



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

Un sistema de alto rendimiento con una tasa de flujo potente para cubrir todas las necesidades y condiciones específicas.



Explora PROGUARD Gastronomy



PROGUARD Gastronomy

Haz clic en los botones interactivos para saber más



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 sistema de filtro de electroósmosis inversa (OI) de alto volumen y un prefiltro de bloque de carbono para la retención de partículas de 5 µm que reduce los sedimentos y \geq el 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.



Agua excelentemente filtrada para un vapor prácticamente puro



Horno de vapor combinado

Con esta solución de filtrado de alto rendimiento proteges a tus equipos de la cal, los sedimentos de yeso y la corrosión.



Horno de panadería

La gran vida útil del filtrado de PROGUARD Gastronomy proporciona un año completo de funcionamiento óptimo para unos resultados perfectos de horneado en panadería.



Lavavajillas

El sistema de doble membrana de OI de alto rendimiento para una desmineralización total proporciona unos cubiertos, unos artículos de vidrio y una vajilla impolutos.



PROGUARD Gastronomy



Horno de vapor combinado

Con esta solución de filtrado de alto rendimiento proteges a tus equipos de la cal, los sedimentos de yeso y la corrosión.

Por lo que ya no necesitas contar con aditivos químicos anticál. El agua impoluta del PROGUARD Gastronomy ayuda a prevenir tiempos de inactividad, obstrucciones por componentes extraños, bloqueos y daños, aparte de reducir los costes de funcionamiento y mantenimiento.



Horno de panadería

La gran vida útil del filtrado de PROGUARD Gastronomy proporciona un año completo de funcionamiento óptimo para unos resultados perfectos de horneado en panadería.



Lavavajillas

El sistema de doble membrana de OI de alto rendimiento para una desmineralización total proporciona unos cubiertos, unos artículos de vidrio y una vajilla impolutos.





Horno de vapor combinado

Con esta solución de filtrado de alto rendimiento proteges a tus equipos de la cal, los sedimentos de yeso y la corrosión.



Horno de panadería

La gran vida útil del filtrado de PROGUARD Gastronomy proporciona un año completo de funcionamiento óptimo para unos resultados perfectos de horneado en panadería.

El sistema no solo garantiza un filtrado premium en todos los tipos de agua, sino que también reduce los tiempos de inactividad y los costes de mantenimiento.

Esto aumenta la vida útil de los equipos y, gracias a su alta capacidad y al buffer tank, se consigue cubrir la demanda de agua por muy alta que sea.



Lavavajillas

El sistema de doble membrana de OI de alto rendimiento para una desmineralización total proporciona unos cubiertos, unos artículos de vidrio y una vajilla impolutos.



PROGUARD Gastronomy



BRITA



Horno de vapor combinado

Con esta solución de filtrado de alto rendimiento proteges a tus equipos de la cal, los sedimentos de yeso y la corrosión.



Horno de panadería

La gran vida útil del filtrado de PROGUARD Gastronomy proporciona un año completo de funcionamiento óptimo para unos resultados perfectos de horneado en panadería.



Lavavajillas

El sistema de doble membrana de OI de alto rendimiento para una desmineralización total proporciona unos cubiertos, unos artículos de vidrio y una vajilla impolutos.

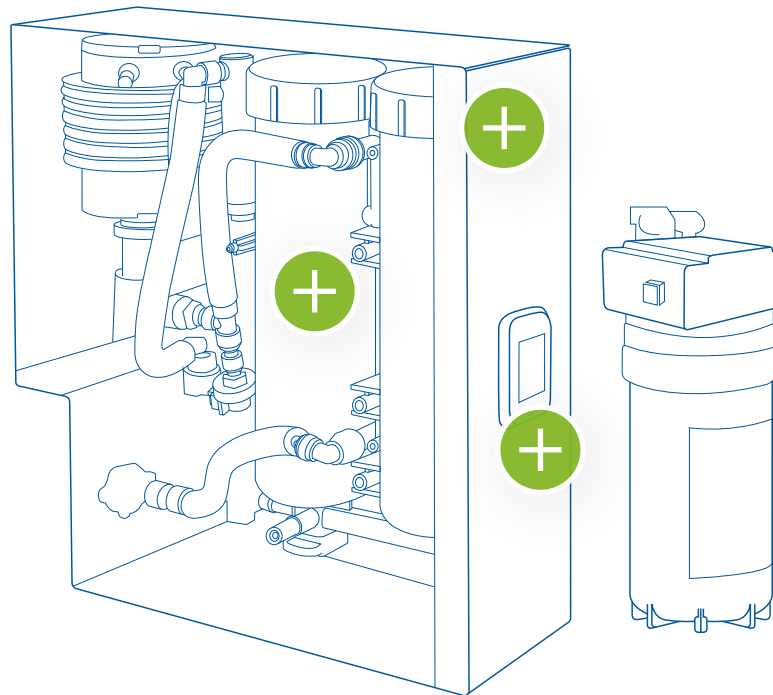
El sistema de filtrado de alta capacidad y gran flujo de PROGUARD Gastronomy facilita una eficiencia óptima del sistema de calentamiento del lavavajillas, lo que reduce el consumo de energía y el tiempo del ciclo de limpieza.



