



PROGUARD Gastronomy 200 Rozwiązanie All-In-One dla profesjonalnego sprzętu kuchennego.

Wysoko wydajny system z dużym przepływem wody spełniający indywidualne warunki i potrzeby.



[Sprawdź PROGUARD Gastronomy](#)



PROGUARD Gastronomy

Kliknij zielone punkty, aby dowiedzieć się więcej.



W gastronomii, piekarnictwie i w zmywarkach kuchennych para jest kluczowym komponentem generowanym z wody pochodzącej z sieci wodociągowej. Jednakże różne rodzaje wody np. woda twarda lub powodująca korozję wymagają stosowania filtrów do wody.

PROGUARD Gastronomy to uniwersalne, profesjonalne rozwiązanie do filtracji wody, z elektrycznym systemem odwróconej osmozy (RO) o dużej wydajności, z filtrem wstępnym w postaci bloku węglowego zatrzymującego cząsteczki o wielkości 5 μm oraz $\geq 97\%$ soli w parze wodnej. Wysoko wydajny system o dużym przepływie spełnia wszystkie warunki i potrzeby profesjonalnych kuchni. Jest to bardzo skuteczny sposób ochrony przed kamieniem wapiennym, gipsem i korozją powodowaną przez wysoki poziom chlorków i siarczanów. Sprawdza się dobrze w przypadku każdego rodzaju wody.



Para niepowodująca plam dzięki skutecznie przefiltrowanej wodzie.



Piece konwekcyjno-parowe

Ten wydajny system filtrujący chroni przed kamieniem, gipsem i korozją.



Piekarniki

Długi okres eksploatacji PROGUARD Gastronomy zapewni bezproblemowe działanie przez cały rok oraz perfekcyjne wypieki.



Zmywarki

Wysoko wydajna, podwójna membrana zapewnia całkowitą demineralizację, naczynia, szkło i sztuce bez plam.



PROGUARD Gastronomy

 **BRITA**



Piecy konwekcyjno-parowe

Ten wydajny system filtrujący chroni przed kamieniem, gipsem i korozją.

Nie ma potrzeby używania odkamieniających środków chemicznych. Woda przefiltrowana przy użyciu PROGUARD Gastronomy zapobiega przestojom, blokowaniu komponentów oraz awarii urządzenia, czyli obniża koszty eksploatacji i serwisu.



Piekarniki

Długi okres eksploatacji PROGUARD Gastronomy zapewni bezproblemowe działanie przez cały rok oraz perfekcyjne wypieki.



Zmywarki

Wysoko wydajna, podwójna membrana zapewnia całkowitą demineralizację, naczynia, szkło i sztućce bez plam.





Piece konwekcyjno-parowe

Ten wydajny system filtrujący chroni przed kamieniem, gipsem i korozją.



Piekarniki

Długi okres eksploatacji PROGUARD Gastronomy zapewni bezproblemowe działanie przez cały rok oraz perfekcyjne wypieki.

System zapewnia skuteczną filtrację dla każdego rodzaju wody. Redukuje koszty związane z usterkami i serwisem. Okres eksploatacji urządzenia jest przedłużony a dzięki znacznej wydajności i zbiornikowi na wodę, zaspokojone są potrzeby związane z wodą, nawet w okresie największego zapotrzebowania.



Zmywarki

Wysoko wydajna, podwójna membrana zapewnia całkowitą demineralizację, naczynia, szkło i sztuce bez plam.





Piece konwekcyjno-parowe

Ten wydajny system filtrujący chroni przed kamieniem, gipsem i korozją.



Piekarniki

Długi okres eksploatacji PROGUARD Gastronomy zapewni bezproblemowe działanie przez cały rok oraz perfekcyjne wypieki.



Zmywarki

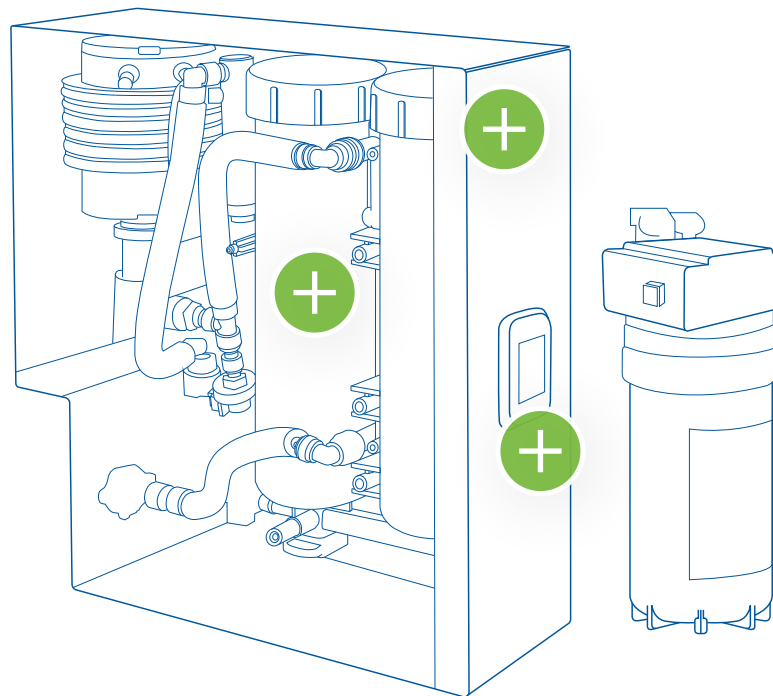
Wysoko wydajna, podwójna membrana zapewnia całkowitą demineralizację, naczynia, szkło i sztućce bez plam.

