

# PROGUARD Gastronomy 200 – La solution pour les équipements de cuisine professionnelle

Un système performant avec un débit puissant pour répondre à toutes les conditions et à tous les besoins individuels.

[+ Découvrir PROGUARD Gastronomy](#)



# PROGUARD Gastronomy

Cliquer sur les points interactifs pour en savoir plus



En gastronomie, boulangerie et lavage, la vapeur est un élément clé généré à partir de l'eau du réseau. Le problème est que les différentes conditions de l'eau, telles que l'eau dure ou l'eau corrosive, nécessitent une filtration spécifique.

Le PROGUARD Gastronomy est une solution professionnelle unique de filtration de l'eau, avec un système de filtration à osmose inverse à haut débit avec un pré-filtre à bloc de charbon pour réduire les sédiments et  $\geq 97\%$  des minéraux. Le système haute performance avec son débit élevé répond à toutes les conditions et à tous les besoins des cuisines professionnelles. Il constitue une première ligne de défense contre le calcaire, le gypse et les substances potentiellement corrosives dues à des niveaux élevés de chlorures et de sulfates et fonctionne avec succès avec tous les types d'eau potable entrante.



## Une eau optimisée pour une vapeur optimale



### Four vapeur

Grâce à cette solution de filtration très performante, vos fours sont protégés du calcaire, du gypse et de la corrosion.



### Four de boulangerie

La durée de vie du filtre du PROGUARD Gastronomy permet une année complète de fonctionnement optimal pour des résultats de cuisson toujours parfaits.



### Lave-vaisselle

Le système d'osmose inverse performant à double membrane pour une déminéralisation totale, permet d'obtenir des ustensiles, des verres et de la vaisselle sans traces.



# PROGUARD Gastronomy

 **BRITA**



## Four vapeur

Grâce à cette solution de filtration très performante, vos fours sont protégés du calcaire, du gypse et de la corrosion.

Il n'est donc pas nécessaire d'utiliser des additifs chimiques de détartrage. L'eau optimisée du PROGUARD Gastronomy permet d'éviter les temps d'arrêt, l'obstruction des composants, tout en réduisant les coûts de maintenance.



## Four de boulangerie

La durée de vie du filtre du PROGUARD Gastronomy permet une année complète de fonctionnement optimal pour des résultats de cuisson toujours parfaits.



## Lave-vaisselle

Le système d'osmose inverse performant à double membrane pour une déminéralisation totale, permet d'obtenir des ustensiles, des verres et de la vaisselle sans traces.





## Four vapeur

Grâce à cette solution de filtration très performante, vos fours sont protégés du calcaire, du gypse et de la corrosion.



## Four de boulangerie

La durée de vie du filtre du PROGUARD Gastronomy permet une année complète de fonctionnement optimal pour des résultats de cuisson toujours parfaits.

Le système garantit non seulement une filtration de qualité supérieure pour tous les types d'eau, mais réduit également les temps d'arrêt et les coûts de maintenance. La durée de vie du four est prolongée et grâce à la grande capacité et au réservoir de stockage, toutes les demandes d'eau, même un pic soutenu, sont satisfaits par son débit élevé.



## Lave-vaisselle

Le système d'osmose inverse performant à double membrane pour une déminéralisation totale, permet d'obtenir des ustensiles, des verres et de la vaisselle sans traces.



# PROGUARD Gastronomy



## Four vapeur

Grâce à cette solution de filtration très performante, vos fours sont protégés du calcaire, du gypse et de la corrosion.



## Four de boulangerie

La durée de vie du filtre du PROGUARD Gastronomy permet une année complète de fonctionnement optimal pour des résultats de cuisson toujours parfaits.



## Lave-vaisselle

Le système d'osmose inverse performant à double membrane pour une déminéralisation totale, permet d'obtenir des ustensiles, des verres et de la vaisselle sans traces.

