

PROGUARD Gastronomy 200



A solução completa para equipamentos de cozinha profissionais

Graças à sua eficiente tecnologia de osmose reversa (OR), o PROGUARD Gastronomy 200 fornece água filtrada por OR de alta qualidade para o seu forno e água totalmente desmineralizada para as suas máquinas de lavar louça. Com seu alto desempenho e potente vazão, este sistema de filtragem atende a todas as condições e necessidades de cozinhas profissionais, pois pode tratar qualquer tipo de água de entrada. O PROGUARD Gastronomy 200 é a solução profissional completa que remove com eficiência partículas dos equipamentos e do produto final, garantindo o bom funcionamento do seu negócio. Ele não só protege suas instalações contra incrustações de calcário, mas também contra depósitos de gesso e corrosão, mesmo com variações na demanda de água.

As aplicações típicas do PROGUARD Gastronomy incluem fornos combinados a vapor, fornos de padaria e máquinas de lavar louça.

Seus benefícios

- Redução significativa do tempo de inatividade do equipamento graças a duas membranas de osmose reversa premium com taxa de retenção $\geq 97\%$, protegendo eficazmente suas máquinas contra corrosão, incrustações e depósitos de gesso.
- Capaz de lidar com demandas de água baixas com picos ocasionais ou demandas altas e contínuas.
- Mineralização ajustável pela mistura com água não filtrada para atender às especificações do seu equipamento.
- Sistema de alto desempenho com vazão de 140 l/h (a uma temperatura da água de entrada de 15 °C) e 200 l/h (a 25 °C).
- Equipado com um visor intuitivo que exhibe todos os dados de desempenho relevantes de forma clara e concisa.
- Operação e manuseio simples graças ao sistema de eletro-osmose com compressor de palhetas.



Aplicativo BRITA Professional Filter Service

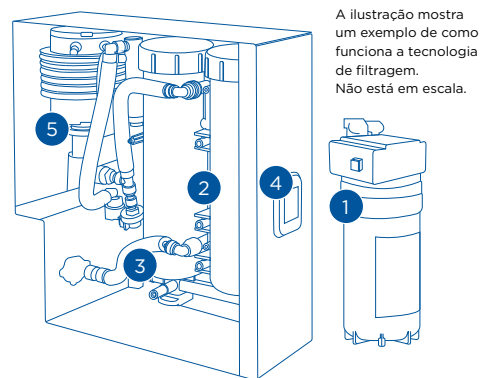
O aplicativo Filter Service é o seu assistente perfeito. Esta ferramenta exclusiva e completa ajuda você a determinar o tipo e o tamanho de filtro corretos para suas necessidades específicas. Ele fornece instruções detalhadas de instalação para técnicos de serviço, calcula quando os cartuchos precisam ser trocados e oferece muitos outros recursos inovadores.

Baixe o aplicativo gratuito em  

Ou visite <https://professional.brita.net/app>

Filtragem potente e de alta capacidade em 5 etapas

- 1 Pré-filtração**
O filtrado por bloco de carbono retém as partículas desagradáveis e protege as membranas de osmose inversa (OI).
Filtre as substâncias prejudiciais para obter o sabor e o aroma.
- 2 Membranas RO**
Duas membranas de osmose reversa de alta qualidade impedem, de forma confiável, a entrada de corrosão, calcário, sedimentos de gesso e outros contaminantes no equipamento.
- 3 Bypass**
O ajuste da válvula de bypass permite a personalização dos níveis de mineralização de acordo com as necessidades da máquina.
- 4 Tela**
O visor integrado exibe todos os parâmetros relevantes, como pressão, vazão e condutividade do filtrado.
- 5 Compressor**
O sistema de eletro-osmose com compressor de palhetas garante alto desempenho, fácil manuseio e total confiabilidade.



PROGUARD Gastronomy 200	
Tecnologia	Ósmose inversa, filtrada por carbono ativado
Capacidade ¹	Pré-filtrado: 500,000 l
Membrana	500 GPD (litros al día)
Pressão mínima/máxima de operação	1-6 bar
Temperatura de entrada de água	4 - 35 °C
Taxa de fluxo a 25 °C (a 15 °C)	200 l/h (140 l/h)
Fonte de energia	220 VAC 50 Hz
Dimensões do sistema (L/P/A)	14,5/41/43 cm
Dimensões (L/P/A) do pré-filtro	21/17/41 cm
Peso do sistema	16,2 kg
Conexões de entrada e saída de água	G 3/4"
Posição operacional	Horizontais ou verticais
PROGUARD Gastronomy 200	Número do pedido
Kit inicial PROGUARD Gastronomy 200 (sistema de osmose reversa, pré-filtro, cabeçote de filtro, kit de instalação)	1053696
Cartuchos de reposição	Número do pedido
Pack com 1 pré-filtro PROGUARD Gastronomy 200	1053363
Pack com 2 membranas PROGUARD Gastronomy 200	1053442
Tanque	Número do pedido
Kit de instalação de tanque PROGUARD Gastronomy 200	1053698
Tanque de 8 l PROGUARD Gastronomy	1053755
Tanque de 18 l PROGUARD Gastronomy	1053756
Peças de reposição	Número do pedido
SSistema de osmose reversa PROGUARD Gastronomy 200	1053368
Cabeça de filtro PROGUARD Gastronomy 200	1053366
Kit de instalação PROGUARD Gastronomy 200	1053697
Válvula solenóide PROGUARD Gastronomy 200	1053661
Tela de controle da unidade PROGUARD Gastronomy 200	1053662
Tela TFT PROGUARD Gastronomy 200	1053663
Compressor com sensor de pressão PROGUARD Gastronomy 200	1053664
Membrana do sensor de pressão PROGUARD Gastronomy 200	1053665
Entrada do sensor de pressão PROGUARD Gastronomy 200	1053666
Motor PROGUARD Gastronomy 200	1053667
Compressor PROGUARD Gastronomy 200	1053668

Você pode encontrar tubos e conjuntos de tubos da nossa extensa gama FlexConnect, bem como outros acessórios, na nossa lista de preços.

Notas

¹ As capacidades indicadas foram testadas e calculadas em condições normais de aplicação e funcionamento da máquina. Influências externas (como variações na qualidade da água não filtrada e/ou no tipo de máquina) podem causar diferenças nesses resultados.

Somente água potável deve ser usada como abastecimento para os filtros BRITA.

Para obter mais informações, entre em contato com:

BRITA Iberia, S.L.U.

C/Valencia 307 2^a- 4^a | 08009 Barcelona | España

Tel.: +34 93 34275-70 | Fax: +34 93 34275-71

csbrita@brita.net | www.profesional.brita.es

Escritórios Centrais: BRITA SE

Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Germany

Tel.: +49 6128 746-0 | Fax: +49 6128 746-5033

info@brita.net | www.brita.net