Wysoka wydajność i duży przepływ wody systemu PROGUARD Gastronomy zapewnia optymalną wydajność powierzchni grzewczej zmywarki, zmniejszając zużycie energii i skracając czas cyklu zmywania.



PROGUARD Gastronomy

Kliknij wskazane punkty,
aby dowiedzieć się więcej



BRITA PROGUARD Gastronomy - wyzwania w profesjonalnych kuchniach



Problem

Woda o różnych parametrach może powodować różne problemy w piecach konwekcyjno-parowych i w zmywarkach. Dlatego potrzebne są różne technologie filtracyjne.



Problem

Zapotrzebowanie wody w profesjonalnych kuchniach jest różne: od niewielkich po bardzo duże w przypadku obsługi dużej liczby gości.



Problem

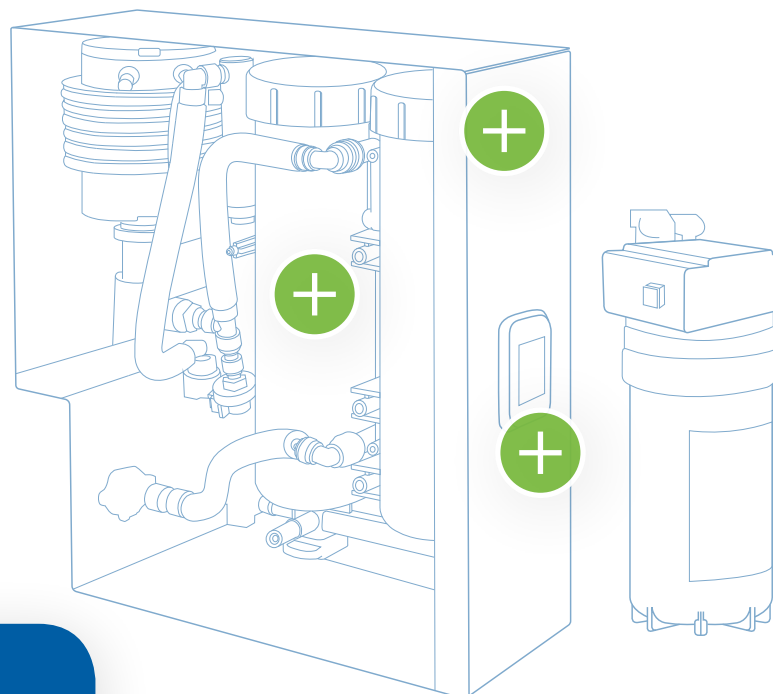
Monitorowanie filtracji i planowanie konserwacji nie jest łatwe.



PROGUARD Gastronomy



Kliknij wskazane punkty,
aby dowiedzieć się więcej



Problem

Woda o różnych parametrach może powodować różne problemy w piecach konwekcyjno-parowych i w zmywarkach. Dlatego potrzebne są różne technologie filtracyjne.

Rozwiązanie

PROGUARD Gastronomy to profesjonalny system, który zmniejsza ryzyko kamienia kotłowego, osadów gipsowych i korozji, ponieważ radzi sobie z wodami o różnorodnych parametrach*.

*Można używać tylko wody dopuszczonej do spożycia.



Problem

Zapotrzebowanie wody w profesjonalnych kuchniach jest różne: od niewielkich po bardzo duże w przypadku obsługi dużej liczby gości.



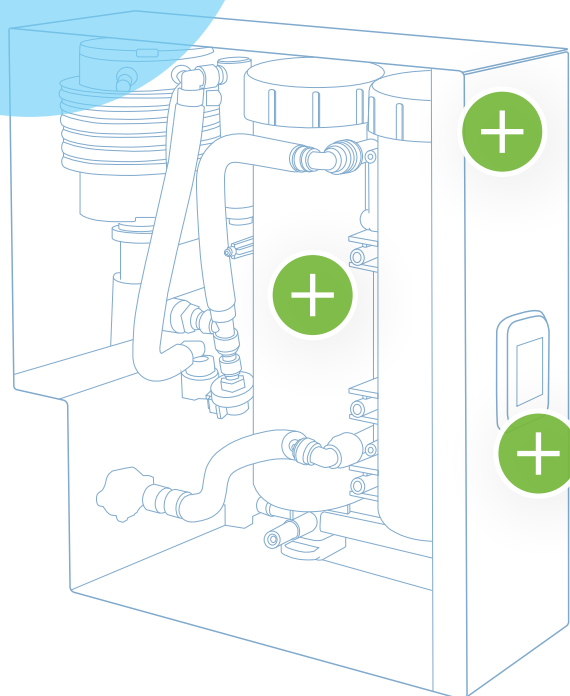
Problem

Monitorowanie filtracji i planowanie konserwacji nie jest łatwe.