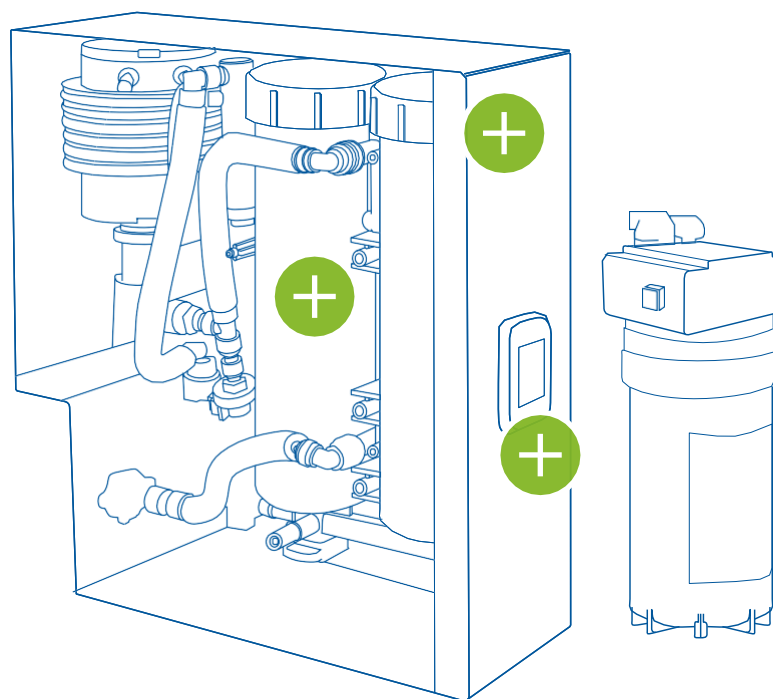
Le système de filtration haute capacité et à haut débit du PROGUARD Gastronomy assure chauffage efficace du lave-vaisselle, réduisant ainsi la consommation d'énergie et le temps de cycle de nettoyage.



# PROGUARD Gastronomy



Cliquer sur les points interactifs pour en savoir plus



BRITA PROGUARD Gastronomy résout les problèmes



## Problème

Différentes qualités d'eau créent des problèmes différents dans les fours vapeur, fours de boulangerie et lave-vaisselle. Par conséquent, différentes filtrations sont nécessaires.



## Problème

Les cuisines professionnelles ont des besoins en eau variables, allant de faibles demandes avec des pics jusqu'à des demandes constamment élevées.



## Problème

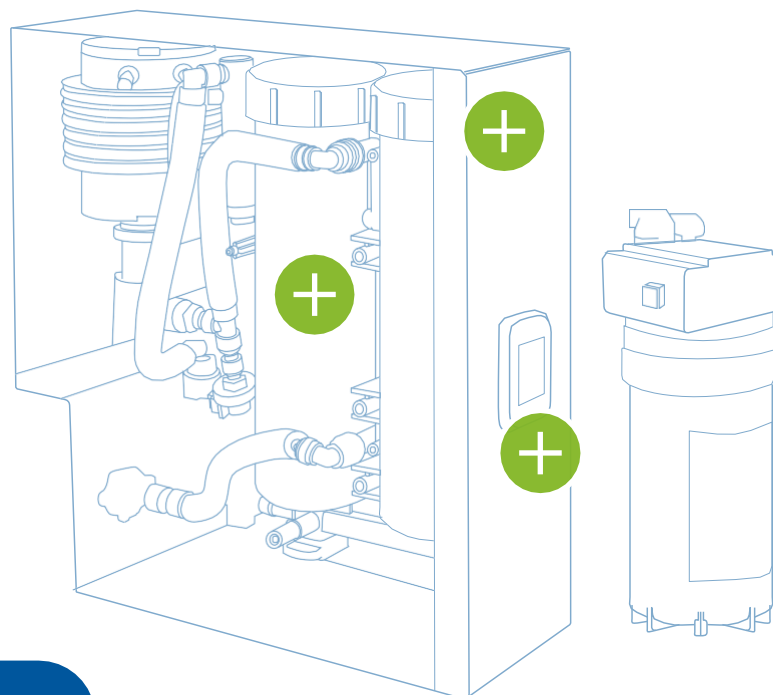
Le manque de visibilité rend difficile le suivi la filtration et la programmation de la maintenance.



# PROGUARD Gastronomy



Cliquer sur les points interactifs pour en savoir plus



## Problème

Différentes qualités d'eau créent des problèmes différents dans les fours vapeur, fours de boulangerie et lave-vaisselle. Par conséquent, différentes filtrations sont nécessaires.

## Solution

PROGUARD Gastronomy est une solution professionnelle unique qui réduit le risque d'entartrage, de dépôts de gypse et de corrosion car elle est capable de traiter toutes les eaux entrantes\*.