PROGUARD Gastronomy



Haz clic en los botones interactivos para saber más



BRITA PROGUARD Gastronomy resuelve el problema



Problema

Las diferentes condiciones del agua causan distintos problemas en los hornos de vapor combinados, los hornos de panadería y los lavavajillas. Por lo tanto, se necesitan distintos filtros de agua.



Problema

Las cocinas profesionales tienen demandas de agua cambiantes, desde demandas bajas con picos puntuales hasta demandas constantemente elevadas.



Problema

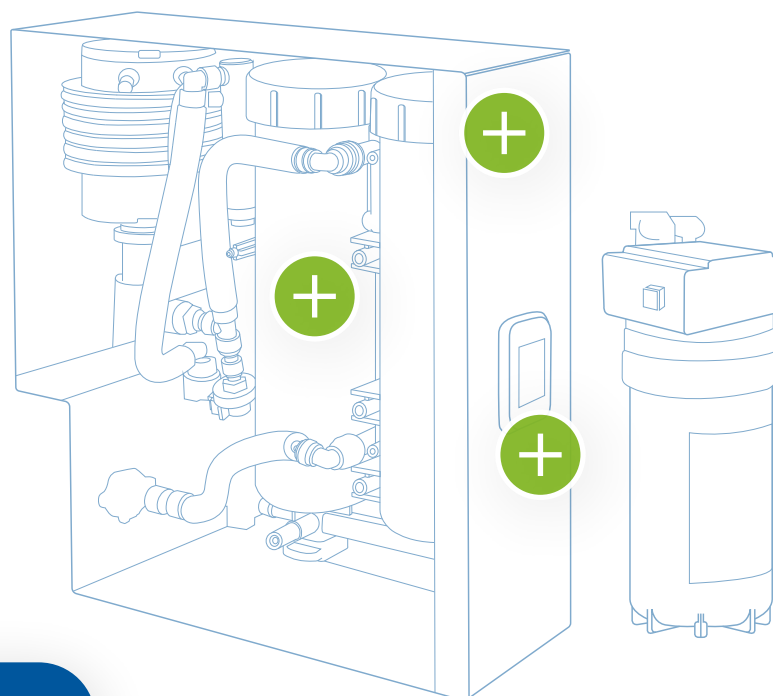
La falta de transparencia dificulta la monitorización del filtrado y la previsión del mantenimiento.



PROGUARD Gastronomy



Haz clic en los botones interactivos para saber más



Problema

Las diferentes condiciones del agua causan distintos problemas en los hornos de vapor combinados, los hornos de panadería y los lavavajillas. Por lo tanto, se necesitan distintos filtros de agua.

Solución

PROGUARD Gastronomy es la solución profesional todo en uno que reduce el riesgo de acumulación de cal, de yeso y la corrosión de los equipos, ya que es capaz de filtrar todo tipo de aguas*.

*Solo se debe usar agua potable



Problema

Las cocinas profesionales tienen demandas de agua cambiantes, desde demandas bajas con picos puntuales hasta demandas constantemente elevadas.



