

A professional kitchen setting where a chef in a white uniform is smiling and presenting a large platter of food to a woman seated at a table. The platter contains a large fish fillet, various vegetables, and garnishes. The table is set with white plates, glasses of water and wine, and a small vase with greenery. The background shows a well-stocked kitchen with shelves of bottles and a warm, ambient lighting.

PROGUARD Gastronomy 200 – La solución todo en uno para equipos de cocina profesional

Soluciones de filtrado profesional BRITA
Nuevo sistema de ósmosis inversa para
hornos de vapor combinados, hornos de panadería y lavavajillas



Te damos la bienvenida al mundo de BRITA

BRITA es un líder mundial en soluciones de filtrado de agua con más de 50 años de experiencia. La razón de ser de nuestra empresa familiar es la de aportar a nuestros clientes un filtrado excelente y sostenible. Los sistemas de filtrado profesional de BRITA han demostrado su eficacia en los entornos más exigentes. Nuestra probada tecnología alemana, producida en la Unión Europea, da lugar a un porfolio integral y creciente de soluciones prácticas de filtrado que complementa y personaliza el suministro de agua del que todos dependemos.

Nos esforzamos por impactar de manera positiva en nuestro planeta. Inspiramos el cambio y empoderamos a las personas para que puedan realizar un uso optimizado, simple e inteligente del agua que genere negocios rentables y sostenibles. Obtener agua con un filtrado impecable y de manera ajustable directamente del suministro público supone más eficiencia, más rentabilidad y mayores beneficios operativos para los sectores de la gastronomía, la producción alimentaria y la limpieza de cocinas industriales.

Alrededor de **20.000 millones** de litros de agua pasan al año por productos BRITA.

PROGUARD Gastronomy, un sistema de filtrado profesional de alto rendimiento, es un ejemplo de nuestra filosofía. Este sistema exclusivo permite ahorrar en costes operativos y aumenta la vida útil y el rendimiento de la maquinaria, ya que la libra de los contaminantes e impurezas del agua no filtrada. El resultado: agua excelentemente filtrada para un vapor prácticamente puro.

Mantenimiento de todas las máquinas con vapor

En los equipos de gastronomía, panadería y limpieza de cocinas industriales el vapor es un componente clave que se genera mediante el agua obtenida desde el suministro público. El problema es que se requieren filtros diferentes dependiendo de las condiciones del agua, que puede ser más dura o más corrosiva.

PROGUARD Gastronomy es una solución de filtrado de agua profesional y universal con un filtro de alto volumen de electroósmosis inversa (OI) y un prefiltro de bloque de carbono para la retención de partículas de 5 µm que reduce los sedimentos y el $\geq 97\%$ de las sales en el vapor. El sistema de alto rendimiento con una potente tasa de flujo cubre todas las condiciones y necesidades de las cocinas profesionales. Se trata de una línea de defensa premium contra la cal, los sedimentos de yeso y sustancias potencialmente corrosivas causadas por un nivel elevado de cloruros y sulfatos. Además, trabaja a la perfección con todo tipo de agua potable.



Hornos de vapor combinados

Los hornos de vapor combinados permiten mantener los nutrientes, sabores y deliciosos aromas de la comida tras su cocción. PROGUARD Gastronomy asegura esta integridad de la cocción eliminando las sustancias indeseadas del agua antes de que esta se convierta en vapor. Por lo tanto, mejora la calidad de los alimentos, aumenta la vida útil de los equipos y reduce los costes de limpieza y mantenimiento. Los niveles de mineralización también se pueden ajustar dependiendo de las especificaciones individuales, lo que garantiza un rendimiento óptimo del equipo para una generación de vapor de primer nivel.



Hornos de panadería

Las panaderías tienen necesidades cambiantes de agua y dependen del vapor para hornear unas cortezas deliciosas, uniformes y sin grietas desagradables. Antes de generar el vapor, también se debe eliminar del suministro de agua cualquier contaminante que pueda modificar el sabor o neutralizar el aroma. Las dos membranas de ósmosis inversa de PROGUARD Gastronomy, además del prefiltro de bloque de carbono, garantizan un filtrado premium en todos los tipos de agua y reducen los tiempos de inactividad y los costes de mantenimiento provocados por elementos indeseados que dañan los vaporizadores y las válvulas solenoides. De esta manera, se aumenta la vida útil de los equipos, y gracias a su alta capacidad y el buffer tank opcional, se consigue cubrir la demanda de agua por muy alta que sea.