\*Seule l'eau potable peut être utilisée



## Problème

Les cuisines professionnelles ont des besoins en eau variables, allant de faibles demandes avec des pics jusqu'à des demandes constamment élevées.



## Problème

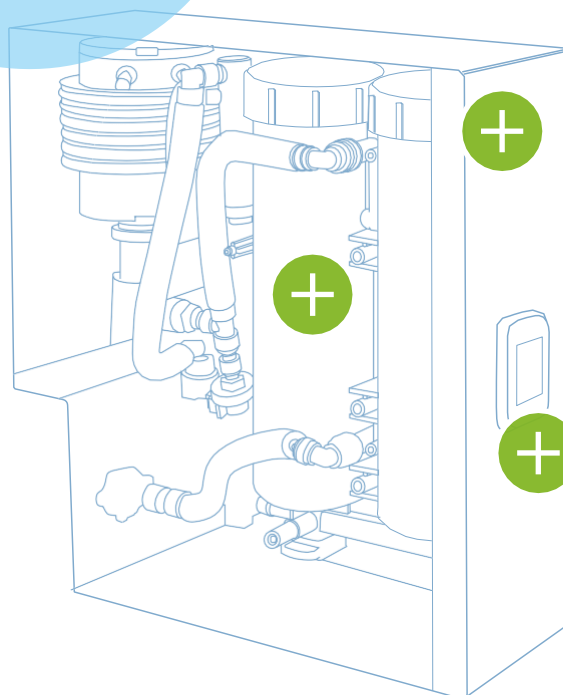
Le manque de visibilité rend difficile le suivi la filtration et la programmation de la maintenance.



# PROGUARD Gastronomy



Cliquer sur les points interactifs pour en savoir plus



## Avantages :

- Protection fiable contre la corrosion, le calcaire et les dépôts de gypse grâce à 2 membranes d'osmose inverse haute qualité avec un taux de rétention des minéraux  $\geq 97\%$
- Réglage du bypass pour le mélange avec l'eau du réseau, si la chaudière du four nécessite un niveau de minéralisation spécifique
- Pré-filtre à bloc de charbon avec rétention des particules de  $5\ \mu\text{m}$  pour assurer un fonctionnement optimal



## BRITA PROGUARD Gastronomy résout les problèmes



### Problème

Différentes qualités d'eau créent des problèmes différents dans les fours vapeur, fours de boulangerie et lave-vaisselle. Par conséquent, différentes filtrations sont nécessaires.



### Problème

Les cuisines professionnelles ont des besoins en eau variables, allant de faibles demandes avec des pics jusqu'à des demandes constamment élevées.



### Problème

Le manque de visibilité rend difficile le suivi la filtration et la programmation de la maintenance.

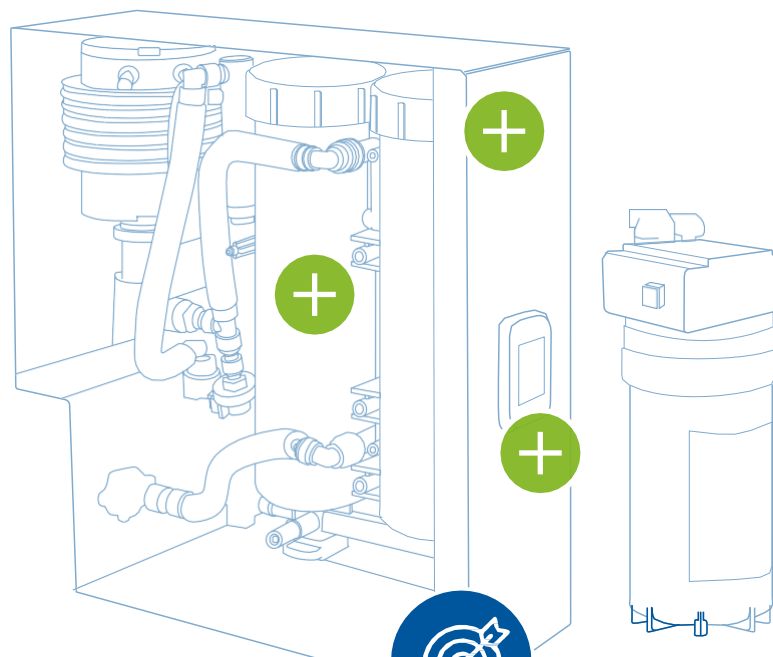




# PROGUARD Gastronomy



Cliquer sur les points interactifs pour en savoir plus



## Problème

Différentes qualités d'eau créent des problèmes différents dans les fours vapeur, fours de boulangerie et lave-vaisselle. Par conséquent, différentes filtrations sont nécessaires.



