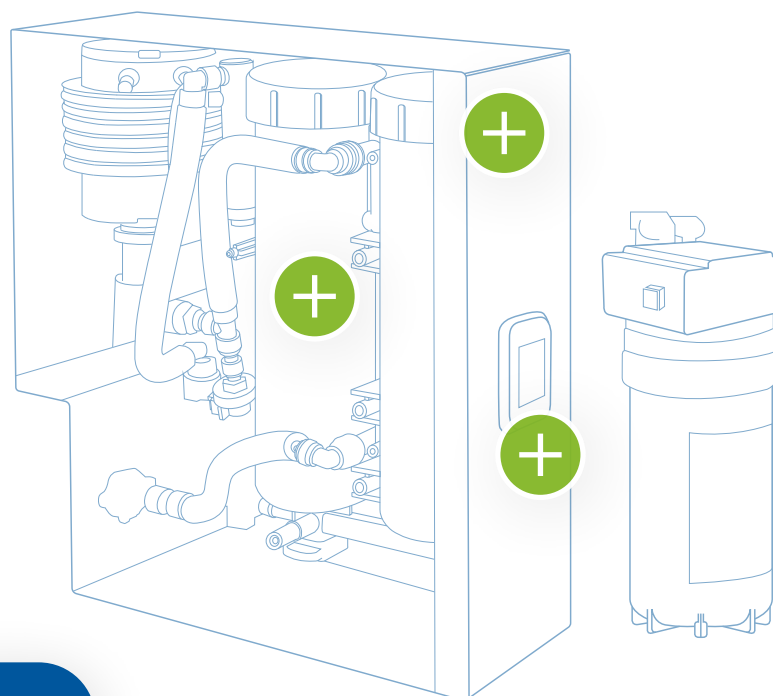
La mancanza di trasparenza rende difficile monitorare la filtrazione e programmare la manutenzione.



PROGUARD Gastronomy



Click the hot spots to find out more



Problema

Alcuni parametri dell'acqua causano problemi all'interno di forni a vapore e lavastoviglie. Sono necessari diversi filtri per l'acqua.

Soluzione

PROGUARD Gastronomy è la soluzione professionale che riduce il rischio di incrostazioni della macchina, depositi di gesso e corrosione: è in grado di gestire tutte le acque in ingresso*.

*Solo con acqua potabile



BRITA PROGUARD Gastronomy risolve svariati problemi



Problema

Le cucine professionali hanno esigenze idriche diverse, con picchi di richiesta fluttuanti



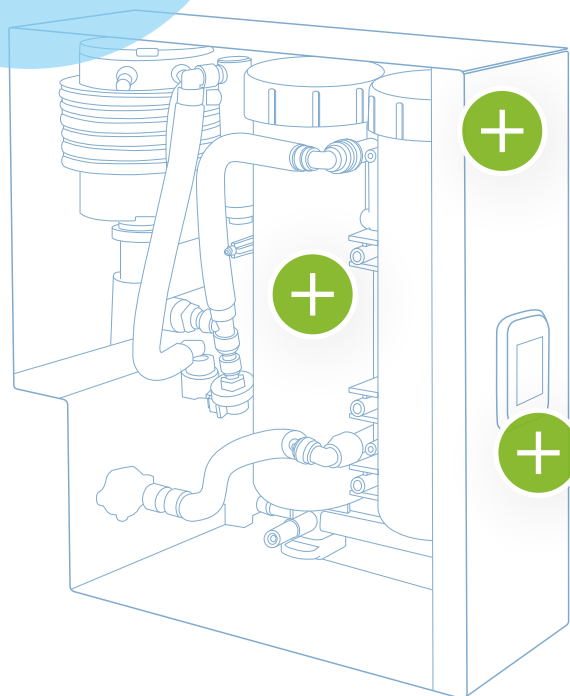
Problema

La mancanza di trasparenza rende difficile monitorare la filtrazione e programmare la manutenzione.