PROGUARD Gastronomy

Kliknij wskazane punkty,
aby dowiedzieć się więcej



Korzyści

- Skuteczna ochrona przed korozją, kamieniem i osadami gipsowymi dzięki 2 wysokiej jakości membranom RO, z możliwością zatrzymywania soli na poziomie $\geq 97\%$.
- Bypass, umożliwiający dodanie wody kranowej, jeśli potrzebny jest określony poziom mineralizacji w bojlerze piekarnika, aby zapewnić nieprzerwane działanie oraz dobry smak potraw.
- Filtr wstępny w postaci bloku węglowego z możliwością zatrzymywania cząstek do 5 μ m.



BRITA PROGUARD Gastronomy - wyzwania w profesjonalnych kuchniach



Problem

Woda o różnych parametrach może powodować różne problemy w piecach konwekcyjno-parowych i w zmywarkach. Dlatego potrzebne są różne technologie filtracyjne.



Problem

Zapotrzebowanie wody w profesjonalnych kuchniach jest różne: od niewielkich po bardzo duże w przypadku obsługi dużej liczby gości.



Problem

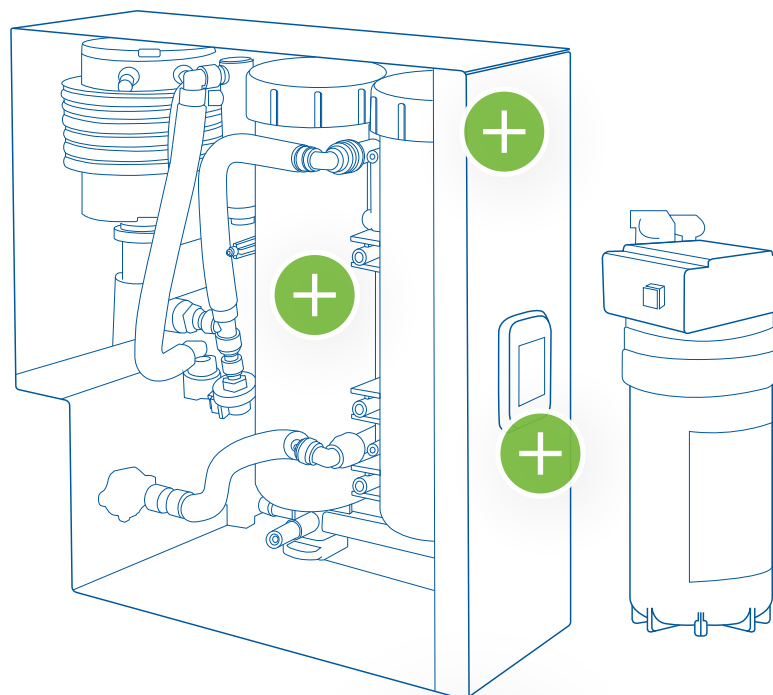
Monitorowanie filtracji i planowanie konserwacji nie jest łatwe.



PROGUARD Gastronomy



Kliknij wskazane punkty,
aby dowiedzieć się więcej



Problem

Woda o różnych parametrach może powodować różne problemy w piecach konwekcyjno-parowych i w zmywarkach. Dlatego potrzebne są różne technologie filtracyjne.



Problem

Zapotrzebowanie wody w profesjonalnych kuchniach jest różne: od niewielkich po bardzo duże w przypadku obsługi dużej liczby gości.

Rozwiązanie

PROGUARD Gastronomy to wysoko wydajny system z dużym przepływem wody, dzięki czemu spełnia potrzeby profesjonalnych kuchni.



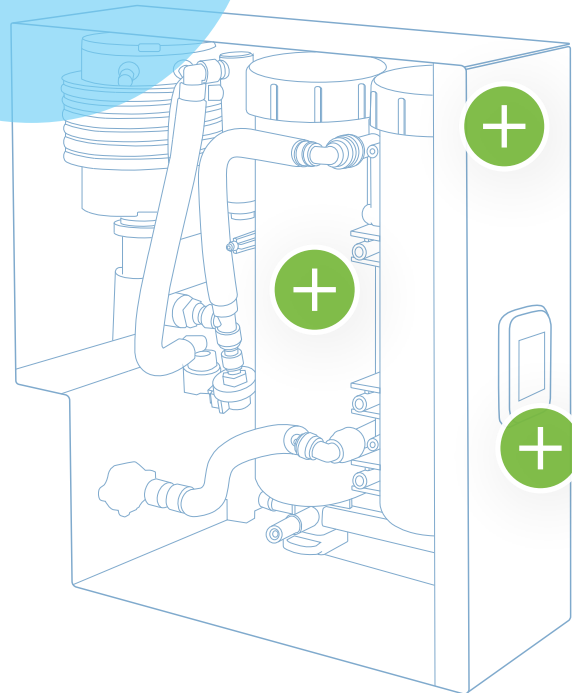
Problem

Monitorowanie filtracji i planowanie konserwacji nie jest łatwe.



