

PROGUARD Gastronomy 200



Allt-i-ett-lösningen för professionell köksutrustning

Med sin effektiva teknik för omvänd osmos (RO) erbjuder PROGUARD Gastronomy 200 RO-filtrerat vatten av hög kvalitet till din ugn och levererar helt demineraliserat vatten för dina diskmaskinställämningar. Detta filtersystem imponerar med sin höga prestanda och kraftfulla flödes hastighet och uppfyller alla villkor och behov i storkök, eftersom det kan hantera allt inkommande dricksvatten. PROGUARD Gastronomy 200 är en professionell lösning som passar alla och som tillförlitligt avlägsnar partiklar från maskinen och slutprodukten för att säkerställa en smidig drift för ditt företag. Det skyddar din tillämpning inte bara mot kalkavlagringar utan även mot gips och korrosion – även vid varierande vattenbehov.

Typiska användningsområden för PROGUARD Gastronomy är kombiångugnar, bakugnar och diskmaskiner.

Fördelarna för dig

- Betydligt kortare stilleståndstider för maskiner tack vare två RO-membran av premiumtyp med en saltretentionsgrad på $\geq 97\%$, som tillförlitligt skyddar din maskin mot korrosion, kalk- och gipsavlagringar
- Klarar alltifrån låga vattenbehov med toppar till konstant höga krav
- Individuell mineraliseringsnivå genom justerbar blandning av råvatten baserat på din maskins individuella specifikationer
- Högpresterande system med tillräcklig flödeskapacitet på 140 l/h (för inloppsvatten med en temperatur på 15 °C) och 200 l/h (vid 25 °C)
- Utrustad med en användarvänlig display som visar all relevanta prestandainformation i en översikt
- Enkel hantering och drift tack vare ett elektriskt RO-system med roterande ventilpump



BRITA Professional Filter Service-app

Filter Service-appen är din perfekta assistent. Detta unika och heltäckande verktyg hjälper dig att välja rätt filtertyp och storlek för just dina behov. Appen ger detaljerad installationsvägledning för servicetekniker, beräknar när patronerna behöver bytas ut och har en mängd andra innovativa funktioner.

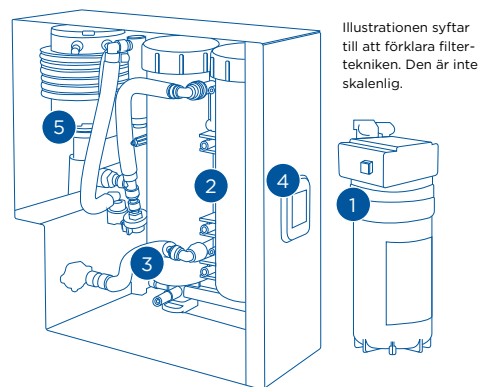
Ladda ner gratis på



Eller gå till <https://professional.brita.net/app>

Kraftfull filtrering med hög kapacitet i 5 steg

- 1 Förfiltrering**
Kolblockfiltrering håller kvar grova partiklar och skyddar de två membranen för omvänd osmos (RO).
Filtrerar bort smak- och lukthämmande ämnen.
- 2 RO-membran**
Två förstklassiga RO-membran skyddar på ett tillförlitligt sätt mot att korrosion, kalk, gips och andra föroreningar tränger in i maskinerna.
- 3 Bypass**
Ventilens bypassjustering ger maskinbaserade mineraliseringsnivåer.
- 4 Display**
Den inbyggda displayen visar alla relevanta parametrar, som tryck, flödes hastighet och filtratets ledningsförmåga.
- 5 Pump**
Ett elektriskt RO-system med roterande ventilpump säkerställer hög prestanda, enkel hantering och avgörande tillförlitlighet.



Illustrationen syftar till att förklara filtertekniken. Den är inte skalenlig.

PROGUARD Gastronomy 200	
Teknik	Omvänd osmos, filtrering med aktivt kol
Kapacitet ¹	Förfilter: 500 000 l
Membran	500 GPD (gallons per dag)
Min./max. drifttryck	1-6 bar
Vattenintagstemperatur	4-35 °C
Flödes hastighet vid 25 °C (vid 15 °C)	200 l/h (140 l/h)
Strömförsörjning	220 VAC 50 Hz
Mått (B/D/H) på system	14,5/41/43 cm
Mått (B/D/H) på förfilter	21/17/41 cm
Systemets vikt	16,2 kg
Vattenintags- och utloppsanslutningar	G 3/4"
Driftposition	Horisontell eller vertikal
PROGUARD Gastronomy 200	
Startpaket PROGUARD Gastronomy 200 (RO-system, förfilter, filterhuvud, installationsats)	Beställningsnummer 1053696
Påfyllningspatroner	Beställningsnummer
Paket 1 förfilter PROGUARD Gastronomy 200	1053363
Paket 2 membran PROGUARD Gastronomy 200	1053442
Tank	Beställningsnummer
Installationssats för tank PROGUARD Gastronomy 200	1053698
8 l-tank PROGUARD Gastronomy	1053755
18 l-tank PROGUARD Gastronomy	1053756
Reservdelar	Beställningsnummer
PROGUARD Gastronomy 200 RO-system	1053368
Filterhuvud PROGUARD Gastronomy 200	1053366
Installationssats PROGUARD Gastronomy 200	1053697
Magnetventil PROGUARD Gastronomy 200	1053661
Styrenhetdisplay PROGUARD Gastronomy 200	1053662
TFT-display PROGUARD Gastronomy 200	1053663
Tryckgivare pump PROGUARD Gastronomy 200	1053664
Tryckgivare permeat PROGUARD Gastronomy 200	1053665
Tryckgivare inlopp PROGUARD Gastronomy 200	1053666
Motor PROGUARD Gastronomy 200	1053667
Pump PROGUARD Gastronomy 200	1053668

Lämpliga slangar och slangsatser från vårt omfattande FlexConnect-sortiment samt andra tillbehör finns i vår prislista.

Förklarande anmärkningar

¹ De angivna kapaciteterna har testats och beräknats på grundval av normala användnings- och maskinförhållanden. På grund av yttre påverkan (t.ex. variationer i råvattenkvalitet och/eller maskintyp) kan avvikelser från dessa resultat förekomma.

For more information please contact:

BRITA Nordic A/S

Centervej 32 | 4180 Sorø | Denmark
britanordic@brita.net | www.brita.dk

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.net