PROGUARD Gastronomy

Clicca per maggiori informazioni



Vantaggi

- Protezione affidabile da corrosione, calcare e depositi di gesso grazie a 2 membrane Premium RO con un tasso di ritenzione salina $\geq 97\%$
- Regolazione del bypass per la miscelazione con acqua di rete
- Prefiltro a carboni attivi con ritenzione di particelle di $5 \mu\text{m}$ per un funzionamento regolare e un gusto fresco



BRITA PROGUARD Gastronomy risolve svariati problemi



Problema

Alcuni parametri dell'acqua causano problemi all'interno di forni a vapore e lavastoviglie. Sono necessari diversi filtri per l'acqua.



Problema

Le cucine professionali hanno esigenze idriche diverse, con picchi di richiesta fluttuanti



Problema

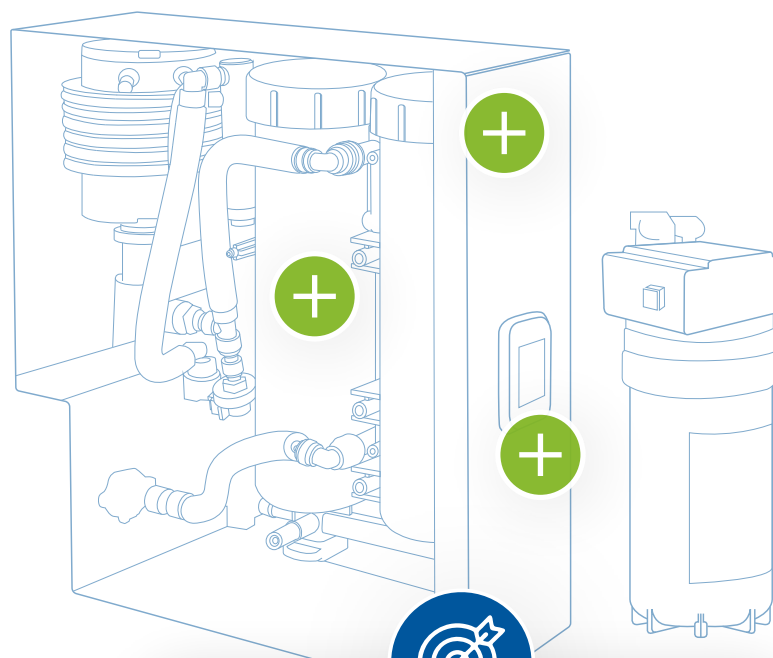
La mancanza di trasparenza rende difficile monitorare la filtrazione e programmare la manutenzione.



PROGUARD Gastronomy



Click the hot spots to find out more



Problema

Alcuni parametri dell'acqua causano problemi all'interno di forni a vapore e lavastoviglie. Sono necessari diversi filtri per l'acqua.



Problema

Le cucine professionali hanno esigenze idriche diverse, con picchi di richiesta fluttuanti

Soluzione

PROGUARD Gastronomy è un sistema ad alte prestazioni con una portata potente per soddisfare tutte le condizioni e le esigenze delle cucine professionali.



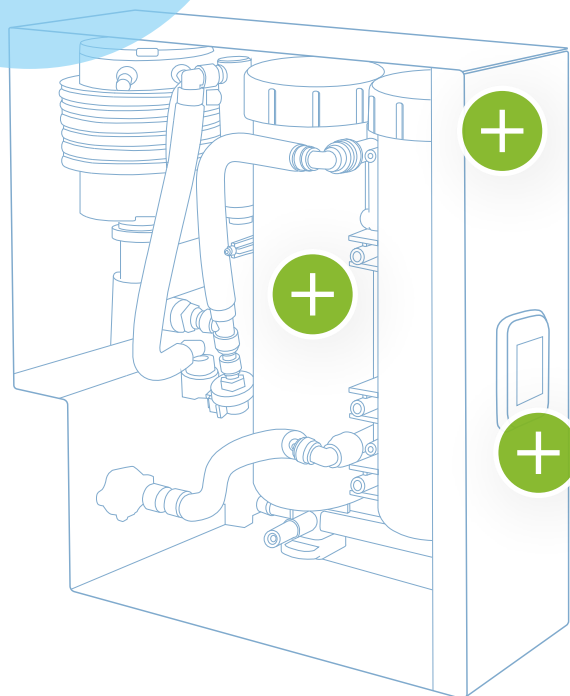
Problema

La mancanza di trasparenza rende difficile monitorare la filtrazione e programmare la manutenzione.



