

# PROGUARD Gastronomy 200



## La solution complète pour une technique de cuisine professionnelle

PROGUARD Gastronomy 200 est la solution complète de filtre à eau parfaite pour les fours mixtes, les fours classiques et les lave-vaisselle. Le système électrique d'osmose inverse avec pompe à palettes protège les machines contre la corrosion, les dépôts de tartre et de plâtre. Le système de filtration séduit par son optimisation performante de l'eau potable à des débits élevés et répond, grâce à sa minéralisation adaptable, aux exigences de nombreuses applications dans les grandes cuisines modernes.

PROGUARD Gastronomy 200 utilise l'osmose inverse ainsi que deux membranes de première qualité qui assurent une rétention élevée du sel et éliminent les particules de sorte qu'elles ne se déposent pas dans les machines et ne puissent pas pénétrer dans les produits finaux.

## Vos avantages

- Protection fiable des machines contre la corrosion, les dépôts de tartre et de gypse grâce à deux membranes de première qualité
- Convient aux faibles besoins en eau avec des pics de consommation élevés jusqu'à un débit élevé permanent
- Système haute performance avec une plage de débit de fonctionnement de 140 l/h (à une température d'entrée d'eau de 15 °C) et de 200 l/h (à 25 °C)
- Minéralisation adaptable individuellement grâce à un by-pass d'eau brute réglable - selon les besoins de chaque machine
- Afficheur électronique clair, avec toutes les données d'exploitation pertinentes en un coup d'œil



### Appli BRITA Professional Filter Service

L'appli Filter Service est votre assistance numérique. Elle aide à trouver rapidement le filtre approprié en fonction de la qualité et de la consommation d'eau et tient à disposition des instructions d'installation détaillées pour les techniciens de la maintenance. De plus, elle calcule les changements de filtres à venir et envoie des rappels quand il est temps de les changer

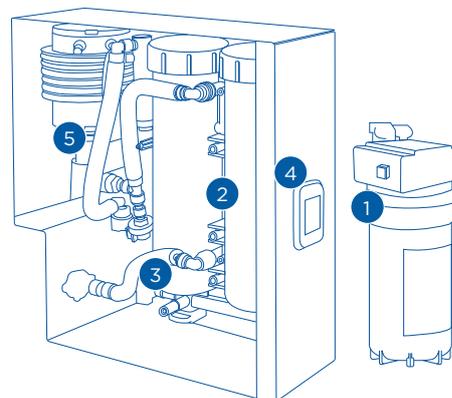
Télécharger  
gratuitement :



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

# Filtration performante en 5 étapes

- 1 Préfiltration**  
Un bloc de charbon actif retient les grosses particules et protège les deux membranes d'osmose inverse. Les substances altérant le goût et l'odeur sont éliminées.
- 2 Filtration par membrane**  
Deux membranes d'osmose inverse de première qualité offrent une protection sûre contre la corrosion et les dépôts de tartre et de gypse.
- 3 By-pass**  
Des réglages de by-pass précis permettent une minéralisation adaptée individuellement.
- 4 Afficheur électronique**  
L'afficheur électronique intégré affiche toutes les données d'exploitation pertinentes, comme p. ex. la pression, la plage de débit de fonctionnement et la conductivité du filtrat.
- 5 Pompe**  
Le système d'osmose inverse avec pompe électrique à palettes garantit une performance optimale et une grande fiabilité.



L'illustration est fournie à titre de référence uniquement et n'est pas à l'échelle.

PROGUARD Gastronomy 200	
Technologie	Osмосe inverse, filtration par charbon actif
Capacité <sup>1</sup>	Préfiltre : 500 000 l
Membranes	1890 litres/jour (500 GPD)
Min./Max. Pression en service	1 – 6 bar(s)
Température d'arrivée d'eau	4 – 35 °C
Débit à 25 °C (à 15 °C)	200 l/h (140 l/h)
Alimentation électrique	220 VAC 50 Hz
Dimensions (l/p/h) du système	14,5/41/43 cm
Dimensions (l/p/h) du préfiltre	21/17/41 cm
Poids	16,2 kg
Raccordements entrée/sortie	G 3/4"
Position de service	Horizontale ou verticale
<b>PROGUARD Gastronomy 200</b>	<b>Référence</b>
Starter Set PROGUARD Gastronomy 200 (Système OI, préfiltre, tête de filtre, kit de montage)	1053696
<b>Cartouches filtrantes</b>	<b>Référence</b>
Pack 1 préfiltre PROGUARD Gastronomy 200	1053363
Pack 2 membrane PROGUARD Gastronomy 200	1053442
<b>Réservoir</b>	<b>Référence</b>
Kit de montage réservoir PROGUARD Gastronomy 200	1053698
Réservoir 8 l PROGUARD Gastronomy	1053755
Réservoir 18 l PROGUARD Gastronomy	1053756
<b>Pièces de rechange</b>	<b>Référence</b>
Système OI PROGUARD Gastronomy 200	1053368
Tête de filtre PROGUARD Gastronomy 200	1053366
Kit de montage PROGUARD Gastronomy 200	1053697
Valve magnétique PROGUARD Gastronomy 200	1053661
Unité de commande afficheur électronique Display PROGUARD Gastronomy 200	1053662
TFT afficheur électronique PROGUARD Gastronomy 200	1053663
Capteur de pression pompe PROGUARD Gastronomy 200	1053664
Capteur de pression Permeat PROGUARD Gastronomy 200	1053665
Capteur de pression arrivée d'eau PROGUARD Gastronomy 200	1053666
Moteur PROGUARD Gastronomy 200	1053667
Pompe PROGUARD Gastronomy 200	1053668
Vous trouverez dans notre liste de prix les flexibles simples ou en kit de notre gamme très complète FlexConnect, ainsi que d'autres accessoires.	
Remarques	<sup>1</sup> Les capacités indiquées ont été testées et calculées sur la base des conditions d'utilisation et de l'état usuels des appareils. Des facteurs externes (comme une eau brute de qualité variable et/ou le type de la machine) peuvent entraîner des variations par rapport aux valeurs indiquées.

L'eau utilisée pour alimenter le filtre à eau BRITA doit être exclusivement de l'eau potable.

Pour plus d'informations :

**BRITA SE**  
Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Allemagne  
Tél. : +49 6 128 746-5765 | Fax : +49 6 128 746-5010  
professional@brita.net | www.brita.net/professional-filter

**BRITA Wasser-Filter-Systeme AG**  
Gassmatt 6 | 6025 Neudorf/LU | Suisse  
Tél. : +41 41 932-4230 | Fax : +41 41 932-4231  
info-ppd@brita.net | www.brita.net/professional-filter