Problema

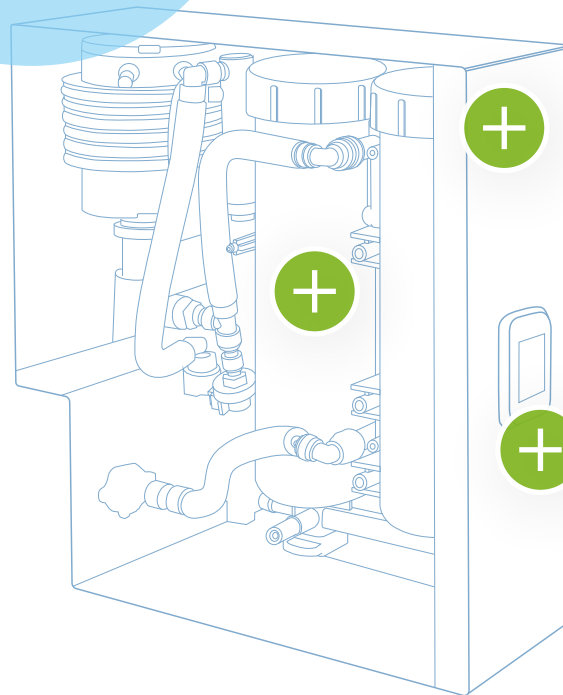
La falta de transparencia dificulta la monitorización del filtrado y la previsión del mantenimiento.



PROGUARD Gastronomy



Haz clic en los botones interactivos para saber más



Beneficios del producto

- Protección fiable contra la corrosión, la cal y los sedimentos de yeso gracias a la doble membrana premium de OI, con una tasa de retención de sales del $\geq 97\%$
- Ajuste mediante bypass para mezclar agua sin filtrar si el horno de vapor combinado requiere un nivel específico de mineralización
- Prefiltro de bloque de carbono con retención de partículas de $5\ \mu\text{m}$ que garantiza un funcionamiento óptimo y un sabor real



BRITA PROGUARD Gastronomy resuelve el problema



Problema

Las diferentes condiciones del agua causan distintos problemas en los hornos de vapor combinados, los hornos de panadería y los lavavajillas. Por lo tanto, se necesitan distintos filtros de agua.



Problema

Las cocinas profesionales tienen demandas de agua cambiantes, desde demandas bajas con picos puntuales hasta demandas constantemente elevadas.



Problema

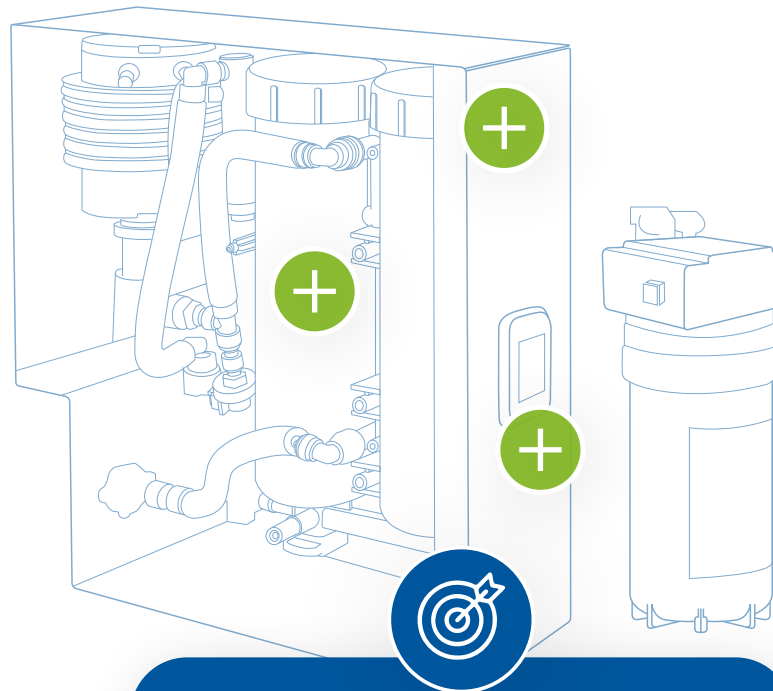
La falta de transparencia dificulta la monitorización del filtrado y la previsión del mantenimiento.



PROGUARD Gastronomy



Haz clic en los botones interactivos para saber más



Problema

Las diferentes condiciones del agua causan distintos problemas en los hornos de vapor combinados, los hornos de panadería y los lavavajillas. Por lo tanto, se necesitan distintos filtros de agua.



Problema

Las cocinas profesionales tienen demandas de agua cambiantes, desde demandas bajas con picos puntuales hasta demandas constantemente elevadas.

Solución

PROGUARD Gastronomy es un sistema de alto rendimiento con una potente tasa de flujo que cubre todas las condiciones y necesidades de las cocinas profesionales.