PROGUARD Gastronomy

Kliknij wskazane punkty,
aby dowiedzieć się więcej



Korzyści

- Wysokowydajny system RO z przepływem 200 l/h w 25°C / 140 l/h w 15°C.
- Elektryczny system RO z pompą z zaworem obrotowym dla łatwej obsługi.
- Kompaktowy system RO pasujący pod każdą ladę.
- Współczynnik konwersji wody do 50 %.



BRITA PROGUARD Gastronomy - wyzwania w profesjonalnych kuchniach



Problem

Woda o różnych parametrach może powodować różne problemy w piecach konwekcyjno-parowych i w zmywarkach. Dlatego potrzebne są różne technologie filtracyjne.



Problem

Zapotrzebowanie wody w profesjonalnych kuchniach jest różne: od niewielkich po bardzo duże w przypadku obsługi dużej liczby gości.



Problem

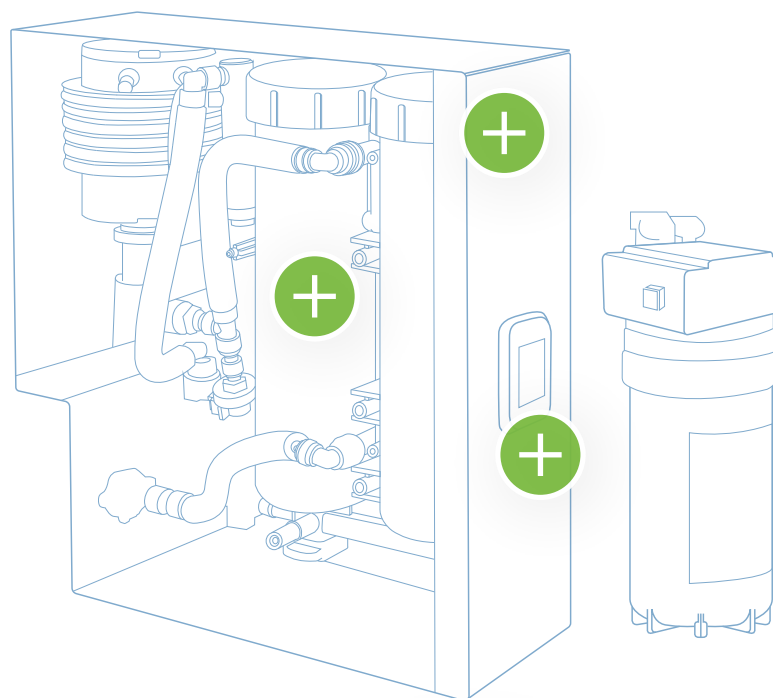
Monitorowanie filtracji i planowanie konserwacji nie jest łatwe.



PROGUARD Gastronomy



Kliknij wskazane punkty,
aby dowiedzieć się więcej



Problem

Woda o różnych parametrach może powodować różne problemy w piecach konwekcyjno-parowych i w zmywarkach. Dlatego potrzebne są różne technologie filtracyjne.



Problem

Zapotrzebowanie wody w profesjonalnych kuchniach jest różne: od niewielkich po bardzo duże w przypadku obsługi dużej liczby gości.



Problem

Monitorowanie filtracji i planowanie konserwacji nie jest łatwe.

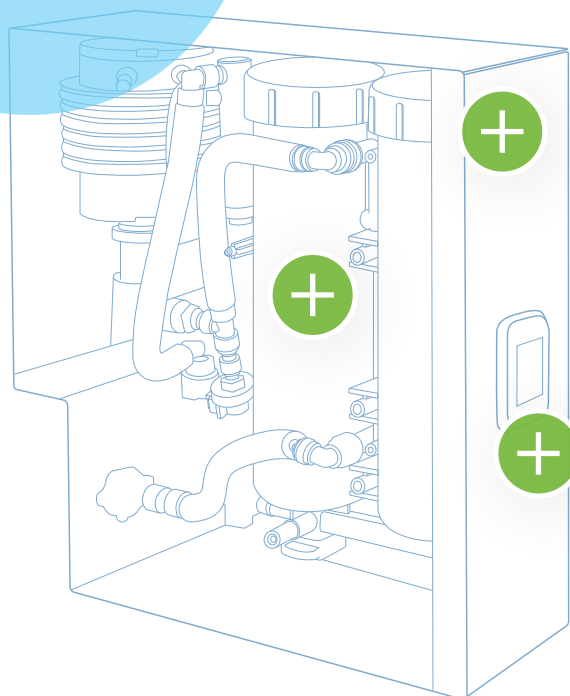
Rozwiązanie

PROGUARD Gastronomy jest wyposażony w łatwy w użyciu wyświetlacz, pokazujący wszystkie istotne dane dotyczące działania systemu.