## Problème

Les cuisines professionnelles ont des besoins en eau variables, allant de faibles demandes avec des pics jusqu'à des demandes constamment élevées.

## Solution

PROGUARD Gastronomy est un système performant avec un débit puissant pour répondre à toutes les conditions et besoins des cuisines professionnelles



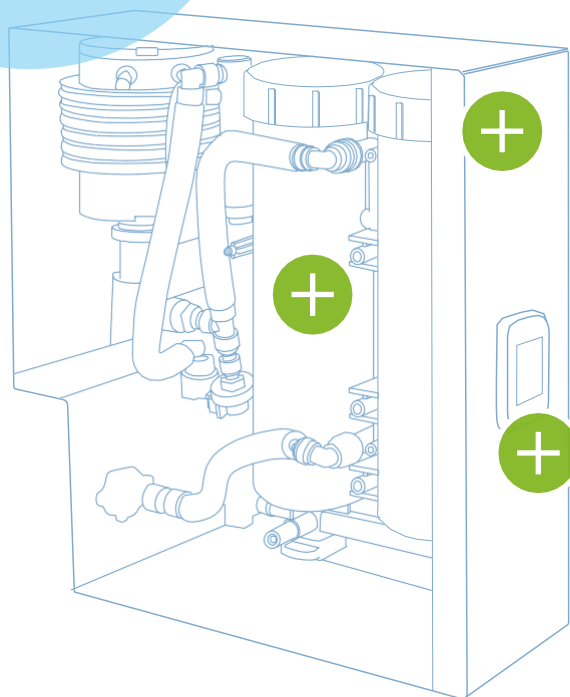
## Problème

Le manque de visibilité rend difficile le suivi la filtration et la programmation de la maintenance.



# PROGUARD Gastronomy

Cliquer sur les points interactifs pour en savoir plus



## Avantages :

- Système d'osmose inverse haute performance avec 200 l/h à 25°C / 140 l/h à 15°C
- Système d'osmose inverse avec pompe rotative pour une manipulation et une utilisation faciles
- Système très compact adapté aux espaces réduits
- Taux de conversion de l'eau jusqu'à 50%



BRITA PROGUARD Gastronomy résout les problèmes



### Problème

Différentes qualités d'eau créent des problèmes différents dans les fours vapeur, fours de boulangerie et lave-vaisselle. Par conséquent, différentes filtrations sont nécessaires.



### Problème

Les cuisines professionnelles ont des besoins en eau variables, allant de faibles demandes avec des pics jusqu'à des demandes constamment élevées.



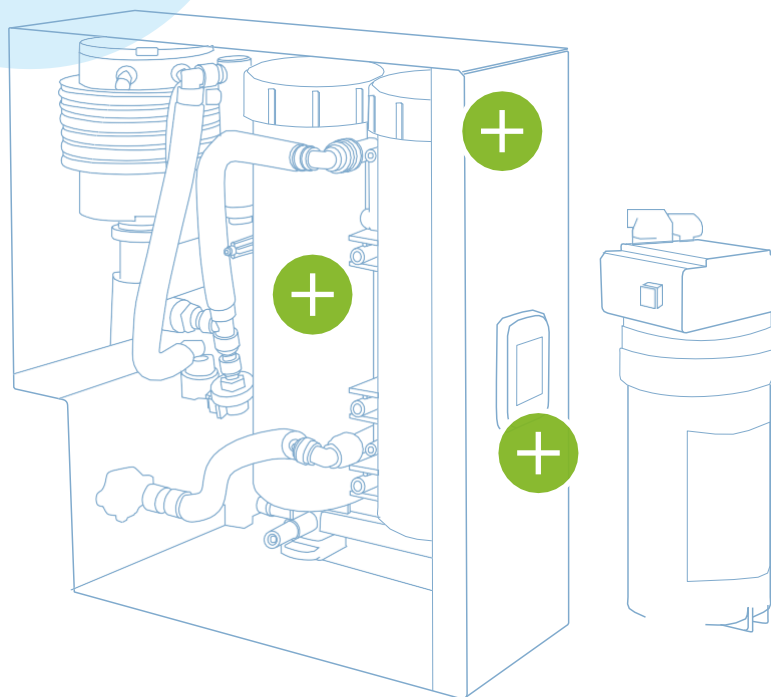
### Problème

Le manque de visibilité rend difficile le suivi la filtration et la programmation de la maintenance.