Problema

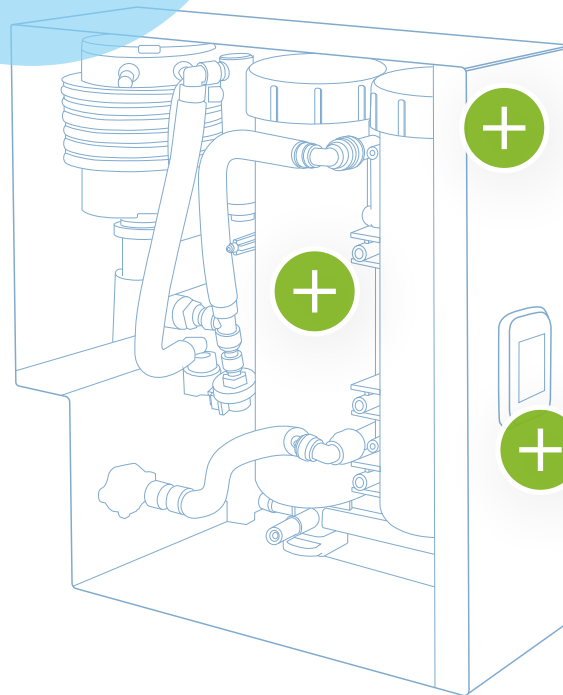
La falta de transparencia dificulta la monitorización del filtrado y la previsión del mantenimiento.



PROGUARD Gastronomy



Haz clic en los botones interactivos para saber más



Beneficios del producto

- Sistema de OI de alto rendimiento con 200 l/h a 25 °C / 140 l/h a 15 °C
- Sistema de electroósmosis con compresor de paletas para un manejo y un funcionamiento sencillos
- Sistema de OI muy compacto para ajustarlo bajo cualquier mostrador
- Reaprovechamiento del agua de hasta el 50 %



BRITA PROGUARD Gastronomy resuelve el problema



Problema

Las diferentes condiciones del agua causan distintos problemas en los hornos de vapor combinados, los hornos de panadería y los lavavajillas. Por lo tanto, se necesitan distintos filtros de agua.



Problema

Las cocinas profesionales tienen demandas de agua cambiantes, desde demandas bajas con picos puntuales hasta demandas constantemente elevadas.



Problema

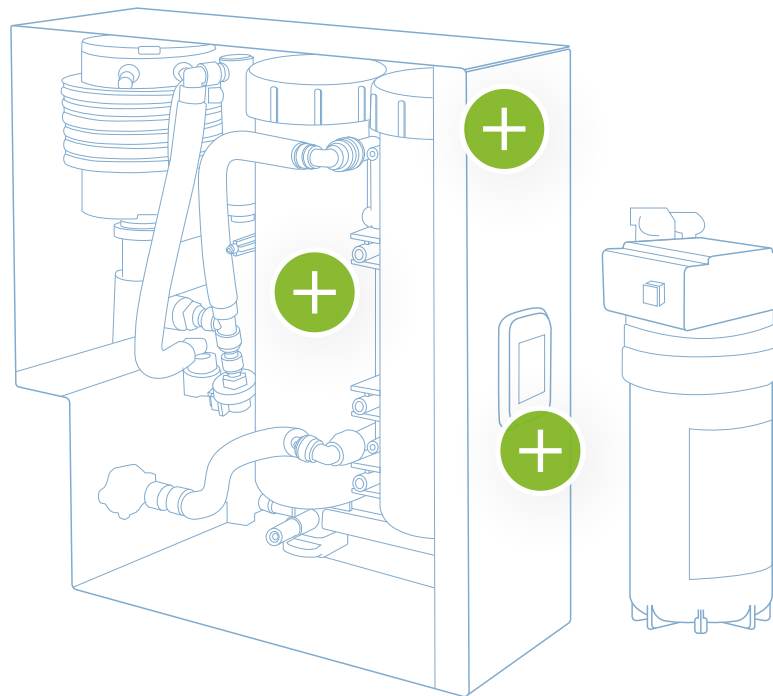
La falta de transparencia dificulta la monitorización del filtrado y la previsión del mantenimiento.



PROGUARD Gastronomy



Haz clic en los botones interactivos para saber más



Problema

Las diferentes condiciones del agua causan distintos problemas en los hornos de vapor combinados, los hornos de panadería y los lavavajillas. Por lo tanto, se necesitan distintos filtros de agua.



Problema

Las cocinas profesionales tienen demandas de agua cambiantes, desde demandas bajas con picos puntuales hasta demandas constantemente elevadas.