Equipos de limpieza

Para asegurar una limpieza y un calentamiento óptimos durante los ciclos de lavado, PROGUARD Gastronomy ofrece un sistema de alto rendimiento con una potente tasa de flujo de 200 l/h a una temperatura de entrada del agua de 25 °C y de 140 l/h a 15 °C. La doble membrana de OI es un diseño de gran caudal para cocinas profesionales que requieren un flujo constante de agua desmineralizada para la limpieza impecable de cubiertos, artículos de vidrio y vajilla. PROGUARD Gastronomy es ideal para equipos de uso intensivo, ya que recupera el 50 % del agua y, de este modo, permite ahorrar agua y dinero.





Beneficios de PROGUARD Gastronomy

- Dos membranas premium de OI con una tasa de retención de sales del $\geq 97\%$ para una protección óptima de los equipos.
- Ajuste individual del nivel de mineralización mezclando agua sin filtrar para hornos de vapor combinados que requieren mineralizaciones específicas.
- Prefiltro de bloque de carbono con retención de partículas de $5\ \mu\text{m}$ que garantiza un funcionamiento óptimo y un sabor real.
- Sistema de alto rendimiento con una tasa de flujo de 200 l/h (a 25 °C) y 140 l/h (a 15 °C). La membrana de OI tiene una capacidad diaria de casi 1.900 litros.
- Funcionamiento y manipulación sencillos gracias al sistema de electroósmosis con un compresor de paletas fiable.
- Sistema de OI compacto que encaja a la perfección bajo mostradores y en espacios reducidos.

Gran capacidad, gran aprovechamiento del agua y mineralización ajustable

El agua increíblemente limpia que sale filtrada de PROGUARD Gastronomy de BRITA mantiene los hornos de vapor combinados, los hornos de panadería y los lavavajillas profesionales en perfectas condiciones, sin corrosión y funcionando al máximo rendimiento, a la vez que recupera el 50 % del agua a través de su ciclo de ósmosis inversa, una tasa de conservación de más del doble que la de los sistemas 4:1 tradicionales.

En BRITA creemos que el agua se debe adecuar a cada necesidad de manera sostenible, ajustando los niveles de mineralización mediante una válvula para cumplir con precisión las especificaciones del fabricante de cada equipo.

Las panaderías y las cocinas profesionales necesitan una mineralización del agua equilibrada que mejore la apariencia, el sabor y el aroma de sus productos. Los lavavajillas de gran capacidad necesitan un flujo de agua consistente y completamente desmineralizado para una limpieza perfecta en un solo ciclo. PROGUARD Gastronomy cubre todas las necesidades de agua de las cocinas profesionales, tanto en momentos de baja demanda como en picos sostenidos.

Garantizamos el rendimiento, la calidad y la seguridad



Aseguramos una calidad óptima y consistente del agua, libre de sabores no deseados y de elementos que afecten a los aromas.



Garantizamos la seguridad máxima del producto para un funcionamiento sin interrupciones



PROGUARD Gastronomy es fácil de usar y ajustar.

Porfolio de filtrado profesional para especialistas de BRITA



BRITA es un proveedor de soluciones integrales con una amplia experiencia en limpieza, escalabilidad y entornos específicos que trabaja con clientes particulares y grandes empresas. PROGUARD Gastronomy completa la excelente oferta de sistemas profesionales, que incluye PURITY C Steam, PURITY C XtraSafe, PURITY Steam, PURITY Clean y PURITY Clean Extra.