PROGUARD Gastronomy

Clicca per maggiori informazioni



Product benefit

- Sistema RO ad alte prestazioni con 200 l/h a 25° C / 140 l/h a 15°C
- Sistema RO elettrico con pompa a valvola rotativa per una facile movimentazione e funzionamento
- Sistema RO molto compatto da inserire sotto ogni bancone
- Fattore di conversione dell'acqua fino al 50%



BRITA PROGUARD Gastronomy risolve svariati problemi



Problema

Alcuni parametri dell'acqua causano problemi all'interno di forni a vapore e lavastoviglie. Sono necessari diversi filtri per l'acqua.



Problema

Le cucine professionali hanno esigenze idriche diverse, con picchi di richiesta fluttuanti



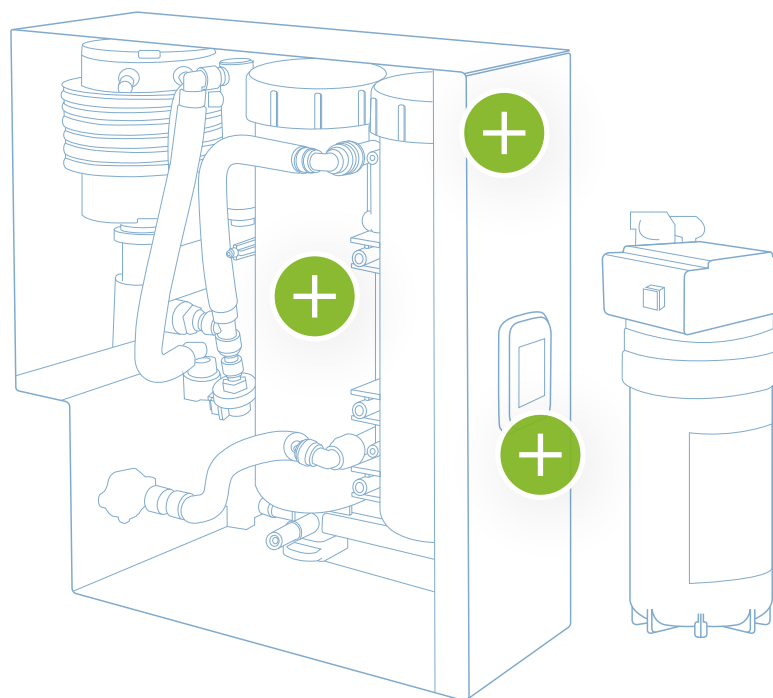
Problema

La mancanza di trasparenza rende difficile monitorare la filtrazione e programmare la manutenzione.



PROGUARD Gastronomy

Clicca per maggiori informazioni



Problema

Alcuni parametri dell'acqua causano problemi all'interno di forni a vapore e lavastoviglie. Sono necessari diversi filtri per l'acqua.



Problema

Le cucine professionali hanno esigenze idriche diverse, con picchi di richiesta fluttuanti



Problema

La mancanza di trasparenza rende difficile monitorare la filtrazione e programmare la manutenzione.