Problem

La falta de transparencia dificulta la monitorización del filtrado y la previsión del mantenimiento.

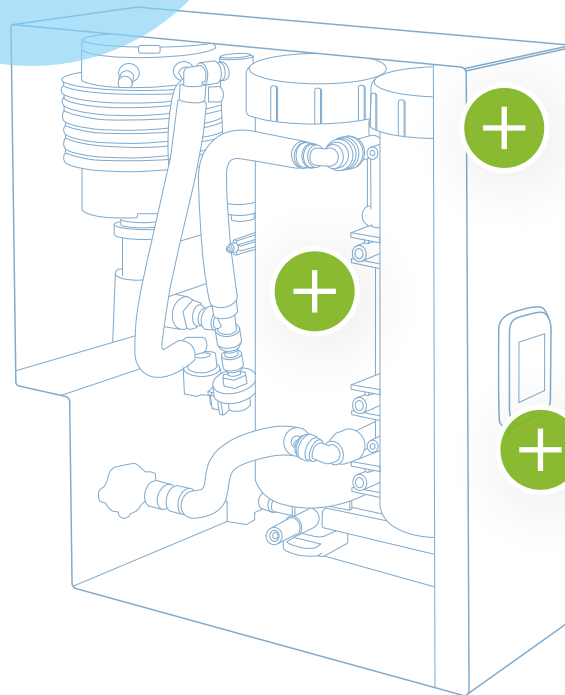
Solution

PROGUARD Gastronomy está equipado con una pantalla fácil de usar que muestra todos los datos de rendimiento relevantes, de un vistazo.



PROGUARD Gastronomy

Haz clic en los botones interactivos para saber más



Beneficios del producto

La pantalla a color muestra todos los parámetros relevantes:

- Días de vida útil
- Presión en bares (ENTRANTE, SALIENTE)
- Tasa de flujo en l/h
- Conductividad en $\mu\text{S}/\text{cm}$



BRITA PROGUARD Gastronomy resuelve el problema



Problema

Las diferentes condiciones del agua causan distintos problemas en los hornos de vapor combinados, los hornos de panadería y los lavavajillas. Por lo tanto, se necesitan distintos filtros de agua.



Problema

Las cocinas profesionales tienen demandas de agua cambiantes, desde demandas bajas con picos puntuales hasta demandas constantemente elevadas.