# PROGUARD Gastronomy

Cliquer sur les points interactifs pour en savoir plus



## Problème

Différentes qualités d'eau créent des problèmes différents dans les fours vapeur, fours de boulangerie et lave-vaisselle. Par conséquent, différentes filtrations sont nécessaires.



## Problème

Les cuisines professionnelles ont des besoins en eau variables, allant de faibles demandes avec des pics jusqu'à des demandes constamment élevées.



## Problème

Le manque de visibilité rend difficile le suivi la filtration et la programmation de la maintenance.

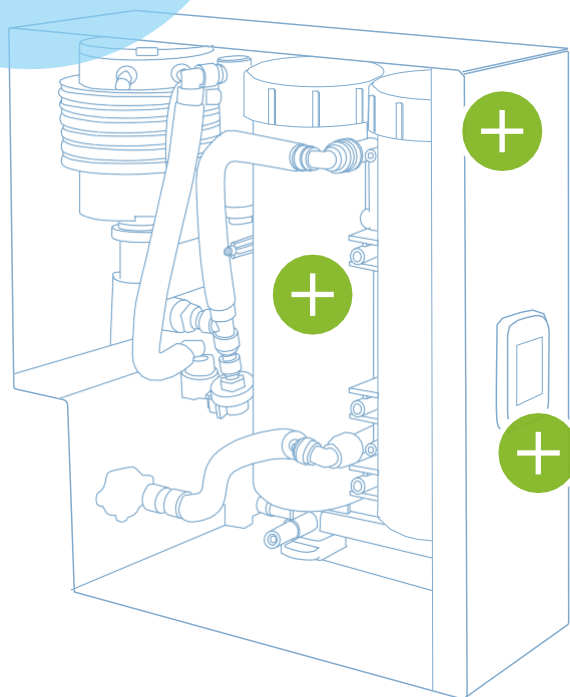
## Solution

PROGUARD Gastronomy est équipé d'un écran facile à utiliser, affichant toutes les données importantes.



# PROGUARD Gastronomy

Cliquer sur les points interactifs pour en savoir plus



## Avantages :

L'écran en couleurs affiche tous les paramètres importants :

- Durée de vie en jours
- Pression en bar (entrée, sortie)
- Débit en l/h
- Conductivité en  $\mu\text{S}/\text{cm}$



BRITA PROGUARD Gastronomy résout les problèmes



### Problème

Différentes qualités d'eau créent des problèmes différents dans les fours vapeur, fours de boulangerie et lave-vaisselle. Par conséquent, différentes filtrations sont nécessaires.



### Problème

Les cuisines professionnelles ont des besoins en eau variables, allant de faibles demandes avec des pics jusqu'à des demandes constamment élevées.



### Problème

Le manque de visibilité rend difficile le suivi la filtration et la programmation de la maintenance.