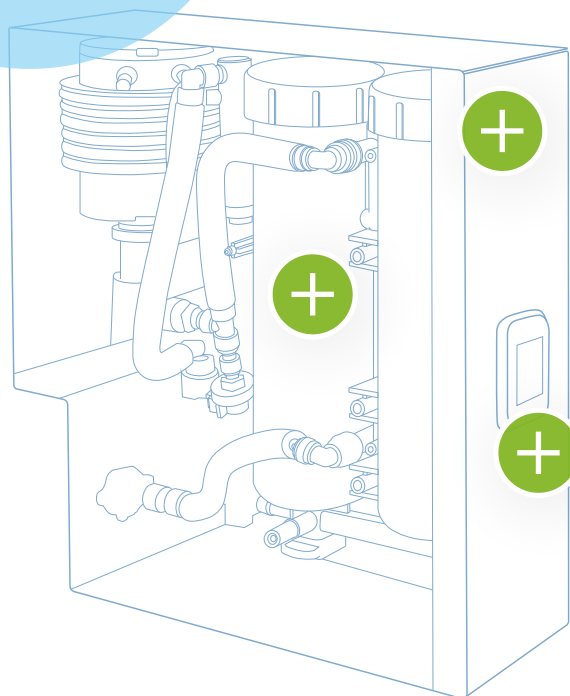
Soluzione

PROGUARD Gastronomy è dotato di un display facile da usare, che mostra tutti i dati relativi alle prestazioni a colpo d'occhio.



PROGUARD Gastronomy

Clicca per maggiori informazioni



Vantaggi

Il display rende visibili diversi parametri:

- Durata in giorni
- Pressione in bar (IN, OUT)
- Portata in l/h
- Conducibilità in $\mu\text{S}/\text{cm}$



BRITA PROGUARD Gastronomy risolve svariati problemi



Problema

Alcuni parametri dell'acqua causano problemi all'interno di forni a vapore e lavastoviglie. Sono necessari diversi filtri per l'acqua.



Problema

Le cucine professionali hanno esigenze idriche diverse, con picchi di richiesta fluttuanti

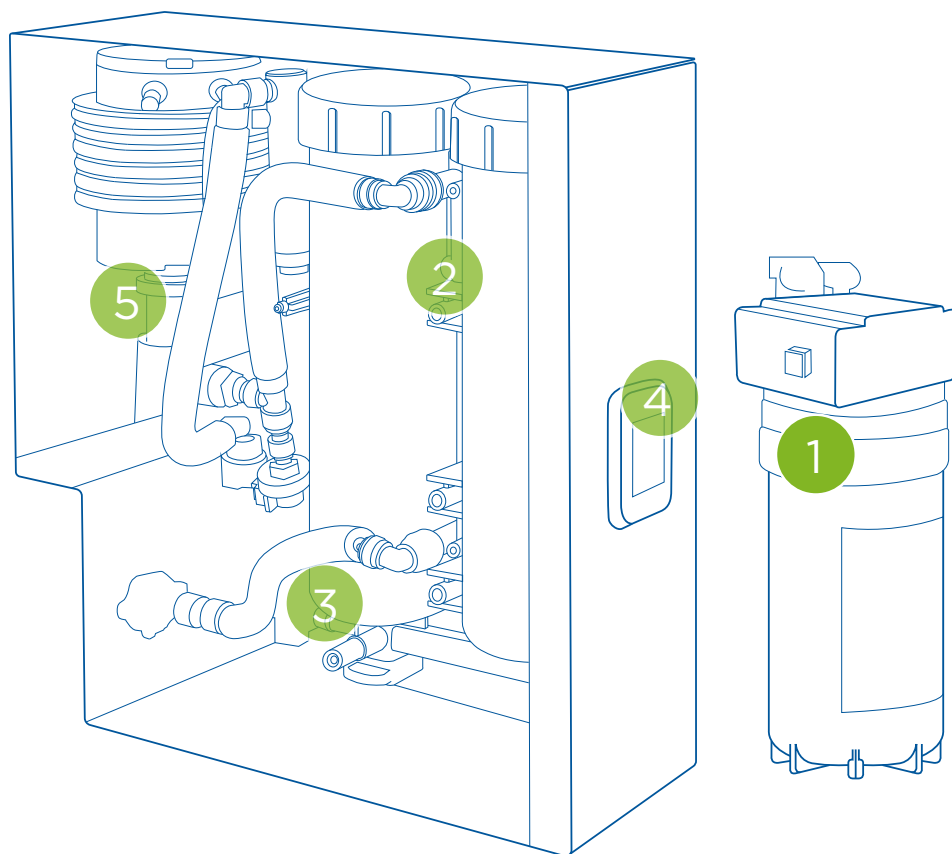


Problema

La mancanza di trasparenza rende difficile monitorare la filtrazione e programmare la manutenzione.