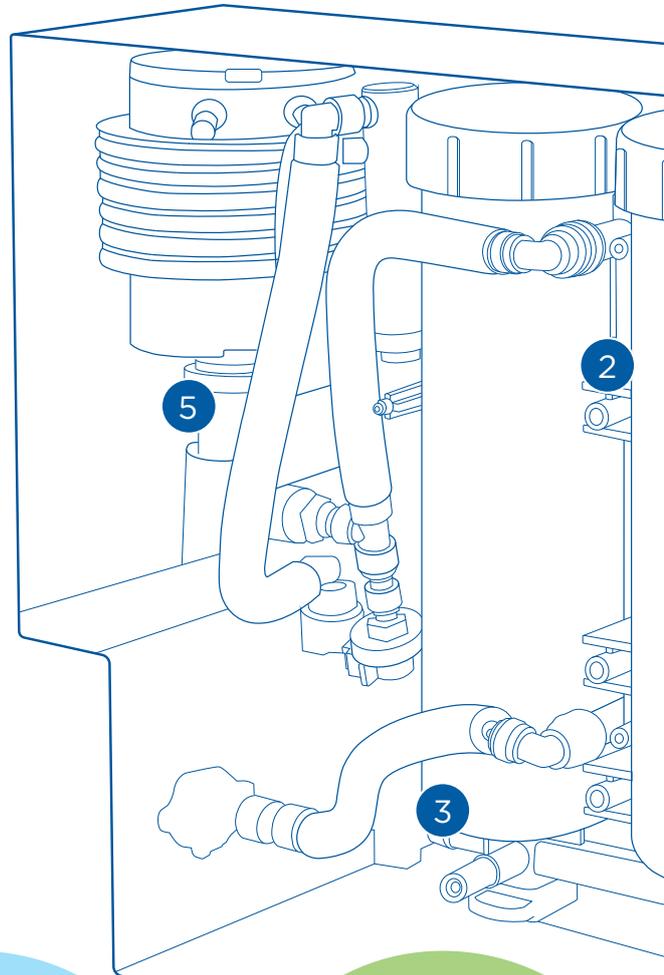
PROGUARD Gastronomy – Tu sistema de filtrado profesional compacto, potente y de gran capacidad

1 Prefiltrado

El filtrado por bloque de carbono a través de un cartucho prefiltro situado fuera de la carcasa retiene las partículas gruesas de hasta 5 μm y protege las dos membranas premium de ósmosis inversa. Asimismo, el 5 carbón activado filtra las sustancias del suministro de agua que pueden comprometer el sabor y el aroma, como los cloruros.

