



PROGUARD Gastronomowy 200
Rozwiązanie All-In-One
dla profesjonalnego sprzętu
kuchennego

Profesjonalne rozwiązania filtracyjne BRITA
Nowy system odwróconej osmozy dla pieców
konwekcyjno-parowych, piekarników i zmywarek



Witamy w świecie BRITA

BRITA to światowy lider w dziedzinie filtracji wody z ponad 50-letnim doświadczeniem. Nasza rodzinna firma dąży do dostarczenia najwyższej jakości filtracji z poszanowaniem zrównoważonego rozwoju. Profesjonalne systemy filtracji BRITA cieszą się zaufaniem w najbardziej wymagających środowiskach. Sprawdzona niemiecka technologia i zakłady produkcyjne w Unii Europejskiej przyczyniają się do tworzenia i rozwijania portfolio rozwiązań w zakresie filtracji wody, które optymalizują wodę z sieci wodociągowej, na której wszyscy polegamy.

Staramy się wywierać pozytywny wpływ na naszą planetę, inspirować zmiany i umożliwiając korzystanie ze zoptymalizowanej wody w inteligentny i prosty sposób, tak aby można było prowadzić zrównoważony i dochodowy biznes. Zapewnienie prawidłowo przefiltrowanej wody z sieci wodociągowej zapewnia wydajność, zysk i korzyści operacyjne dla sektorów gastronomii, produkcji żywności i higieny kuchni.

Ponad **20 miliardów** litrów
wody przepływa przez produkty BRITA każdego roku.

Ten wyjątkowy system oszczędza koszty eksploatacji, wydłuża czas użytkowania, ogranicza awarie wywołane zanieczyszczeniami pochodzącymi z wody. Rezultatem jest doskonale przefiltrowana woda, z której powstaje para niepozostawiająca plam i osadów.

Działamy pełną parą

W gastronomii, piekarnictwie i urządzeniach do higieny kuchennej para jest kluczowym składnikiem wytwarzanym z wody uzyskanej z sieci wodociągowej. Woda o różnym składzie, np. woda twarda lub woda powodująca korozję, wymagają jednakże specyficznych filtrów.

PROGUARD Gastronomo to uniwersalne, profesjonalne rozwiązanie do filtracji wody, z wysoko wydajnym elektrycznym filtrem odwróconej osmozy (RO) oraz filtrem wstępnym z blokiem węglowym o retencji cząstek do 5µm, dzięki czemu z wody redukowane jest $\geq 97\%$ soli. System o znacznym przepływie wody odpowiada wymogom jakie stawiają profesjonalne kuchnie. Jest pewnym zabezpieczeniem przed kamieniem, gipsem i potencjalnie korozyjnymi czynnikami wynikającymi z wysokiej zawartości chlorków i siarczanów w wodzie. Z powodzeniem radzi sobie z wodą o bardzo różnych parametrach.



Piece konwekcyjno-parowe

Parowniki pomagają zatrzymać w ugotowanych potrawach substancje odżywcze, smaki i aromaty. PROGUARD Gastronomo zapewnia jakość gotowania poprzez usuwanie niechcianych substancji z wody, zanim stanie się ona parą. W ten sposób poprawia się jakość potraw, wydłuża się czas użytkowania urządzeń, koszty serwisu i czyszczenia sprzętu są zredukowane. Poziomy mineralizacji są również dostosowywane do indywidualnych specyfikacji, zapewniających optymalną wydajność urządzenia dzięki sprawnie działającemu systemowi tworzenia pary.



Piekarniki

Pracownicy piekarni powinni być pewni, że rezultatem pieczenia przy użyciu pary wodnej będzie pieczywo z pyszną chrupiącą skórką wolne od nieapetycznych pęknięć. Wszystkie substancje niekorzystnie wpływające na smak i aromat muszą być usunięte z wody zanim stanie się ona parą. Dwie membrany odwróconej osmozy w PROGUARD Gastronomo oraz filtr wstępny w postaci bloku węglowego zapewniają nie tylko wysokiej jakości filtrację każdego rodzaju wody, ale również redukcję przestojów i kosztów serwisu spowodowanych niechcianymi elementami, które mogą uszkodzić dysze parowe i cewki. Wydłuża się czas eksploatacji urządzeń a dzięki znacznej wydajności i opcjonalnemu zbiornikowi buforowemu, całe zapotrzebowanie na wodę jest zaspokojone, nawet w szczytowym okresie.