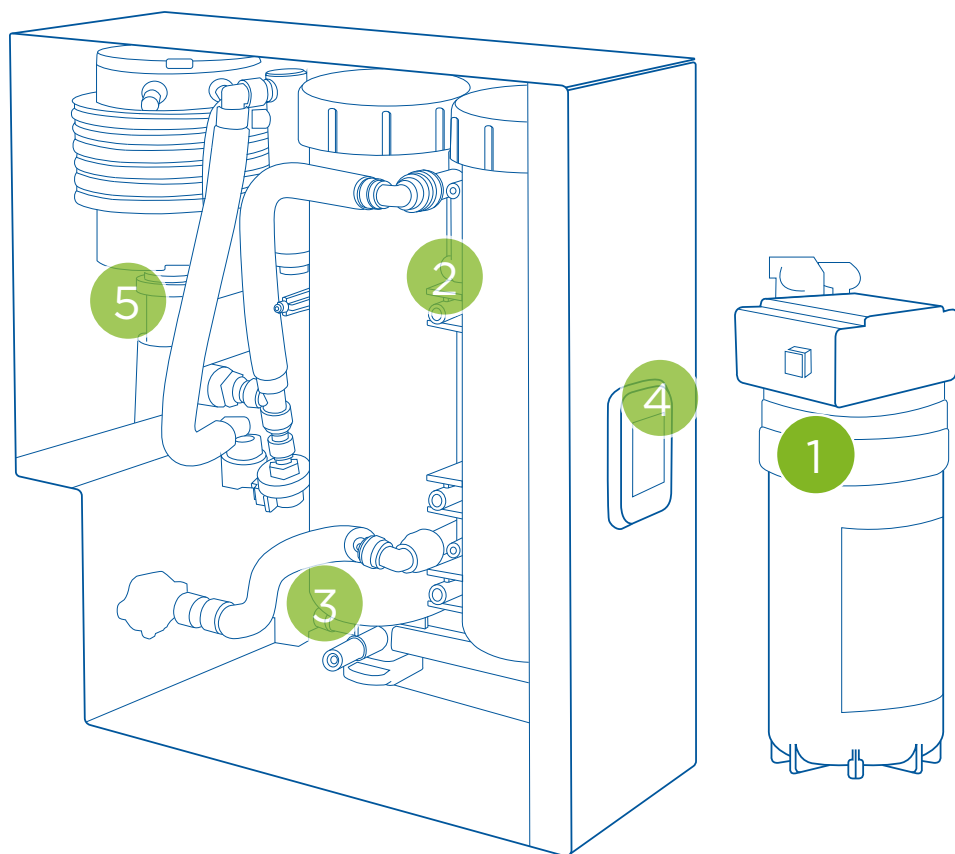


Problema

La falta de transparencia dificulta la monitorización del filtrado y la previsión del mantenimiento.



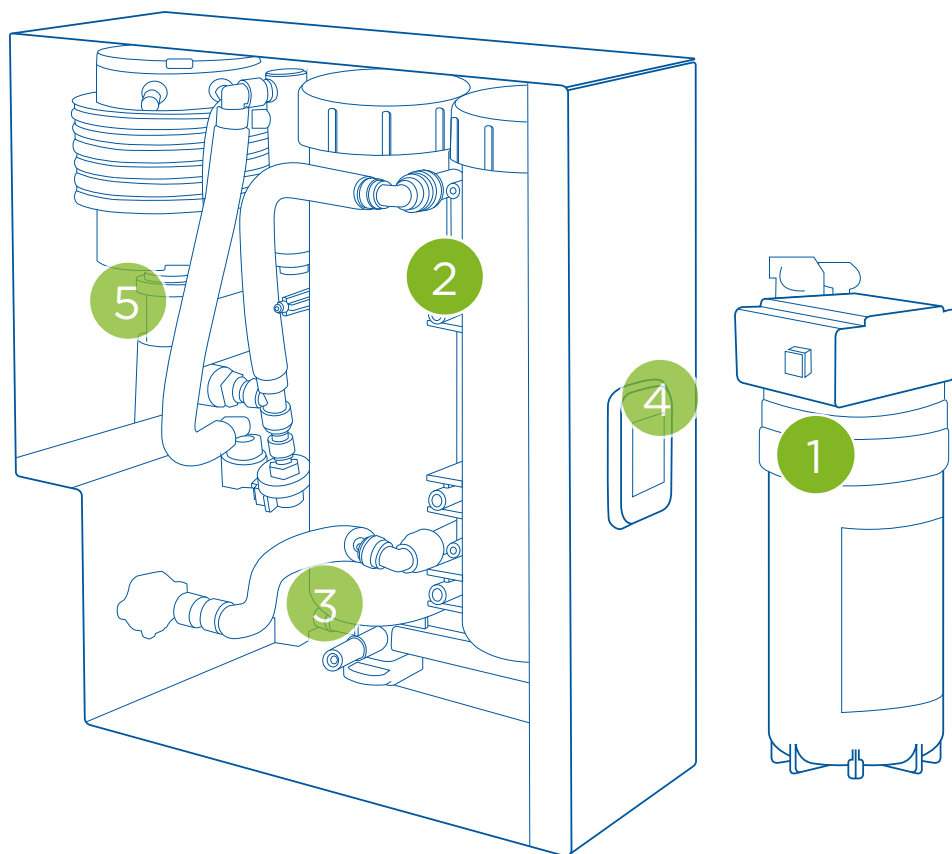
PROGUARD Gastronomy – Tu sistema de filtrado profesional, compacto, potente y de gran capacidad



1 Prefiltrado

La filtración con **bloque de carbono** mediante un cartucho de prefiltrado situado fuera de la carcasa retiene las partículas gruesas de hasta 5 μm y protege las dos membranas premium de ósmosis inversa. Además, el carbón activado filtra las sustancias del suministro de agua que pueden comprometer el sabor y el aroma, como los cloruros.