PROGUARD Gastronomy

Kliknij wskazane punkty,
aby dowiedzieć się więcej



Korzyści

Kolorowy wyświetlacz pokazuje istotne parametry:

- Czas działania w dniach.
- Ciśnienie w barach (IN, OUT).
- Przepływ wody w l/h.
- Przewodność w $\mu\text{S}/\text{cm}$.



BRITA PROGUARD Gastronomy - wyzwania w profesjonalnych kuchniach



Problem

Woda o różnych parametrach może powodować różne problemy w piecach konwekcyjno-parowych i w zmywarkach. Dlatego potrzebne są różne technologie filtracyjne.



Problem

Zapotrzebowanie wody w profesjonalnych kuchniach jest różne: od niewielkich po bardzo duże w przypadku obsługi dużej liczby gości.

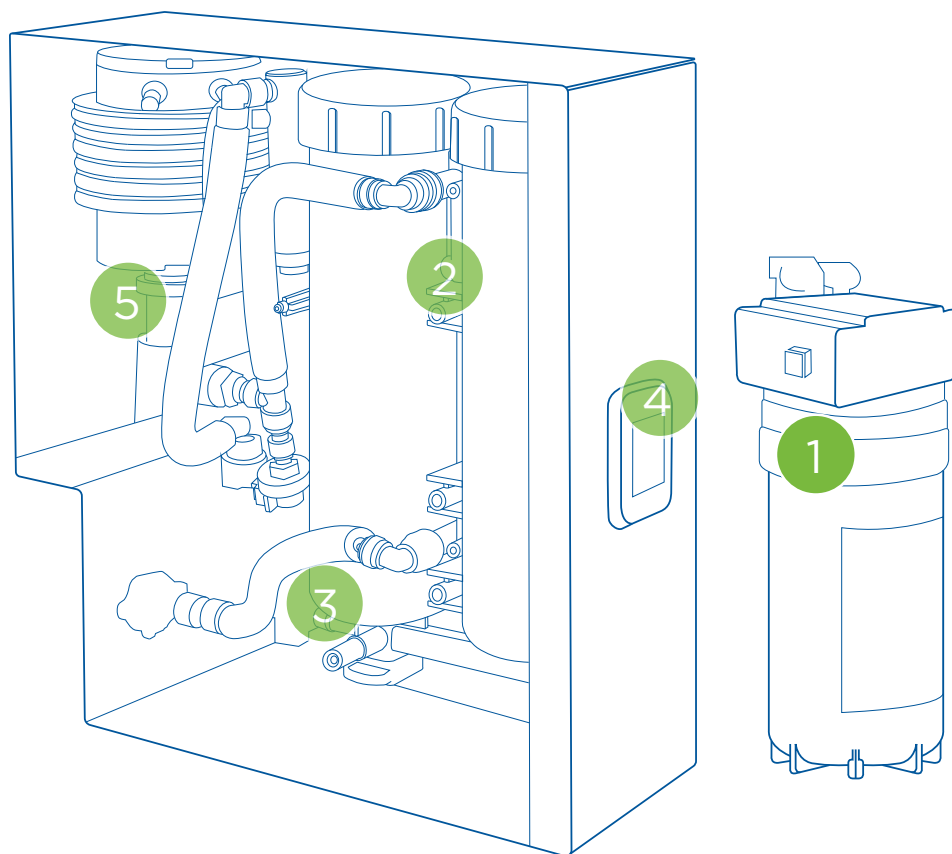


Problem

Monitorowanie filtracji i planowanie konserwacji nie jest łatwe.



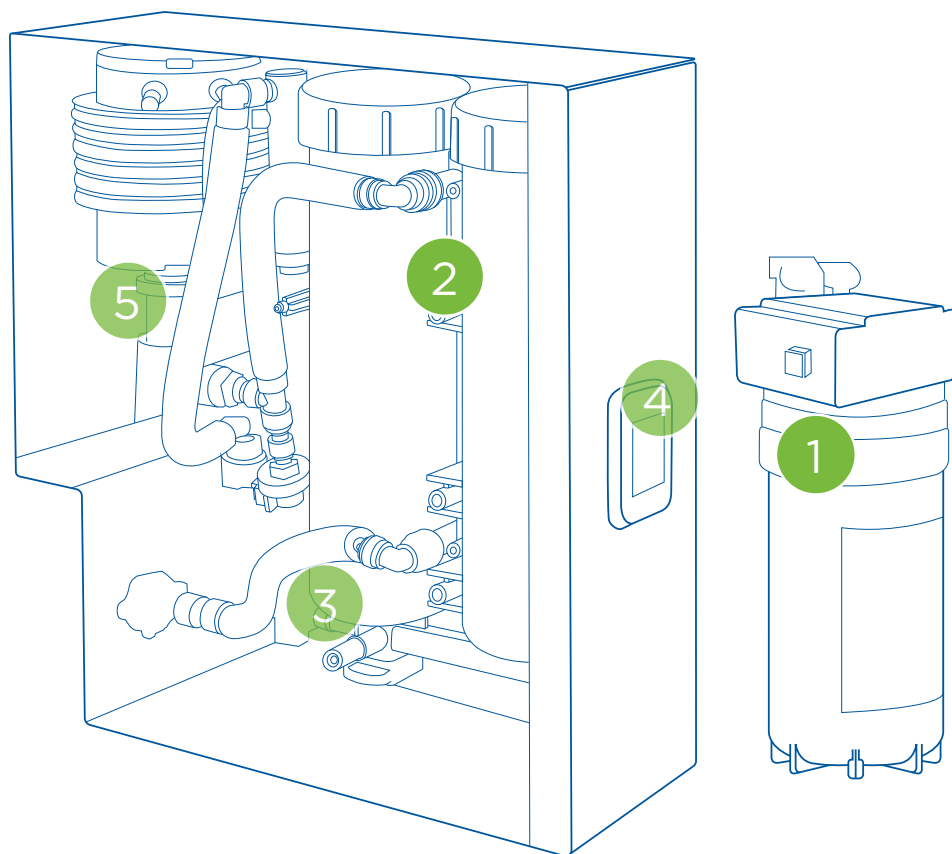
PROGUARD Gastronomy – kompaktowy, skuteczny, wysoko wydajny profesjonalny system filtracji



