

PROGUARD Gastronomy 200



La solution pour les équipements de cuisine professionnelle

Grâce à sa technologie efficace d'osmose inverse, le PROGUARD Gastronomy 200 fournit de l'eau filtrée de haute qualité pour votre four et de l'eau entièrement déminéralisée pour votre lave-vaisselle. Impressionnant par sa haute performance et son débit puissant, ce système de filtration répond à toutes les conditions et à tous les besoins des cuisines professionnelles car il est capable de traiter toutes les eaux entrantes. Le PROGUARD Gastronomy 200 est la solution professionnelle ultime qui élimine toutes les impuretés de l'eau, pour protéger vos matériels et améliorer vos produits finis, et ainsi pour garantir le bon fonctionnement de votre établissement. Il protège votre équipement contre le calcaire, contre la corrosion et le gypse, même en cas de fluctuations de la consommation d'eau.

Les domaines d'application du PROGUARD Gastronomy sont la laverie (lave-verre et lave-vaisselle) et la cuisson (fours mixtes, fours de boulangerie).

Les avantages

- Réduction significative des temps d'arrêt de l'équipement grâce à deux membranes d'osmose inverse offrant un taux de rétention des minéraux $\geq 97\%$, protégeant ainsi votre matériel de la corrosion, du calcaire et des dépôts de gypse.
- Couvre toutes les consommations d'eau, des plus faibles aux plus élevées.
- Réglage de la minéralisation grâce à un bypass, en fonction des spécifications individuelles de votre équipement.
- Système très performant avec un débit jusqu'à 200 l/h (à une température d'entrée de l'eau de 25° C) et de 140 l/h (à 15° C).
- Équipé d'un écran facile à utiliser, affichant tous les paramètres importants.
- Utilisation simplifiée grâce à un système d'osmose inverse électrique avec une pompe à vanne rotative



BRITA Professional Filter Service App

L'application Filter Service est l'assistant qu'il vous faut. Cet outil unique et complet vous aide à déterminer le type et la taille de filtre en fonction de vos besoins précis. Il offre des conseils d'installation détaillés aux techniciens de maintenance, calcule la date de remplacement des cartouches, et réserve encore bien d'autres capacités innovantes...

A télécharger ici :



Ou rendez-vous ici : <https://professional.brita.net/app>

Filtration puissante et de grande capacité en 5 étapes

- 1

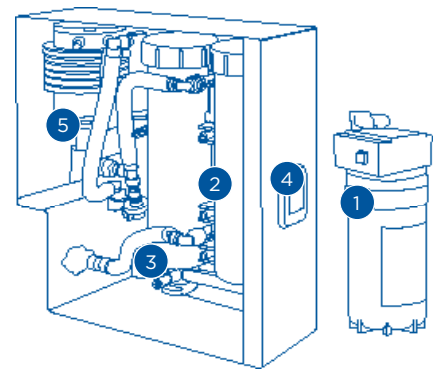
Préfiltration
La filtration par bloc de charbon retient les grosses particules et protège les deux membranes d'osmose inverse. Il filtre les substances qui altèrent le goût et l'odeur.
- 2

Membranes d'osmose inverse
Deux membranes de haute qualité protègent de manière efficace contre la corrosion, le calcaire, le gypse et d'autres impuretés qui pourraient pénétrer dans les équipements.
- 3

Bypass
Le bypass réglable permet un niveau de minéralisation adapté au matériel.
- 4

Écran
L'écran intégré affiche tous les paramètres importants tels que la pression, le débit et la conductivité du filtrat.
- 5

Pompe
Un système d'osmose inverse avec une pompe rotative garantit des performances élevées, une manipulation facile et une fiabilité long terme.



L'illustration sert à expliquer la technologie du filtre. Elle n'est pas à l'échelle.

PROGUARD Gastronomy 200	
Technologie	Osmose inverse, filtration par charbon actif
Capacité¹	Préfiltre : 500,000 l
Membrane	500 gallons par jour
Pression en service Min. / Max.	1-6 bar
Température de l'eau en entrée	4 - 35 °C
Débit à 25 °C (à 15°C)	200 l/h (140 l/h)
Alimentation électrique	220 V - 50 Hz
Dimensions (L/P/H) du système	14,5/41/43 cm
Dimensions (L/P/H) du pré-filtre	21/17/41 cm
Poids du système	16,2 kg
Raccords entrée/sortie	G 3/4"
Position de fonctionnement	Horizontale ou verticale
PROGUARD Gastronomy 200	
Kit 1ère installation PROGUARD Gastronomy 200 (osmoseur, pré-filtre, tête, kit d'installation)	Référence
Cartouches de rechange	1053696
Pack 1 pre-filter PROGUARD Gastronomy 200	Référence
Pack 2 membranes PROGUARD Gastronomy 200	1053363
Réservoir	1053442
Kit 1ère installation Réservoir PROGUARD Gastronomy 200	Référence
Réservoir 8L PROGUARD Gastronomy	1053698
Réservoir 18 L PROGUARD Gastronomy	1053755
Accessoires	1053756
Osmoseur PROGUARD Gastronomy 200	Référence
Tête de filtre PROGUARD Gastronomy 200	1053368
Kit d'installation PROGUARD Gastronomy 200	1053366
Electrovanne PROGUARD Gastronomy 200	1053697
Control unit display PROGUARD Gastronomy 200	1053661
Ecran LCD PROGUARD Gastronomy 200	1053662
Capteur de débit PROGUARD Gastronomy 200	1053663
Capteur de pression du perméat PROGUARD Gastronomy 200	1053664
Capteur de pression en entrée PROGUARD Gastronomy 200	1053665
Moteur PROGUARD Gastronomy 200	1053666
Pompe PROGUARD Gastronomy 200	1053667
	1053668

Pour les flexibles de notre gamme Flexconnect ainsi que d'autres accessoires, veuillez consulter notre catalogue produits.

Remarques	¹ Les capacités indiquées ont été testées et calculées sur la base de conditions d'utilisation et de fonctionnement courantes. Des facteurs externes (par exemple une eau brute de qualité variable et/ou le type de la machine) peuvent entraîner des variations.
-----------	--

Pour plus d'informations, contactez :

BRITA France SARL
*52 boulevard de l'Yerres, 91030 EVRY Cedex, France
Tél. : +33 1 69 11 36-40 | Infopro@brita.net
www.brita.fr

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