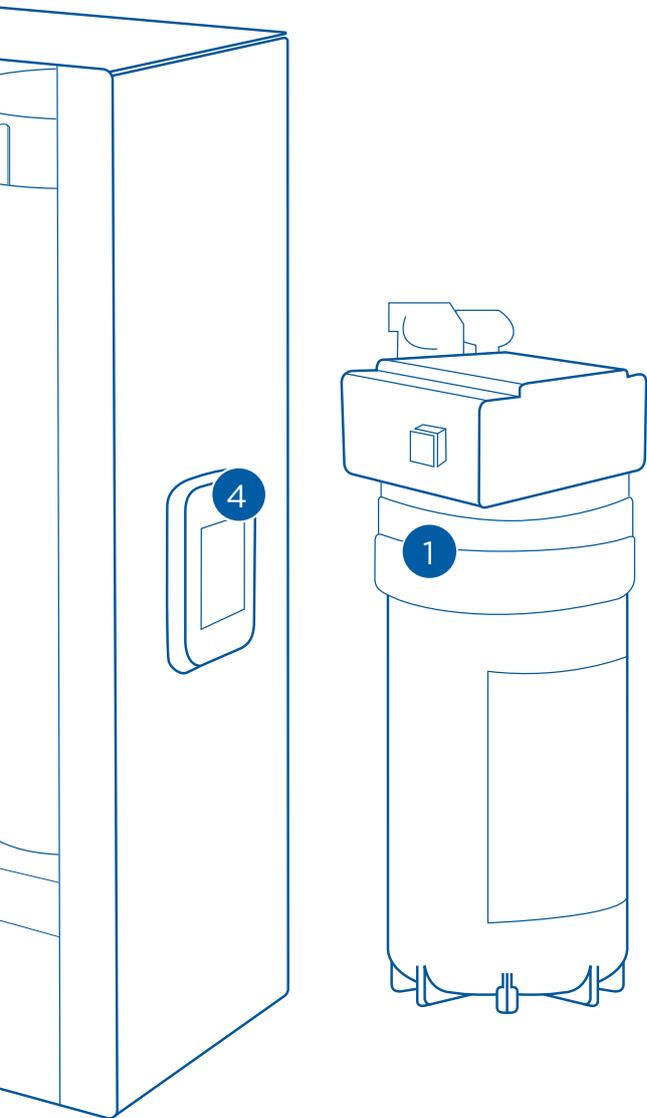
2 Membrana de OI

Las dos membranas premium de ósmosis inversa eliminan los iones y las moléculas, como las sales. La tasa de retención de sales del $\geq 97\%$ hace que este paso proteja adecuadamente contra la corrosión, incluso en situaciones en las que las condiciones del agua suponen todo un reto. Además, la OI ayuda a prevenir que la cal, los sedimentos de yeso y otros contaminantes entren en los equipos. Todo esto, en combinación con el ajuste de la mineralización, da como resultado un filtrado impecable del agua que, además, es de pH neutro.



¿Cómo funciona la ósmosis inversa?

La ósmosis inversa (OI) emplea una membrana semiimpermeable para capturar los iones, las moléculas y las sales del agua. En procesos normales de ósmosis, el agua circula del lado de la membrana con una concentración menor de contaminantes/sólidos disueltos al lado con una mayor concentración de estos elementos. Como su propio nombre indica, la ósmosis inversa revierte este proceso aplicando presión para forzar que el agua circule a través de la membrana hacia el lado con menor concentración. De esta manera, se eliminan de manera efectiva las sustancias y los contaminantes no deseados.



3 Bypass

El ajuste mediante válvula de bypass proporciona unos niveles de mineralización configurables según los requisitos de la máquina, a través del mezclado de agua sin filtrar. Esto resulta especialmente importante para los hornos de vapor combinados que requieren unas mineralizaciones específicas indicadas por el fabricante.

4 Pantalla

La pantalla integrada muestra todos los parámetros relevantes, como la presión, la tasa de flujo y la conductividad del filtrado para una monitorización intuitiva del sistema.

5 Compresor

El sistema de electroósmosis con compresor de paletas garantiza un alto rendimiento, un manejo sencillo y total fiabilidad.



Gran reaprovechamiento

Aunque todos los procesos de OI producen agua residual, PROGUARD Gastronomy está diseñado para minimizar esta generación de residuo. En comparación con otros sistemas con tasas de generación de residuo de 4:1, PROGUARD Gastronomy conserva hasta el 50 % del agua filtrada. La tecnología de OI de BRITA es una garantía altamente efectiva contra la corrosión, los períodos de inactividad del sistema, las sustancias perjudiciales para el sabor y el aroma y las reparaciones o limpiezas costosas, ya que los poros de la membrana son minúsculos y pueden capturar iones de sal microscópicos.



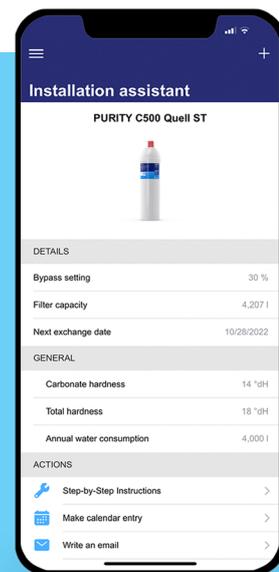
Aplicación BRITA Professional Filter Service

La aplicación Filter Service es tu compañera ideal. Esta herramienta única e integral te ayuda a escoger el tipo de filtro y el tamaño correcto para tus necesidades. Proporciona una guía de instalación detallada para técnicos de mantenimiento e instalación, calcula la vida útil de cada cartucho y cuenta con muchas otras funciones que te harán la vida más fácil.

Descárgala gratis en



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



¿Qué lleva tu agua? BRITA te ayuda a determinar la composición de tu agua y a ajustarla según tus necesidades concretas.

Para más información, contacta con:

BRITA Water Filter Systems Ltd.

BRITA House | 9 Granville Way | Bicester | OX26 4JT | United Kingdom
Tel.: +44 844 742-4990 | Fax: +44 186 936-5962
clientservices@brita.co.uk | www.brita.co.uk

BRITA Water Filter Systems Distributors Pty Ltd

Suite 2, Level 9, 123 Epping Road | Macquarie Park, NSW, 2113 | Australia
Tel.: +61 1300 955-021 | NZ: 0800 482-008
professional@brita.com.au | www.brita.com.au

Sede: 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