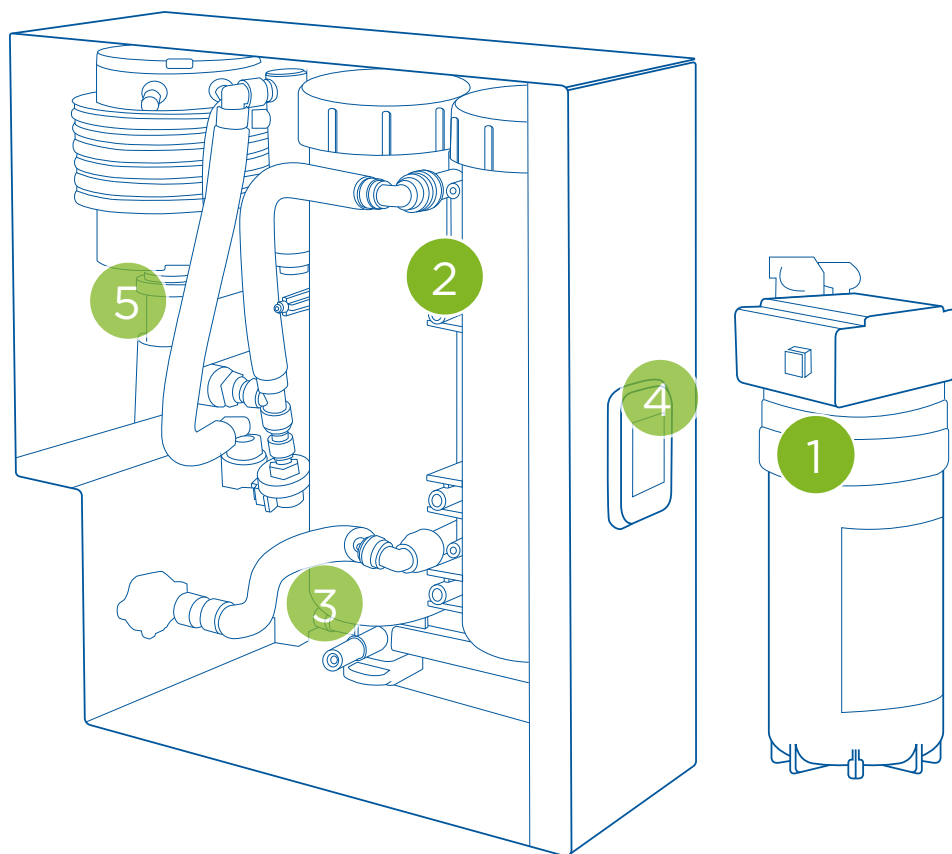
PROGUARD Gastronomy – Il tuo sistema di filtrazione professionale compatto, potente e ad alta capacità



1 Pre-filtrazione

La filtrazione a carboni attivi, attraverso una cartuccia prefiltrante all'esterno della struttura, trattiene le particelle grossolane fino a 5 μm e protegge le due membrane ad osmosi inversa premium. Inoltre, il carbone attivo filtra le sostanze che alterano il gusto e l'odore come il cloro.

PROGUARD Gastronomy – Il tuo sistema di filtrazione professionale compatto, potente e ad alta capacità