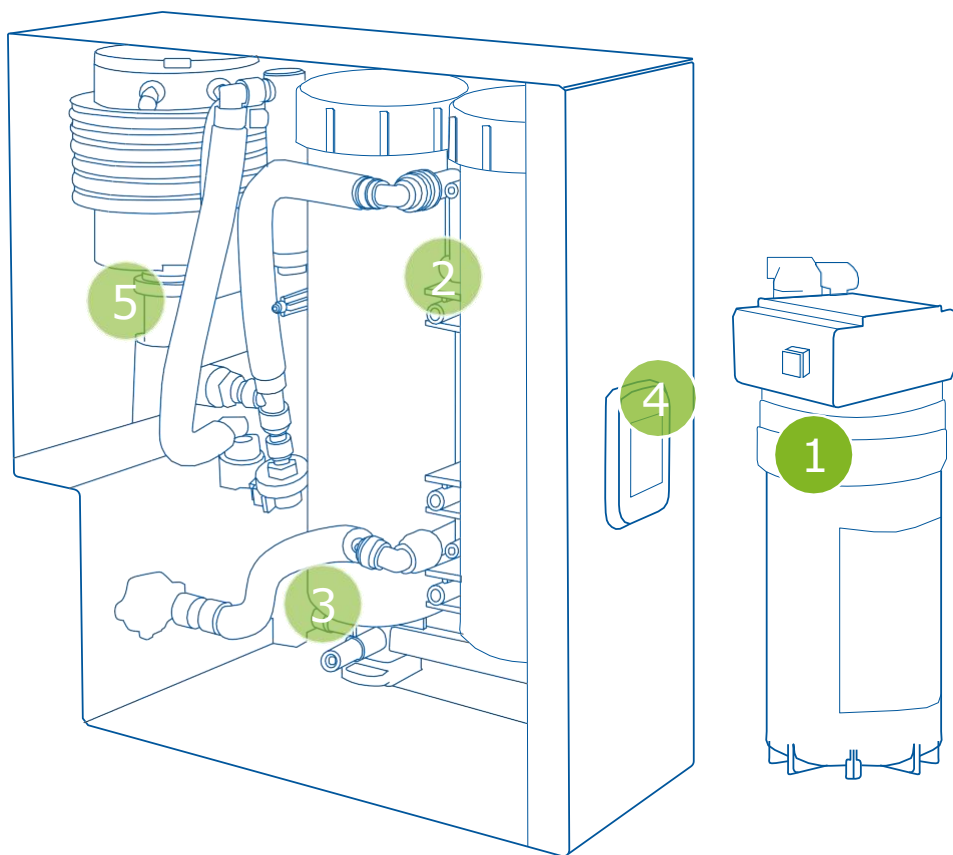


# PROGUARD Gastronomy – Votre système de filtration professionnel compact, puissant et de grande capacité

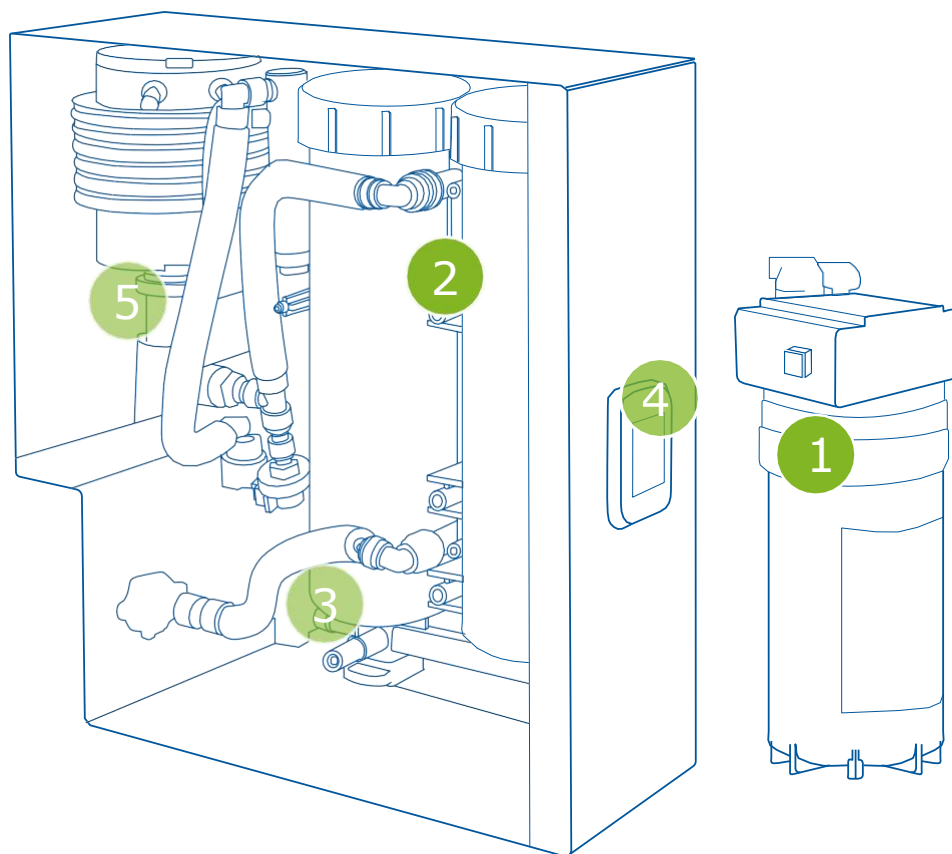


## 1 Pré-filtration

La filtration par bloc de charbon, à travers une cartouche de pré-filtration à l'extérieur du boîtier, retient les grosses particules jusqu'à 5 µm et protège les deux membranes d'osmose inverse de première qualité. De plus, le charbon actif filtre les substances altérant le goût et les odeurs telles que le chlore.