Zmywarki/Wyparzarki

PROGUARD Gastronomo to wysoko wydajny system zapewniający wodę nie pozostawiającą zacieków podczas mycia zastawy kuchennej w zmywarkach. Przepływ wody wynosi 200 l/h przy temperaturze wody na wejściu 25°C i 140 l/h przy 15°C. Podwójna membrana RO to rozwiązanie o dużym przepływie wody, przeznaczone dla profesjonalnych kuchni, które wymagają stałej ilości wody zdemineralizowanej, zapewniającej krystaliczną czystość naczyń, szkła i ceramiki. PROGUARD Gastronomo idealnie nadaje się do intensywnego użytkowania, ponieważ przekształca do 50% wody w filtrat, oszczędzając wodę i pieniądze.





Korzyści PROGUARD Gastronomii

- Dwie membrany RO premium zatrzymujące $\geq 97\%$ soli w celu optymalnej ochrony urządzenia.
- Indywidualne ustawienie poziomów mineralizacji przez mieszanie wody kranowej, dla bojlerów piekarników wymagających specyficznej mineralizacji.
- Filtr wstępny z blokiem węglowym zatrzymujący cząsteczki do $5\mu\text{m}$, zapewniający sprawne funkcjonowanie urządzenia i świeży smak.
- Wysokowydajny system z dużym przepływem 200 l/h (w temperaturze 25°C) i 140 l/h (15°C). Wydajność membrany RO to 500 galonów dziennie.
- Łatwa obsługa dzięki elektrycznemu systemowi RO z niezawodną pompą z zaworem obrotowym.

Wysoka wydajność, znaczna oszczędność wody, regulowana mineralizacja

Doskonale czysta, przefiltrowana przez BRITA PROGUARD Gastronomii woda utrzymuje piece konwekcyjno-parowe, piekarniki i profesjonalne zmywarki w pełnej funkcjonalności, wolne od korozji i działające z optymalną wydajnością, zachowując przy tym do 50% wody w cyklu odwróconej osmozy - ponad dwukrotnie więcej niż w przypadku tradycyjnych systemów 4:1.

BRITA wierzy, że woda powinna być w sposób zrównoważony dostosowana do wymagań, dlatego poziom mineralizacji można regulować za pomocą zaworu, aby dokładnie odpowiadał specyfikacji producenta maszyny.

Piekarnie i profesjonalne kuchnie potrzebują zbalansowanej mineralizacji wody, aby poprawić wygląd, smaki i aromaty swoich produktów. Zmywarki o dużej wydajności wymagają nieskazitelnej i całkowicie zdemineralizowanej wody dla higienicznego i perfekcyjnego mycia w jednym cyklu. PROGUARD Gastronomii zaspokaja wszystkie potrzeby związane z czystą wodą w kuchni, począwszy od niskiego, a skończywszy na długotrwałym wykorzystaniu w godzinach szczytu.

Wydajność, jakość i gwarancja bezpieczeństwa



Stać, optymalna jakość wody, bez niepożądanych smaków i aromatów.



Maksymalne bezpieczeństwo produktu gwarantuje nieprzerwaną pracę i bezpieczne użytkowanie.



PROGUARD Gastronomii jest łatwy w użytkowaniu.

Portfolio filtrów BRITA Professional do urządzeń piekarniczych i zmywarek



BRITA jest dostawcą kompleksowych rozwiązań z wszechstronnym doświadczeniem w zakresie higieny, wydajności i specjalizacji (specyficznych wymagań branżowych), z którego korzystają klienci prywatni i biznesowi na całym świecie. PROGUARD Gastronomii uzupełnia sprawdzoną linię profesjonalnych systemów, w tym PURITY C Steam, PURITY C XtraSafe, PURITY Steam, PURITY Clean and PURITY Clean Extra.