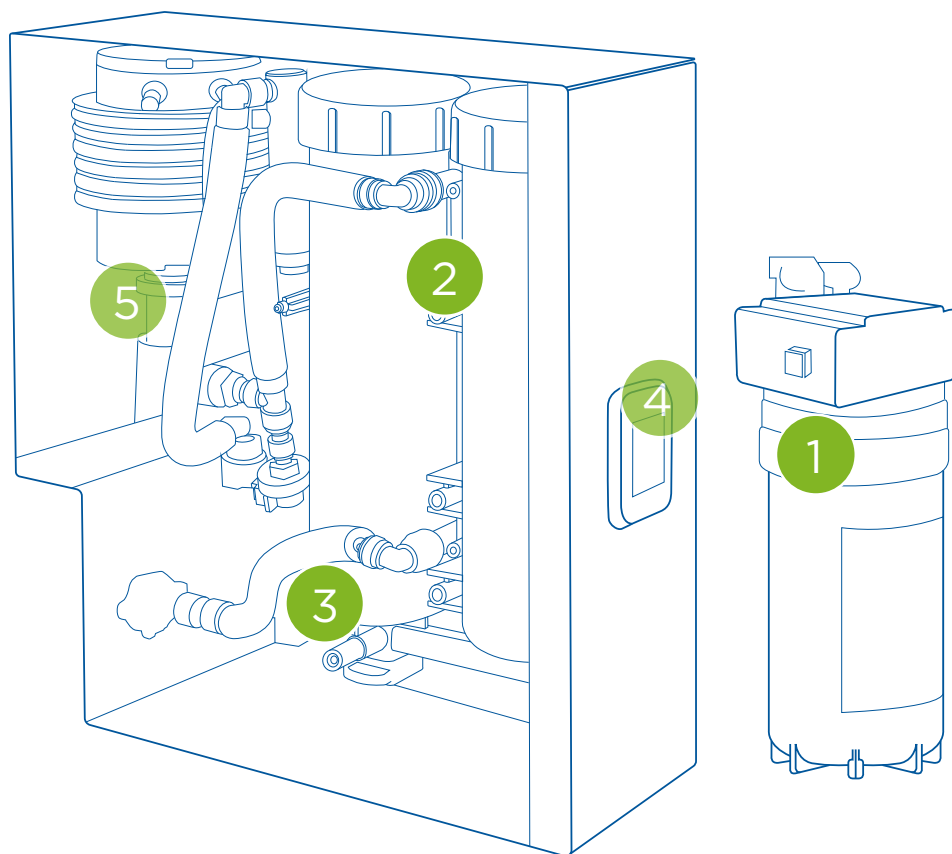
1 Pre-filtrazione

La filtrazione a carboni attivi, attraverso una cartuccia prefiltrante all'esterno della struttura, trattiene le particelle grossolane fino a 5 µm e protegge le due membrane ad osmosi inversa premium. Inoltre, il carbone attivo filtra le sostanze che alterano il gusto e l'odore come il cloro.

2 MembraneRO

Due membrane a osmosi inversa rimuovono ioni e molecole, come i sali. Con un tasso di ritenzione salina $\geq 97\%$, questa fase protegge dalla corrosione, anche in condizioni di acqua difficili. Inoltre, RO aiuta a prevenire l'ingresso di incrostazioni, gesso e altri contaminanti nelle macchine. Lavorando in combinazione con la regolazione della mineralizzazione, il filtrato risultante è perfettamente pulito e pH neutro.

PROGUARD Gastronomy – Il tuo sistema di filtrazione professionale compatto, potente e ad alta capacità



1 Pre-filtrazione

La filtrazione a carboni attivi, attraverso una cartuccia prefiltrante all'esterno della struttura, trattiene le particelle grossolane fino a 5 µm e protegge le due membrane ad osmosi inversa premium. Inoltre, il carbone attivo filtra le sostanze che alterano il gusto e l'odore come il cloro.