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



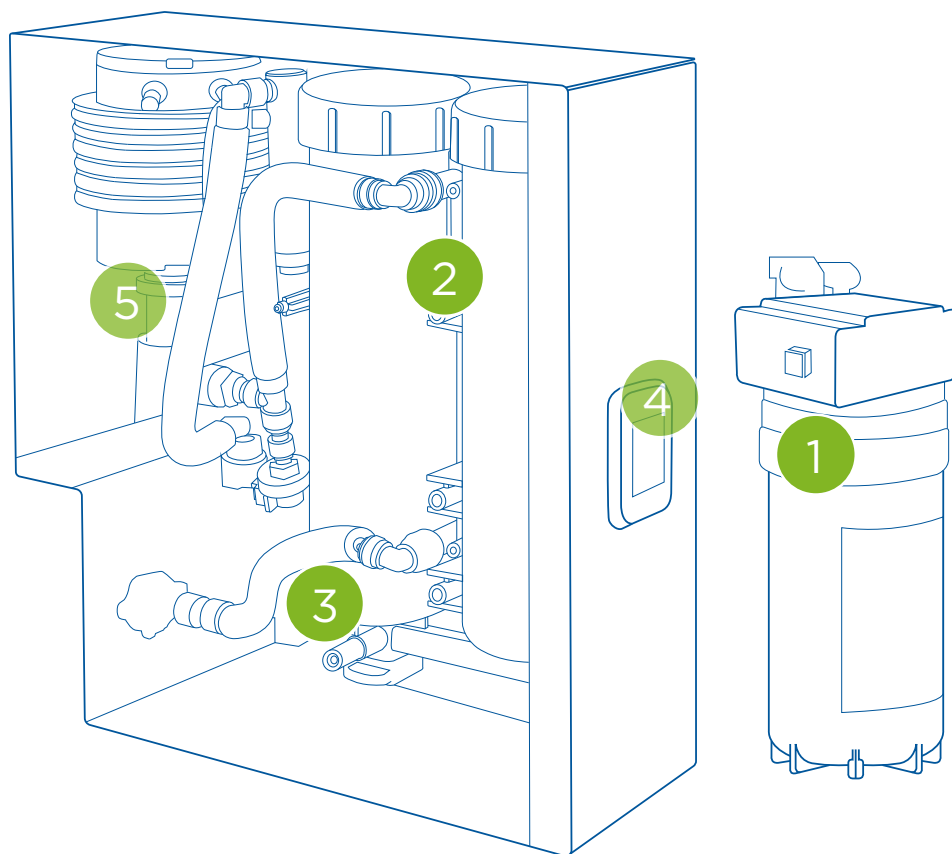
1 Prefiltración

La **filtración con bloque de carbono** mediante un cartucho de prefiltrado situado fuera de la carcasa retiene las partículas gruesas de hasta 5 μm y protege las dos membranas premium de ósmosis inversa. Además, el 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 (OI)** 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. as pH-neutral.

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



1 Prefiltración

La **filtración con bloque de carbono** mediante un cartucho de prefiltrado situado fuera de la carcasa retiene las partículas gruesas de hasta 5 μm y protege las dos membranas premium de ósmosis inversa. Además, el carbón activado filtra las sustancias del suministro de agua que pueden comprometer el sabor y el aroma, como los cloruros.