1 Filtracja wstępna

Filtracja wstępna przy pomocy bloku węglowego, umieszczonego w filtrze poza obudową systemu. Zatrzymuje duże cząsteczki do 5 μm i chroni dwie wysokiej jakości membrany RO. Ponadto węgiel aktywny filtruje substancje niekorzystnie wpływające na smak i zapach wody.

PROGUARD Gastronomy – kompaktowy, skuteczny, wysoko wydajny profesjonalny system filtracji



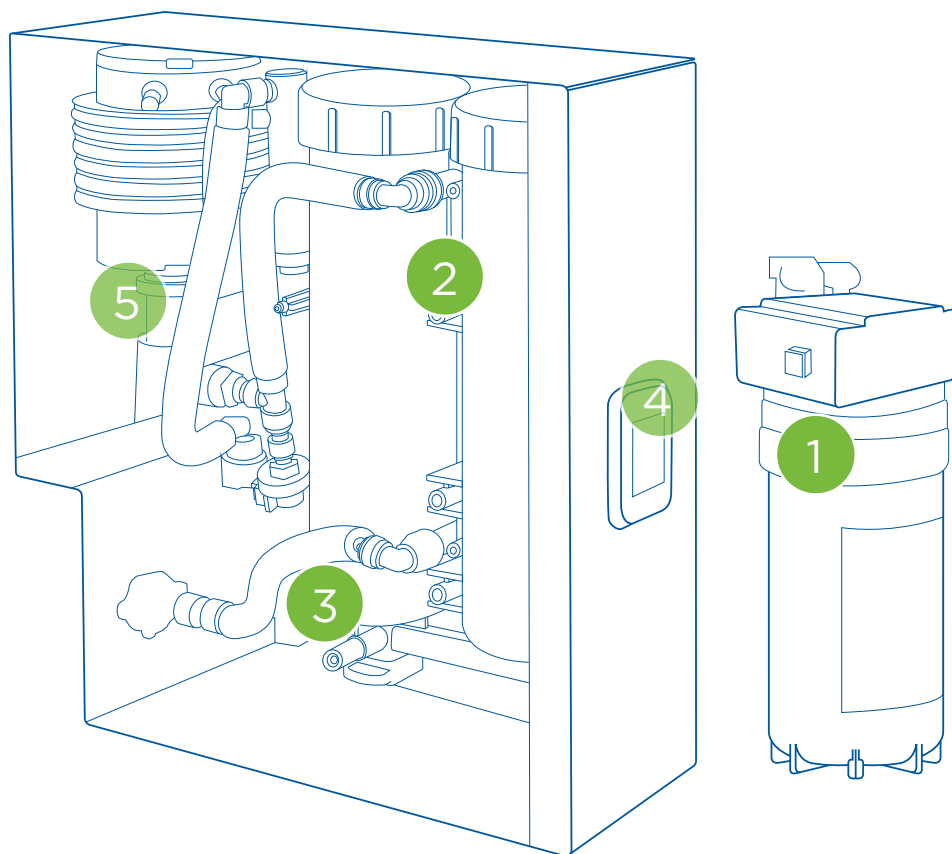
1 Filtracja wstępna

Filtracja wstępna przy pomocy bloku węglowego, umieszczonego w filtrze poza obudową systemu. Zatrzymuje duże cząsteczki do 5 μm i chroni dwie wysokiej jakości membrany RO. Ponadto węgiel aktywny filtruje substancje niekorzystnie wpływające na smak i zapach wody.

2 Membrany RO

Dwie wysokiej jakości membrany RO usuwają jony i cząsteczki np. sole. Zatrzymywanie soli na poziomie $\geq 97\%$ skutecznie chroni przed korozją, nawet w przypadku wody o trudnych parametrach. Dodatkowo RO pomaga uniknąć osadów z kamienia lub gipsu czy innych zanieczyszczeń mogących dostać się do urządzenia. W połączeniu z mineralizacją, uzyskany filtrat jest nieskazitelnie czysty i ma neutralny pH.