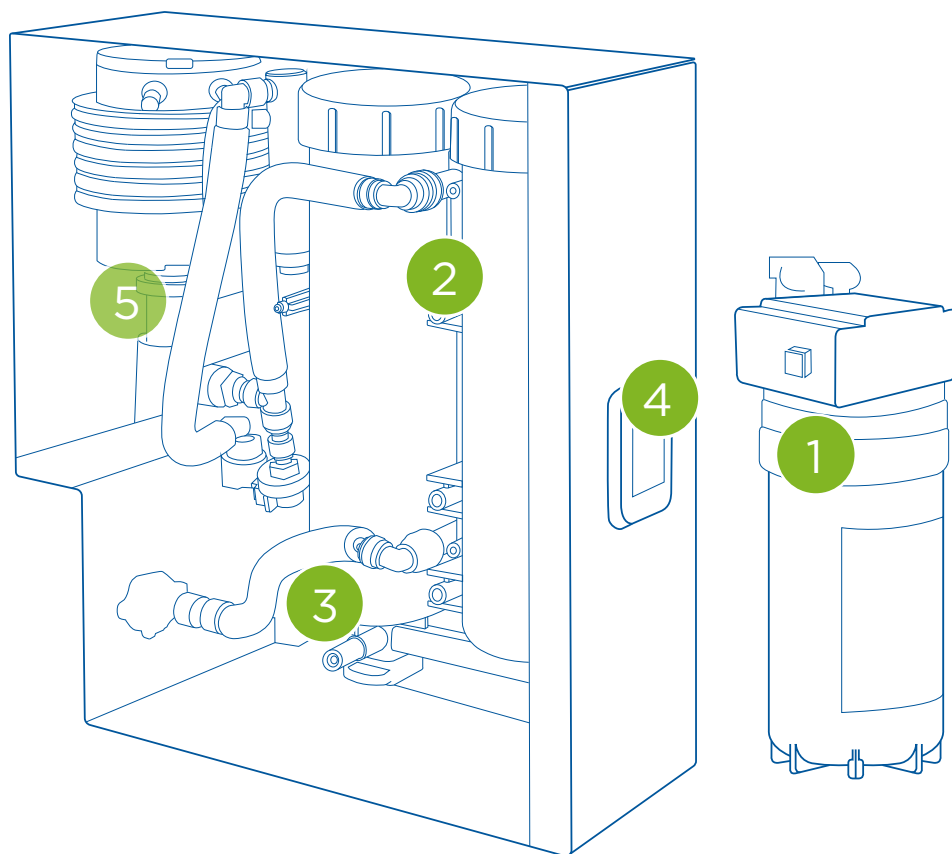
2 RO membrane

Due membrane a osmosi inversa rimuovono ioni e molecole, come i sali. Con un tasso di ritenzione salina $\geq 97\%$, questa fase protegge dalla corrosione, anche in condizioni di acqua difficili. Inoltre, RO aiuta a prevenire l'ingresso di incrostazioni, gesso e altri contaminanti nelle macchine. Lavorando in combinazione con la regolazione della mineralizzazione, il filtrato risultante è perfettamente pulito e pH neutro

3 Bypass

La regolazione del bypass fornisce livelli di mineralizzazione configurabili attraverso la miscelazione di acqua di rete. Ciò è particolarmente importante per i forni che richiedono un livello specifico di mineralizzazione stabilito nelle specifiche del forno

PROGUARD Gastronomy – Il tuo sistema di filtrazione professionale compatto, potente e ad alta capacità



1 Pre-filtrazione

La filtrazione a carboni attivi, attraverso una cartuccia prefiltrante all'esterno della struttura, trattiene le particelle grossolane fino a 5 µm e protegge le due membrane ad osmosi inversa premium. Inoltre, il carbone attivo filtra le sostanze che alterano il gusto e l'odore come il cloro.

2 RO membrane

Due membrane a osmosi inversa rimuovono ioni e molecole, come i sali. Con un tasso di ritenzione salina $\geq 97\%$, questa fase protegge dalla corrosione, anche in condizioni di acqua difficili. Inoltre, RO aiuta a prevenire l'ingresso di incrostazioni, gesso e altri contaminanti nelle macchine. Lavorando in combinazione con la regolazione della mineralizzazione, il filtrato risultante è perfettamente pulito e pH neutro.