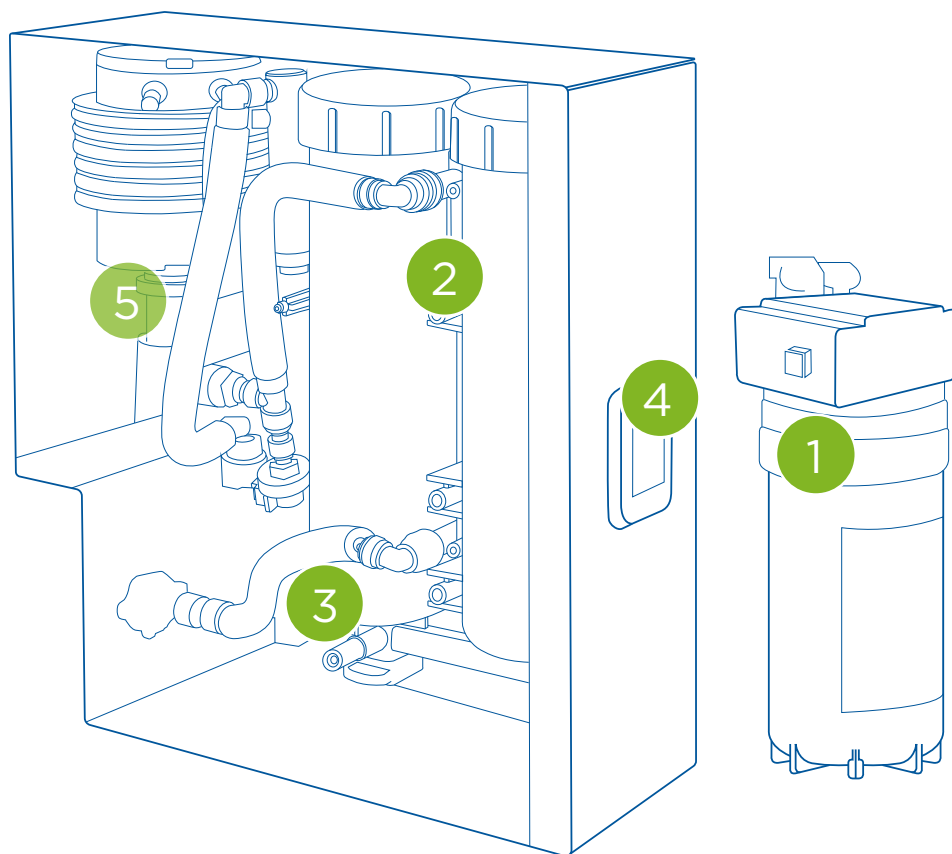
2 Membrana de OI

Las **dos membranas premium de ósmosis inversa (OI)** 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. as pH-neutral.

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.

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



1 Prefiltración

La **filtración con bloque de carbono** mediante un cartucho de prefiltrado situado fuera de la carcasa retiene las partículas gruesas de hasta 5 μm y protege las dos membranas premium de ósmosis inversa. Además, el 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 (OI)** 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. as pH-neutral.

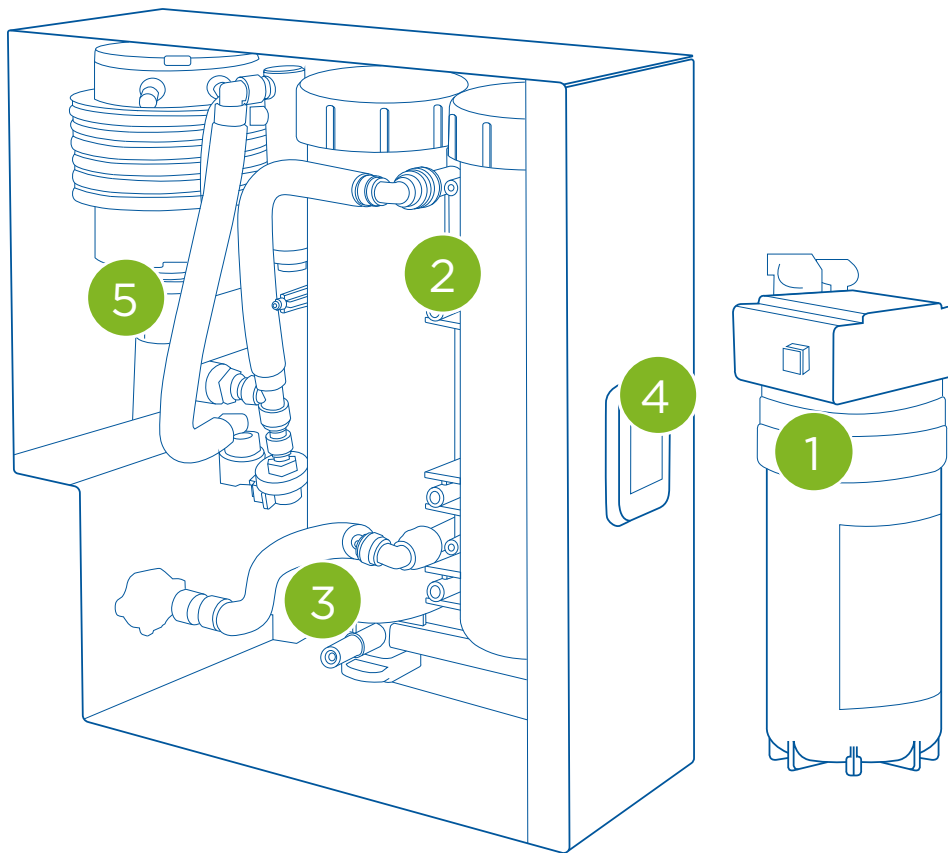
3 Bypass

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.

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



1 Prefiltración

La **filtración con bloque de carbono** mediante un cartucho de prefiltrado situado fuera de la carcasa retiene las partículas gruesas de hasta 5 μm y protege las dos membranas premium de ósmosis inversa. Además, el 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 (OI)** 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. as pH-neutral.

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.