PROGUARD Gastronomy – kompaktowy, skuteczny, wysoko wydajny profesjonalny system filtracji



1 Filtracja wstępna

Filtracja wstępna przy pomocy bloku węglowego, umieszczonego w filtrze poza obudową systemu. Zatrzymuje duże cząsteczki do 5 μm i chroni dwie wysokiej jakości membrany RO. Ponadto węgiel aktywny filtruje substancje niekorzystnie wpływające na smak i zapach wody.

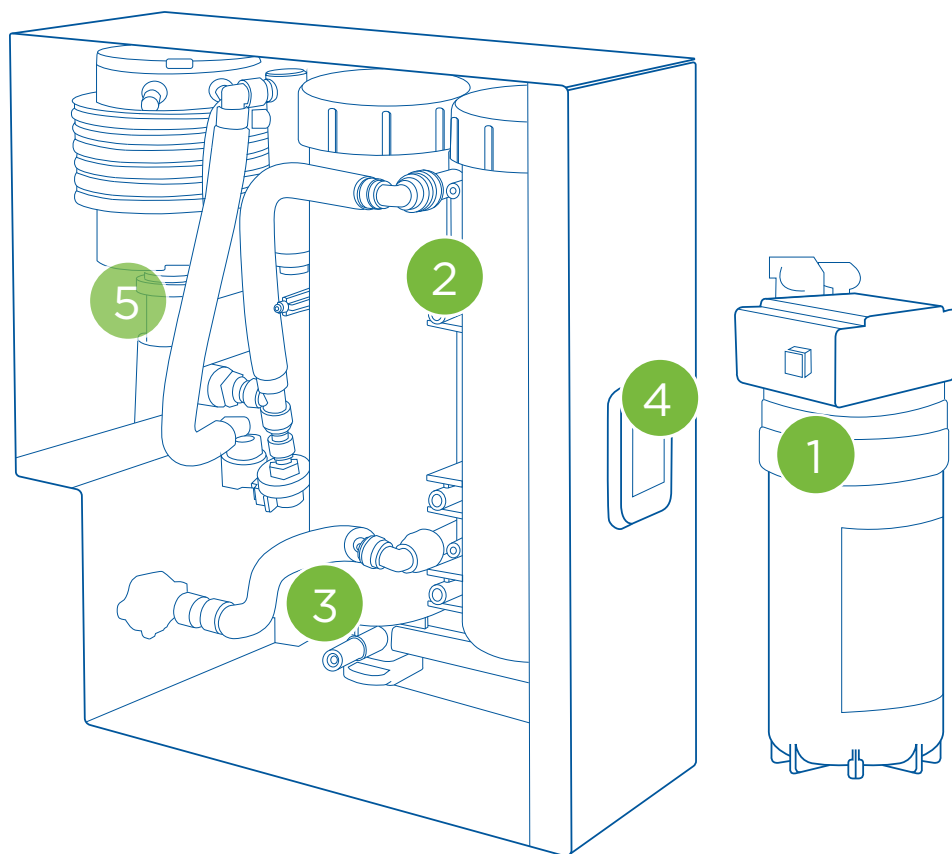
2 Membrany RO

Dwie wysokiej jakości membrany RO usuwają jony i cząsteczki np. sole. Zatrzymywanie soli na poziomie $\geq 97\%$ skutecznie chroni przed korozją, nawet w przypadku wody o trudnych parametrach. Dodatkowo RO pomaga uniknąć osadów z kamienia lub gipsu czy innych zanieczyszczeń mogących dostać się do urządzenia. W połączeniu z mineralizacją, uzyskany filtrat jest nieskazitelnie czysty i ma neutralny pH.

3 Bypass

Regulacja zaworu obejścia zapewnia możliwość dostosowania poziomu mineralizacji poprzez mieszanie wody kranowej. Jest to szczególnie ważne dla bojlerów piekarników wymagających poziomu mineralizacji określonego w indywidualnych specyfikacjach producenta.

PROGUARD Gastronomy – kompaktowy, skuteczny, wysoko wydajny profesjonalny system filtracji



1 Filtracja wstępna

Filtracja wstępna przy pomocy bloku węglowego, umieszczonego w filtrze poza obudową systemu. Zatrzymuje duże cząsteczki do 5 μm i chroni dwie wysokiej jakości membrany RO. Ponadto węgiel aktywny filtruje substancje niekorzystnie wpływające na smak i zapach wody.

2 Membrany RO

Dwie wysokiej jakości membrany RO usuwają jony i cząsteczki np. sole. Zatrzymywanie soli na poziomie $\geq 97\%$ skutecznie chroni przed korozją, nawet w przypadku wody o trudnych parametrach. Dodatkowo RO pomaga uniknąć osadów z kamienia lub gipsu czy innych zanieczyszczeń mogących dostać się do urządzenia. W połączeniu z mineralizacją, uzyskany filtrat jest nieskazitelnie czysty i ma neutralny pH.