# PROGUARD Gastronomy – Votre système de filtration professionnel compact, puissant et de grande capacité



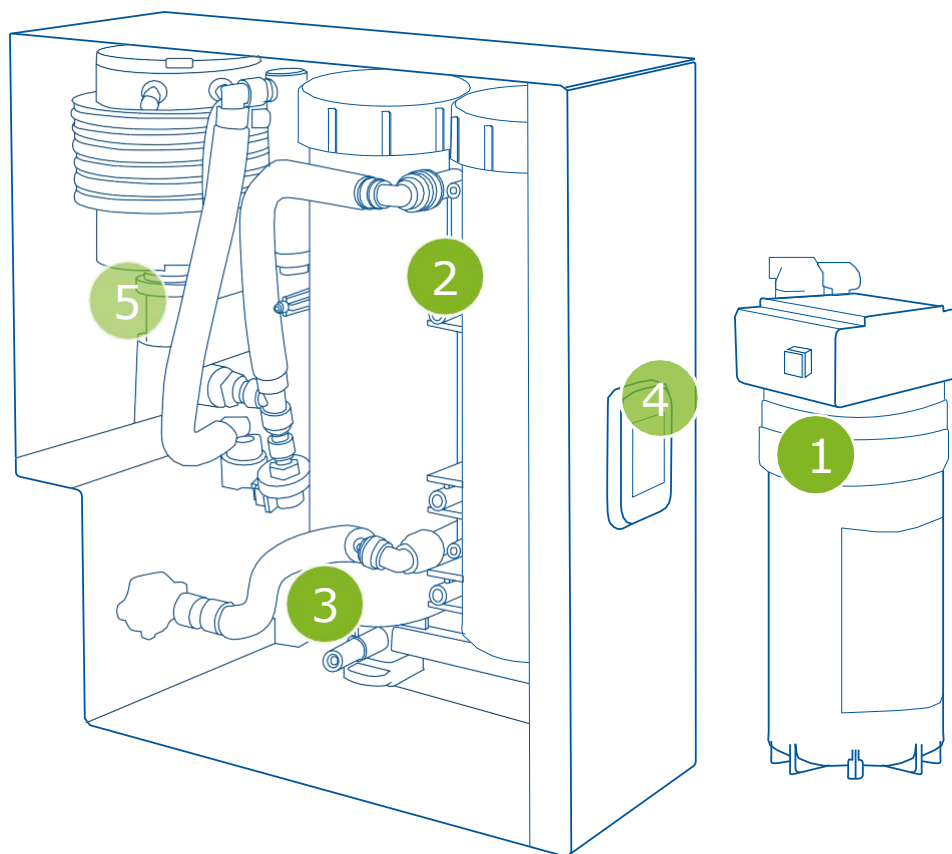
## 1 Pré-filtration

La filtration par **bloc de charbon**, à travers une cartouche de pré-filtration à l'extérieur du boîtier, retient les grosses particules jusqu'à 5  $\mu\text{m}$  et protège les deux membranes d'osmose inverse de première qualité. De plus, le charbon actif filtre les substances altérant le goût et les odeurs telles que le chlore.

## 2 Membrane d'osmose inverse

Deux membranes d'osmose inverse de première qualité éliminent les ions et les molécules. Avec un taux de rétention des minéraux  $\geq 97\%$ , cette étape protège de manière fiable contre la corrosion, même dans des conditions d'eau difficiles. De plus, l'osmose inverse contribue à empêcher le calcaire, le gypse et d'autres contaminants de pénétrer dans les équipements. En combinaison avec le réglage de la minéralisation, le filtrat obtenu est optimal et son pH est neutre.

# PROGUARD Gastronomy – Votre système de filtration professionnel compact, puissant et de grande capacité



## 1 Pré-filtration

La filtration par **bloc de charbon**, à travers une cartouche de pré-filtration à l'extérieur du boîtier, retient les grosses particules jusqu'à 5 µm et protège les deux membranes d'osmose inverse de première qualité. De plus, le charbon actif filtre les substances altérant le goût et les odeurs telles que le chlore.