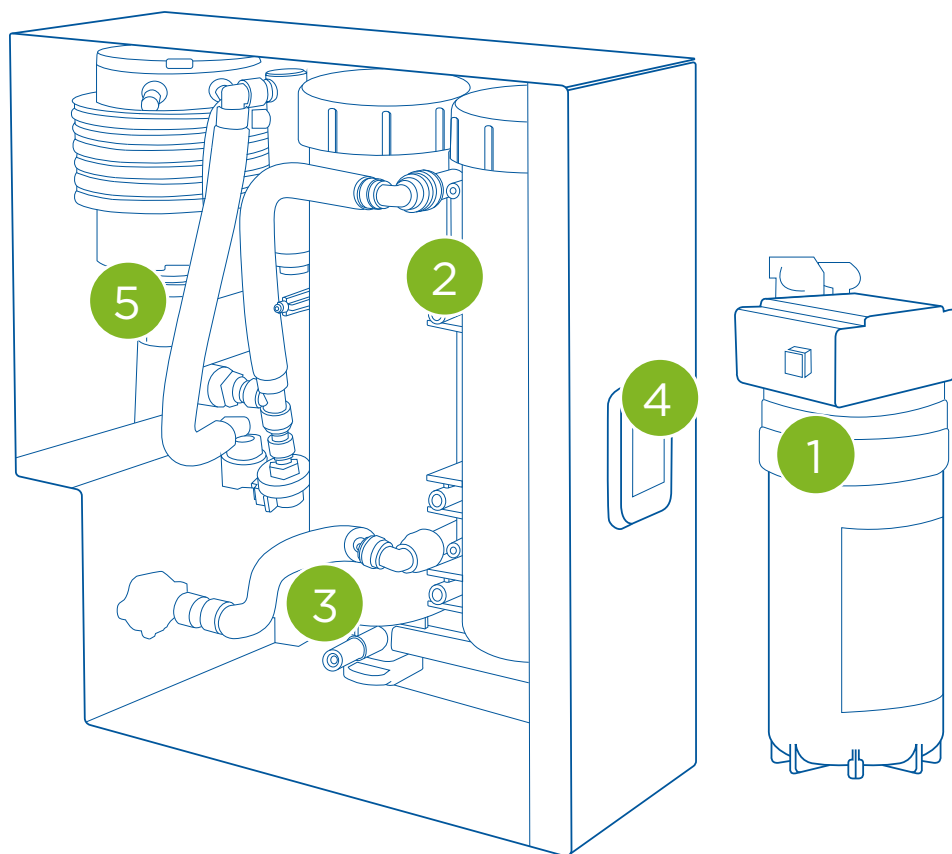
3 Bypass

La regolazione del bypass fornisce livelli di mineralizzazione configurabili attraverso la miscelazione di acqua di rete. Ciò è particolarmente importante per i forni che richiedono un livello specifico di mineralizzazione stabilito nelle specifiche del forno.

4 Display

Il display integrato mostra tutti i parametri rilevanti come pressione, portata e conducibilità del filtrato per un monitoraggio intuitivo del sistema.

PROGUARD Gastronomy – Il tuo sistema di filtrazione professionale compatto, potente e ad alta capacità



1 Pre-filtrazione

La filtrazione a carboni attivi, attraverso una cartuccia prefiltrante all'esterno della struttura, trattiene le particelle grossolane fino a 5 µm e protegge le due membrane ad osmosi inversa premium. Inoltre, il carbone attivo filtra le sostanze che alterano il gusto e l'odore come il cloro.

2 RO membrane

Due membrane a osmosi inversa rimuovono ioni e molecole, come i sali. Con un tasso di ritenzione salina $\geq 97\%$, questa fase protegge dalla corrosione, anche in condizioni di acqua difficili. Inoltre, RO aiuta a prevenire l'ingresso di incrostazioni, gesso e altri contaminanti nelle macchine. Lavorando in combinazione con la regolazione della mineralizzazione, il filtrato risultante è perfettamente pulito e pH neutro.

3 Bypass

La regolazione del bypass fornisce livelli di mineralizzazione configurabili attraverso la miscelazione di acqua di rete. Ciò è particolarmente importante per i forni che richiedono un livello specifico di mineralizzazione stabilito nelle specifiche del forno.

4 Display

Il display integrato mostra tutti i parametri rilevanti come pressione, portata e conducibilità del filtrato per un monitoraggio intuitivo del sistema.

5 Pompa

Un sistema RO elettrico con pompa a valvola rotativa garantisce prestazioni elevate, maneggevolezza e affidabilità essenziale.