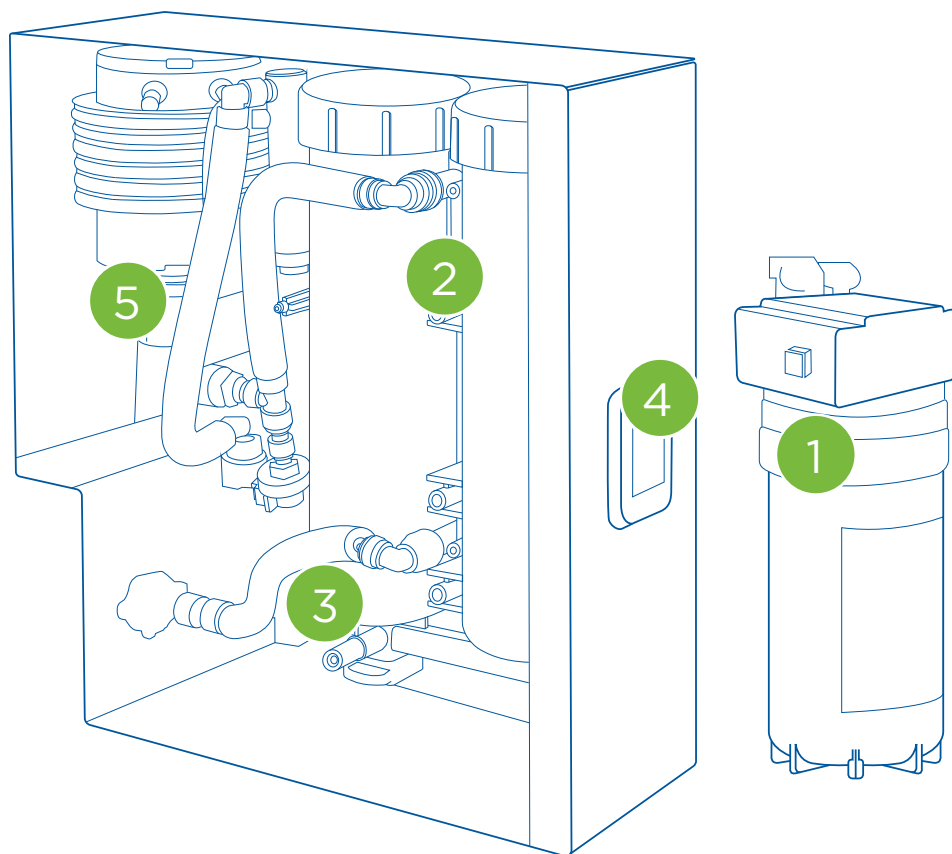
3 Bypass

Regulacja zaworu obejścia zapewnia konfigurowalne maszynowo poziomy mineralizacji poprzez mieszanie wody kranowej. Jest to szczególnie ważne dla bojlerów piekarników wymagających poziomu mineralizacji określonego w indywidualnych specyfikacjach producenta.

4 Wyświetlacz

Wbudowany wyświetlacz pokazuje wszystkie istotne parametry takie jak ciśnienie, przepływ wody oraz przewodność filtratu w celu łatwego monitorowania pracy systemu.

PROGUARD Gastronomy – kompaktowy, skuteczny, wysoko wydajny profesjonalny system filtracji



1 Filtracja wstępna

Filtracja wstępna przy pomocy bloku węglowego, umieszczonego w filtrze poza obudową systemu. Zatrzymuje duże cząsteczki do 5 μm i chroni dwie wysokiej jakości membrany RO. Ponadto węgiel aktywny filtruje substancje niekorzystnie wpływające na smak i zapach wody.

2 Membrany RO

Dwie wysokiej jakości membrany RO usuwają jony i cząsteczki np. sole. Zatrzymywanie soli na poziomie $\geq 97\%$ skutecznie chroni przed korozją, nawet w przypadku wody o trudnych parametrach. Dodatkowo RO pomaga uniknąć osadów z kamienia lub gipsu czy innych zanieczyszczeń mogących dostać się do urządzenia. W połączeniu z mineralizacją, uzyskany filtrat jest nieskazitelnie czysty i ma neutralny pH.

3 Bypass

Regulacja zaworu obejścia zapewnia konfigurowalne maszynowo poziomy mineralizacji poprzez mieszanie wody kranowej. Jest to szczególnie ważne dla bojlerów piekarników wymagających poziomu mineralizacji określonego w indywidualnych specyfikacjach producenta.

4 Wyświetlacz

Wbudowany wyświetlacz pokazuje wszystkie istotne parametry takie jak ciśnienie, przepływ wody oraz przewodność filtratu w celu łatwego monitorowania pracy systemu.

5 Pompa

Elektryczny system RO z pompą z zaworem obrotowym zapewnia wysoką wydajność, łatwą obsługę i wysoki poziom niezawodności.