

PROGUARD Gastronomy 200



De alles-in-één oplossing voor professionele keukenapparatuur

Met zijn efficiënte omgekeerde osmosis (RO) technologie, biedt de PROGUARD Gastronomy 200 hoge kwaliteit gefilterd water voor uw oven en gedemineraliseerd water voor uw vaatwas-toepassingen. Indrukwekkend door zijn hoge prestaties en sterke flow-rate, voldoet dit filtersysteem aan alle voorwaarden en verwachtingen vna een professionele keuken omdat het alle ingaande watersamenstellingen aan kan. De PROGUARD Gastronomy 200 is een alles-in-één oplossing dat alle fijne deeltjes betrouwbaar tegenhoudt en zo de apparatuur beschermd en het eindproduct verbetert om een vlotte werking te garanderen in uw bedrijf. Het beschermt de apparatuur niet alleen tegen kalkaanslag maar ook tegen gipsafzettingen en corrosie - zelfs bij wisselende waterbehoeften.

De voordelen voor u

- Significant verminderde machineuitval door twee premium RO-membranen met een zoutretentie van $\geq 97\%$, welke uw machine betrouwbaar beschermen tegen corrosie, kalkaanslag en gipsafzettingen
- Dekt lage waterbehoeften met pieken tot aan continu hoge waterbehoeften
- Individuele mineralisatie niveaus door een aanpasbare blend met ongefilterd water, om te voldoen aan uw apparatuur's individuele benodigheden
- Hoog presterend systeem met een toereikende flowrate van 140 l/u (bij 15°C watertemperatuur) en 200 l/u (bij 25°C)
- Uitgerust met een eenvoudig te gebruiken display dat alle relevante prestatie-informatie in één oogopslag laat zien
- Eenvoudig in gebruik door een elektrisch RO systeem met een roterende klep pomp



BRITA Professional Filter Service App

De Filter Service App is jouw ideale assistent. Deze unieke, uitgebreide tool helpt bij het bepalen van het juiste type en de juiste maat filter voor uw precieze behoeften. Het biedt gedetailleerde installatiebegeleiding voor servicemonteurs, berekent wanneer cartridges moeten worden vervangen - en heeft een schat aan andere, innovatieve mogelijkheden.

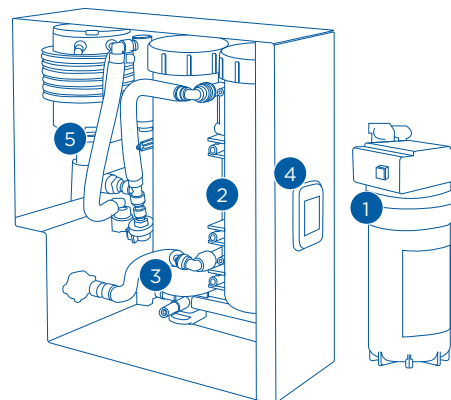
Download gratis:



Of bezoek <https://professional.brita.net/app>

Sterke en hoge capaciteit filtratie in 5 stappen

- 1 Voor-filtratie**
Een actiefkoolstofblok houdt grove deeltjes tegen en beschermt de twee RO membranen. Het filtert ook smaak- en geurverstorende stoffen.
- 2 RO membranen**
Twee premium RO membranen beschermen betrouwbaar tegen corrosie, kalkaanslag, gipsafzettingen en andere verontreinigingen.
- 3 Bypass**
Een bypass ventiel biedt mogelijkheid tot apparatuur-specifieke vereisten met aanpasbare mineralisatieniveaus.
- 4 Display**
Een ingebouwd display laat alle belangrijke informatie zien zoals druk, flow-rate en conductiviteit van het gefilterde water.
- 5 Pomp**
Een elektrische pomp garandeert hoge prestaties, eenvoudige bediening en betrouwbaarheid.



De afbeelding dient ter toelichting van de filtertechnologie. Het is niet op schaal.

PROGUARD Gastronomy 200	
Technologie	Omgekeerde osmose, actiefkoolfiltratie
Capaciteit ¹	Voor-filter: 500.000 l
Membraan	500 GPD (gallons per dag)
Min. / Max. werkdruk	1-6 bar
Ingaand water temperatuur	4 - 35 °C
Flow-rate bij 25 °C (bij 15 °C)	200 l/u (140 l/u)
Stroom aansluiting	220 VAC 50 Hz
Afmetingen (L/B/H) systeem	14,5/41/43 cm
Afmetingen (L/B/H) voor-filter	21/17/41 cm
Gewicht systeem	16,2 kg
Water in/uit aansluiting	G 3/4"
Gebruikspositie	Horizontaal of verticaal
PROGUARD Gastronomy 200	Bestelnummer
PROGUARD Gastronomy 200 starterset (RO systeem, voor-filter, filterkop, installatie kit)	1053696
Wisselfilters	Bestelnummer
PROGUARD Gastronomy 200 voor-filter 1-pack	1053363
PROGUARD Gastronomy 200 membraan 2-pack	1053442
Tank	Bestelnummer
PROGUARD Gastronomy 200 Tank installatie kit	1053698
PROGUARD Gastronomy 8 L Tank	1053755
PROGUARD Gastronomy 18 L Tank	1053756
Reserveonderdelen	Bestelnummer
PROGUARD Gastronomy 200 RO systeem	1053368
PROGUARD Gastronomy 200 filterkop	1053366
PROGUARD Gastronomy 200 installatie kit	1053697
PROGUARD Gastronomy 200 magneetventiel	1053661
PROGUARD Gastronomy 200 controle unit display	1053662
PROGUARD Gastronomy 200 TFT display	1053663
PROGUARD Gastronomy 200 druksensor pomp	1053664
PROGUARD Gastronomy 200 druksensor permeaat	1053665
PROGUARD Gastronomy 200 druksensor inlaat	1053666
PROGUARD Gastronomy 200 motor	1053667
PROGUARD Gastronomy 200 pomp	1053668

Bijhorende aansluitslangen zijn separaat te bestellen en vindt u in onze prijslijst.

Toelichting ¹De opgegeven capaciteiten zijn getest en berekend op basis van normale toepassings- en machineomstandigheden. Door externe invloeden (bijv. variaties in waterkwaliteit en/of machinetype) kunnen afwijkingen van deze resultaten optreden.

Als watervoorziening voor BRITA waterfilters mag alleen drinkwaterkwaliteit worden gebruikt.

Voor meer informatie:

BRITA Benelux B.V.

High Tech Campus 5 | 5656 AE | Eindhoven | Nederland
Tel.: +31 (0)40 281 39 59
sales.professional@brita.net | www.brita.nl

Hoofdkantoor: BRITA SE

Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Duitsland
Tel.: +49 6128 746-0 | Fax: +49 6128 746-5033
info@brita.net | www.brita.de