

# PROGUARD Gastronomy 200



## La soluzione All-In-One per attrezzature da cucina professionali

Grazie all'efficiente tecnologia a osmosi inversa (RO), PROGUARD Gastronomy 200 fornisce acqua filtrata RO di alta qualità per il vostro forno e acqua totalmente demineralizzata per le vostre lavastoviglie. Con prestazioni elevate e una portata elevata, questo sistema di filtraggio soddisfa tutte le condizioni e le esigenze delle cucine professionali, in quanto è in grado di gestire tutte le acque potabili in ingresso. PROGUARD Gastronomy 200 è la soluzione professionale universale che rimuove le particelle in modo affidabile dalla macchina e dal prodotto finale, garantendo un funzionamento impeccabile della vostra attività. Protegge la vostra applicazione non solo dal calcare, ma anche da gesso e corrosione, anche in caso di richieste idriche variabili.

I tipici campi di applicazione di PROGUARD Gastronomy sono forni combinati a vapore, forni da forno e lavastoviglie.

## I vantaggi per te

- Tempi di fermo macchina significativamente ridotti grazie a 2 membrane RO Premium con un tasso di ritenzione salina  $\geq 97\%$ , che proteggono in modo affidabile la macchina da corrosione, calcare e depositi di gesso.
- Copre da bassi fabbisogni d'acqua con picchi a fabbisogni costantemente elevati.
- Livello di mineralizzazione individuale tramite miscelazione regolabile dell'acqua grezza in base alle specifiche individuali della macchina.
- Sistema ad alte prestazioni con una 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 di facile utilizzo, che mostra tutti i dati rilevanti sulle prestazioni a colpo d'occhio.
- Facile da usare e gestire grazie a un sistema RO elettrico con pompa a valvola rotativa.



### BRITA Professional Filter Service App

L'app Filter Service è il tuo assistente ideale. Questo strumento unico e completo ti aiuta a determinare il tipo e le dimensioni del filtro più adatti alle tue esigenze specifiche. Fornisce istruzioni dettagliate per l'installazione ai tecnici dell'assistenza, calcola quando è necessario sostituire le cartucce e offre numerose altre funzionalità innovative.

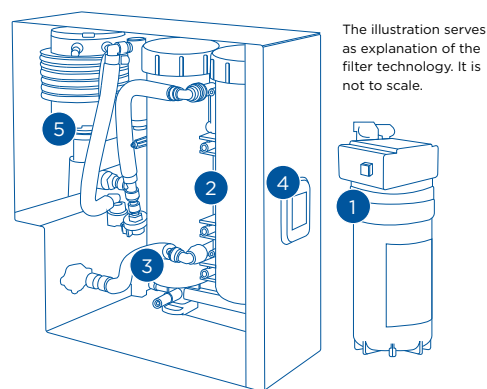
Download gratis



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

# Filtrazione potente e ad alta capacità in 5 fasi

- 1 Prefiltrazione**  
La filtrazione a blocchi di carbone trattiene le particelle grossolane e protegge le due membrane a osmosi inversa (RO). Filtra le sostanze che alterano il sapore e l'odore.
- 2 Membrane RO**  
Due membrane RO di alta qualità proteggono in modo affidabile da corrosione, calcare, gesso e altri contaminanti che potrebbero entrare nelle macchine.
- 3 Bypass**  
La regolazione del bypass della valvola fornisce livelli di mineralizzazione in base alla macchina.
- 4 Display**  
Il display integrato mostra tutti i parametri rilevanti come pressione, portata e conduttività del filtrato.
- 5 Pompa**  
Un sistema RO elettrico con pompa a valvola rotativa garantisce prestazioni elevate, facilità d'uso e affidabilità essenziale.



PROGUARD Gastronomy 200	
Tecnologia	Osmosi inversa e carboni attivi
Capacità	Pre-Filtro: 500,000 l
Membrane	500 GPD (gallons per day)
Min. / Max. pressione operativa	1-6 bar
Temperatura acqua in ingresso	4 - 35 °C
Flusso a 25 °C (a 15 °C)	200 l/h (140 l/h)
Potenza	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 del sistema	16,2 kg
Connessioni acqua	G 3/4"
Posizione operativa	Orizzontale o verticale
PROGUARD Gastronomy 200	Articolo
Starter Set PROGUARD Gastronomy 200 (RO system, pre-filter, filterhead, install kit)	1053696
Cartuccia di ricambio	Order number
Pack 1 pre-filtro PROGUARD Gastronomy 200	1053363
Pack 2 membrane PROGUARD Gastronomy 200	1053442
Serbatoio	Order number
Kit installazione serbatoio PROGUARD Gastronomy 200	1053698
Serbatoio 8 L PROGUARD Gastronomy	1053755
Serbatoio 18 L PROGUARD Gastronomy	1053756
Ricambi	Order number
PROGUARD Gastronomy 200 RO system	1053368
Testata PROGUARD Gastronomy 200	1053366
Kit installazione PROGUARD Gastronomy 200	1053697
Elettrovalvola PROGUARD Gastronomy 200	1053661
Display unità di comando PROGUARD Gastronomy 200	1053662
Display PROGUARD Gastronomy 200	1053663
Pompa con sensore di pressione PROGUARD Gastronomy 200	1053664
Sensore pressione permeato PROGUARD Gastronomy 200	1053665
Sensore pressione in ingresso PROGUARD Gastronomy 200	1053666
Motore PROGUARD Gastronomy 200	1053667
Pompa PROGUARD Gastronomy 200	1053668

Nel nostro listino prezzi troverete tubi flessibili e set di tubi flessibili adatti della nostra ampia gamma FlexConnect, nonché altri accessori.

Note

1 Le capacità indicate sono state testate e calcolate sulla base di normali condizioni applicative e di funzionamento della macchina. A causa di influenze esterne (ad esempio variazioni nella qualità dell'acqua grezza e/o nel tipo di macchina), possono verificarsi scostamenti da questi risultati.

Per l'approvvigionamento idrico dei filtri per l'acqua BRITA è consentito utilizzare solo acqua di qualità potabile.

Per maggiori informazioni contattare:

**BRITA Italia**

BRITA Italia | Via Zanica 19 K | Grassobbio | 24050 BG | Italia  
professionalitalia@brita.net | www.brita.it

**Headquarters: 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