

# PROGUARD Gastronomy 200



## Rozwiązanie All-In-One dla profesjonalnych kuchni

Dzięki wydajnej technologii odwróconej osmozy (RO), PROGUARD Gastronomy 200 zapewnia wysokiej jakości, prefiltrowaną wodę do stosowania w piekarnikach jak również dostarcza całkowicie zdemineralizowaną wodę do zmywarek. Znaczna wydajność i przepływ wody powodują, że system odpowiada wymogom profesjonalnych kuchni, ponieważ zabezpiecza dostawę wody nawet w warunkach znacznego zapotrzebowania. PROGUARD Gastronomy 200 skutecznie zabezpiecza przed dostaniem się cząstek do urządzenia oraz do produktów końcowych. Dzięki temu unikamy zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia lub niezadowolenia klientów z jakości zakupionych produktów. System PROGUARD Gastronomy chroni urządzenia przed osadem kamiennym, gipsowym oraz korozją – nawet przy zmiennym zapotrzebowaniu na wodę.

Typowe zastosowania dla PROGUARD Gastronomy to piece konwekcyjno-parowe, piekarniki i zmywarki.

## Korzyści

- Znacznie zredukowane przestoje/usterki urządzeń dzięki dwóm wysokiej jakości membranom RO z możliwością zatrzymywania soli na poziomie  $\geq 97\%$ , co skutecznie chroni urządzenie przed korozją i osadami kamiennymi i gipsowymi.
- Dostarcza wodę w okresach małego jak i bardzo dużego zapotrzebowania.
- Indywidualna mineralizacja poprzez regulowane dodawanie wody kranowej zgodnie ze specyfikacją danego urządzenia.
- Wysoko wydajny system ze znacznym przepływem wody – 140 l/h (przy wodzie o temperaturze 15° C) oraz 200 l/h (w 25° C).
- Wyposażony w łatwy w użyciu wyświetlacz, prezentujący wszystkie istotne parametry.
- Łatwe użytkowanie dzięki elektrycznemu systemowi RO z pompą z zaworem obrotowym.



## Aplikacja BRITA Professional Filter Service

Aplikacja Filter Service jest Twoim idealnym asystentem. To wyjątkowe, kompleksowe narzędzie pomaga określić właściwy rodzaj i rozmiar filtra do konkretnych potrzeb. Dostarcza szczegółowe wskazówki instalacyjne serwisantom, oblicza, kiedy wkłady będą wymagać wymiany, ma również wiele innych innowacyjnych funkcji.

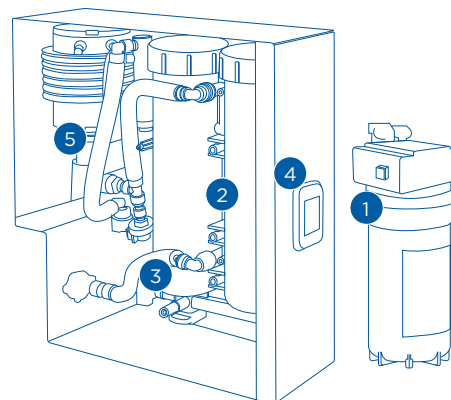
Pobierz bezpłatnie



lub odwiedź stronę <https://professional.brita.net/app>

## Wydajna i skuteczna filtracja w 5 krokach

- Filtracja wstępna**  
Blok węglowy zatrzymuje duże cząsteczki i chroni dwie membrany odwróconej osmozy. Filtruje on również substancje niekorzystnie wpływające na smak i zapach wody.
- Membrany RO**  
Dwie wysokiej jakości membrany skutecznie chronią urządzenie przed korozją i osadami kamienia i gipsowymi oraz innymi zanieczyszczeniami.
- Bypass**  
Regulacja zaworu bypass-u zapewnia mineralizację w zależności od potrzeb podłączonego urządzenia.
- Wyświetlacz**  
Wbudowany wyświetlacz pokazuje istotne parametry: ciśnienie, przepływ wody oraz przewodność filtratu.
- Pompy**  
Elektryczny system RO z pompą z zaworem obrotowym zapewnia wysoką wydajność, łatwą obsługę i niezawodność.



Rysunek poglądowy przedstawiający filtrację. Nie odpowiada rzeczywistym ozmiarom.

PROGUARD Gastronomomy 200	
Technologia	Odwrócona osmoza, węgiel aktywny
Wydajność <sup>1</sup>	Filtr wstępny: 500 000 l
Membrana	500 GPD galonów dziennie
Min. / Maks. ciśnienie robocze	1-6 bar
Temperatura pobieranej wody	4 - 35 °C
Przepływ wody w 25 °C (w 15 °C)	200 l/h (140 l/h)
Zasilanie	220 VAC 50 Hz
Wymiary systemu (szer.\głęb.\wys.)	14,5/41/43 cm
Wymiary filtra wstępnego (szer.\głęb.\wys.)	21/17/41 cm
Waga systemu	16,2 kg
Podłączenie dopływu i odpływu wody	G 3/4"
Pozycja robocza	Pozioma lub pionowa
PROGUARD Gastronomomy 200	
Zestaw startowy PROGUARD Gastronomomy 200 (system RO, filtr wstępny, głowica, zestaw instalacyjny)	Numer produktu 1053696
Filtry wymienne	
Filtr wstępny PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053363
Membrana PROGUARD Gastronomomy 200 (2 szt.)	Numer produktu 1053442
Zbiornik	
Zestaw instalacyjny zbiornika PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053698
Zbiornik 8 l PROGUARD Gastronomomy	Numer produktu 1053755
Zbiornik 18 l PROGUARD Gastronomomy	Numer produktu 1053756
Części zamienne	
System RO PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053368
Głowica PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053366
Zestaw instalacyjny PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053697
Zawór elektromagnetyczny PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053661
Wyświetlacz PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053662
Wyświetlacz TFT PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053663
Czujnik ciśnienia pompy PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053664
Czujnik ciśnienia filtratu PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053665
Czujnik ciśnienia dopływu wody PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053666
Silnik PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053667
Pompa PROGUARD Gastronomomy 200	Numer produktu 1053668

Pasujące węże i zestawy węży z naszego asortymentu FlexConnect oraz inne akcesoria można znaleźć w naszym cenniku.

Uwagi

<sup>1</sup>Podane wydajności wynikają z badań i obliczeń przeprowadzonych dla typowych zastosowań, warunków i typów urządzeń. Ze względu na wpływ zewnętrznych czynników (na przykład zmiennej jakości wody kranowej i/lub typu urządzenia) wartości te mogą być inne w rzeczywistości.

Filtry BRITA przeznaczone są wyłącznie do wody dopuszczonej do spożycia przez ludzi.

Wiecej informacji, kontakt:

BRITA Polska Sp. z o. o.

Ołtarzew, ul. Domaniewska 6 | 05 - 850 Ożarów Mazowiecki | Polska

Tel.: +48 22 7212420 | Fax: +48 22 7212449

bok@brita.net | www.brita.pl

Centrala firmy: 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