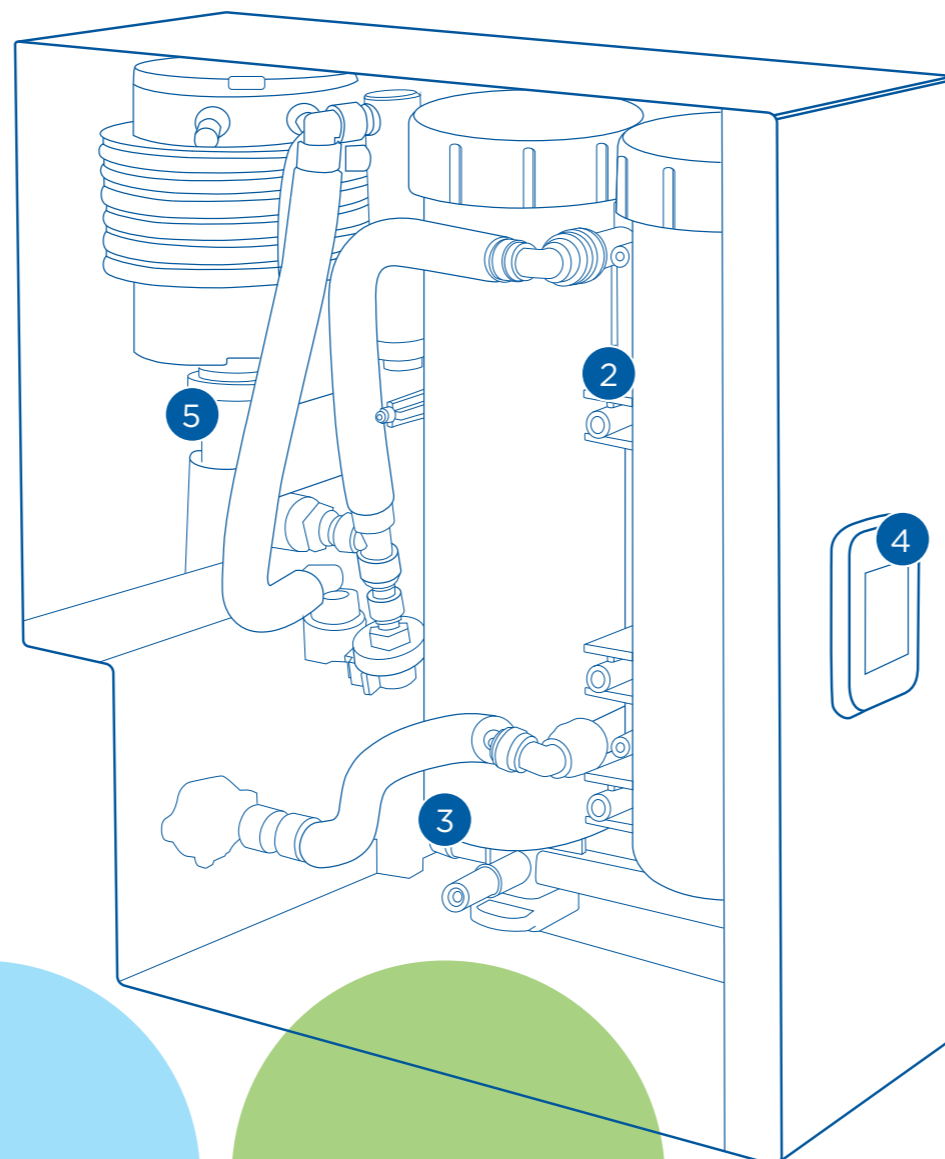
PROGUARD Gastronomy – kompaktowy, skuteczny, wysokowydajny profesjonalny system filtracji

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 Membrana 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 neutralne pH.



3 Bypass

Regulacja zaworu obejścia zapewnia możliwość ustawienia poziomu 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.

Jak działa odwrócona osmoza?

Odwrócona osmoza (RO) wykorzystuje półprzepuszczalną membranę do wychwytywania jonów, cząsteczek i soli z wody. W normalnym procesie osmozy, woda przemieszcza się od strony membrany o niższym stężeniu rozpuszczonych substancji stałych/zanieczyszczeń do strony o wyższym stężeniu. Jak sama nazwa wskazuje, odwrócona osmoza odwraca ten proces, poprzez zastosowanie ciśnienia, które zmusza wodę do przejścia przez membranę na stronę o niższym stężeniu. To skutecznie usuwa niepożądane substancje i zanieczyszczenia.

Znacząca oszczędność wody

Chociaż każdy proces RO produkuje ścieki, PROGUARD Gastronomy został zaprojektowany tak, aby je zminimalizować. W porównaniu z innymi systemami, które mogą funkcjonować przy stosunku ścieki do filtratu 4:1, PROGUARD Gastronomy zachowuje do 50% filtratu. Technologia BRITA RO jest wysoce skutecznym zabezpieczeniem przed korozją, przestojami w pracy, niepożądanymi substancjami pogarszającymi smak i zapach, jak również kosztownym serwisem lub naprawami. Minimalne pory membrany mogą wychwycić drobne jony soli.



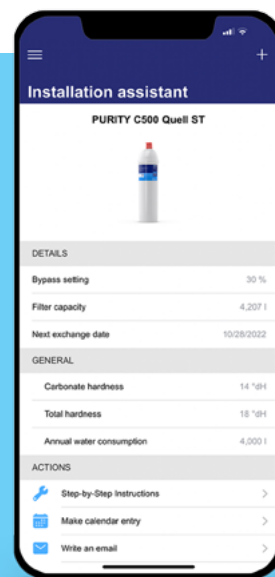
Aplikacja BRITA Professional Filter Service

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 z



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



Jaka jest Twoja woda? BRITA może pomóc Ci określić jej skład i dostosować go do Twoich potrzeb.

Wiecej informacji, kontakt:

BRITA Polska Sp. z o. o.

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

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

bok@brita.net | www.brita.pl

Siedziba główna: 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