

PROGUARD Gastronomy 200



La solución todo en uno para equipos de cocina profesional

Gracias a su eficiente tecnología de ósmosis inversa (OI), PROGUARD Gastronomy 200 proporciona agua de gran calidad filtrada por OI para tu horno y agua totalmente desmineralizada para tus equipos de lavavajillas. Con su alto rendimiento y potente tasa de flujo, este sistema de filtrado cubre todas las condiciones y necesidades de las cocinas profesionales, ya que puede tratar cualquier tipo de agua entrante. PROGUARD Gastronomy 200 es la solución profesional todo en uno que elimina las partículas de los equipos y el producto final de manera eficiente para asegurar que tu negocio marcha como la seda. No solo protege tus instalaciones contra la cal, sino también contra los sedimentos de yeso y la corrosión, incluso ante demandas de agua cambiantes.

Las áreas de aplicación típicas de PROGUARD Gastronomy son los hornos de vapor combinados, los hornos de panadería y los lavavajillas.

Tus beneficios

- Períodos de inactividad de los equipos mucho menores gracias a dos membranas de OI premium con una tasa de retención del $\geq 97\%$, lo cual protege correctamente a tu maquinaria de la corrosión, la cal y los sedimentos de yeso.
- Puede cubrir demandas bajas de agua con picos puntuales o demandas elevadas y continuadas.
- Mineralización ajustable mediante la mezcla de agua sin filtrar para cumplir con las especificaciones de tu equipo.
- Sistema de alto rendimiento con una tasa de flujo de 140 l/h (a una temperatura de entrada del agua de 15 °C) y de 200 l/h (a 25 °C).
- Equipado con una pantalla fácil de usar que muestra todos los datos de rendimiento relevantes, de un vistazo.
- Funcionamiento y maipulación sencillos gracias al sistema de electroósmosis con compresor de paletas.



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.

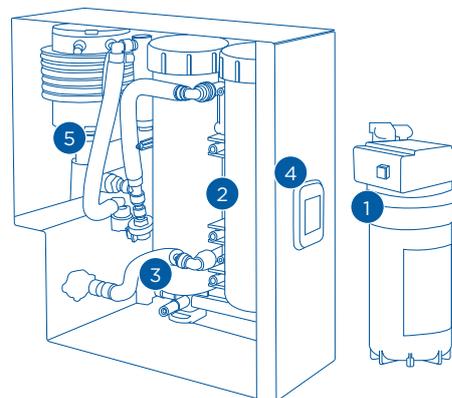
Descárgala gratis en:



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

Filtrado potente de alta capacidad en 5 pasos

- 1 Prefiltrado**
El filtrado por bloque de carbono retiene las partículas gruesas y protege las dos membranas de ósmosis inversa (OI). Filtra las sustancias perjudiciales para el sabor y el aroma.
- 2 Membranas de OI**
Dos membranas premium de OI evitan de manera fiable que la corrosión, la cal, los sedimentos de yeso y otros contaminantes entren en los equipos.
- 3 Bypass**
El ajuste mediante la válvula de bypass permite personalizar los niveles de mineralización según los requisitos de la máquina.
- 4 Pantalla**
La pantalla integrada muestra todos los parámetros relevantes, como la presión, la tasa de flujo y la conductividad del filtrado.
- 5 Compresor**
El sistema de electroósmosis con compresor de paletas garantiza un alto rendimiento, un manejo sencillo y total fiabilidad.



La ilustración muestra un ejemplo de cómo funciona la tecnología de filtrado. No es a escala.

PROGUARD Gastronomy 200	
Tecnología	Ósmosis inversa, filtrado por carbono activado
Capacidad ¹	Prefiltrado: 500.000 l
Membrana	1.900 litros al día
Presión mín./máx. de funcionamiento	1-6 bar
Temperatura de entrada del agua	4 - 35 °C
Tasa de flujo a 25 °C (a 15 °C)	200 l/h (140 l/h)
Fuente de alimentación	220 VAC 50 Hz
Dimensiones (An/Pr/Al) del sistema	14,5/41/43 cm
Dimensiones (An/Pr/Al) del prefiltro	21/17/41 cm
Peso del sistema	16,2 kg
Conexiones de entrada y salida del agua	G 3/4"
Posición de funcionamiento	Horizontal o vertical
PROGUARD Gastronomy 200	Número de pedido
Set de inicio PROGUARD Gastronomy 200 (sistema OI, prefiltro, cabezal de filtro, kit de instalación)	1053696
Cartuchos de repuesto	Número de pedido
Pack de 1 prefiltro PROGUARD Gastronomy 200	1053363
Pack de 2 membranas PROGUARD Gastronomy 200	1053442
Depósito	Número de pedido
Kit de instalación de depósito PROGUARD Gastronomy 200	1053698
Depósito de 8 l PROGUARD Gastronomy	1053755
Depósito de 18 l PROGUARD Gastronomy	1053756
Recambios	Número de pedido
Sistema de OI PROGUARD Gastronomy 200	1053368
Cabezal de filtro PROGUARD Gastronomy 200	1053366
Kit de instalación PROGUARD Gastronomy 200	1053697
Válvula solenoide PROGUARD Gastronomy 200	1053661
Pantalla de control de la unidad PROGUARD Gastronomy 200	1053662
Pantalla TFT PROGUARD Gastronomy 200	1053663
Compresor de sensor de presión PROGUARD Gastronomy 200	1053664
Membrana de sensor de presión PROGUARD Gastronomy 200	1053665
Entrada de sensor de presión PROGUARD Gastronomy 200	1053666
Motor PROGUARD Gastronomy 200	1053667
Compresor PROGUARD Gastronomy 200	1053668

Se pueden encontrar en nuestra lista de precios los tubos y sets de tubos de nuestra amplia gama FlexConnect, así como otros accesorios.

Notas explicativas ¹ Las capacidades indicadas se han probado y calculado en condiciones normales de aplicación y de la máquina. Las influencias externas (como variaciones en la calidad del agua sin filtrar y/o el tipo de máquina), pueden provocar divergencias de estos resultados.

Solo se debe usar agua potable como suministro para los filtros de BRITA.

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

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