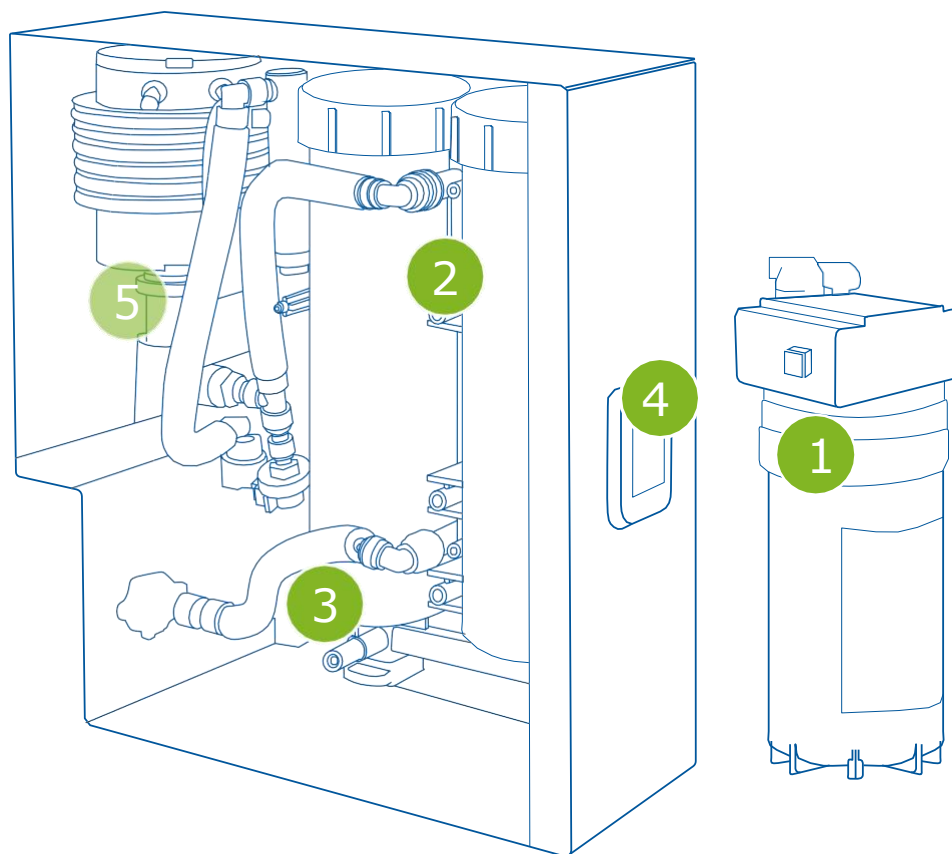
## 2 Membrane d'osmose inverse

**Deux membranes** d'osmose inverse de première qualité éliminent les ions et les molécules. Avec un taux de rétention des minéraux  $\geq 97\%$ , cette étape protège de manière fiable contre la corrosion, même dans des conditions d'eau difficiles. De plus, l'osmose inverse contribue à empêcher le calcaire, le gypse et d'autres contaminants de pénétrer dans les équipements. En combinaison avec le réglage de la minéralisation, le filtrat obtenu est optimal et son pH est neutre.

## 3 Bypass

Le **réglage du bypass** permet d'obtenir des niveaux de minéralisation adaptés au matériel et modifiables. Ceci est particulièrement important pour les fours à chaudière qui nécessitent un niveau spécifique de minéralisation spécifié dans les caractéristiques du fabricant.

# PROGUARD Gastronomy – Votre système de filtration professionnel compact, puissant et de grande capacité



## 1 Pré-filtration

La filtration par **bloc de charbon**, à travers une cartouche de pré-filtration à l'extérieur du boîtier, retient les grosses particules jusqu'à 5 µm et protège les deux membranes d'osmose inverse de première qualité. De plus, le charbon actif filtre les substances altérant le goût et les odeurs telles que le chlore.

## 2 Membrane d'osmose inverse

**Deux membranes** d'osmose inverse de première qualité éliminent les ions et les molécules. Avec un taux de rétention des minéraux  $\geq 97\%$ , cette étape protège de manière fiable contre la corrosion, même dans des conditions d'eau difficiles. De plus, l'osmose inverse contribue à empêcher le calcaire, le gypse et d'autres contaminants de pénétrer dans les équipements. En combinaison avec le réglage de la minéralisation, le filtrat obtenu est optimal et son pH est neutre.

## 3 Bypass

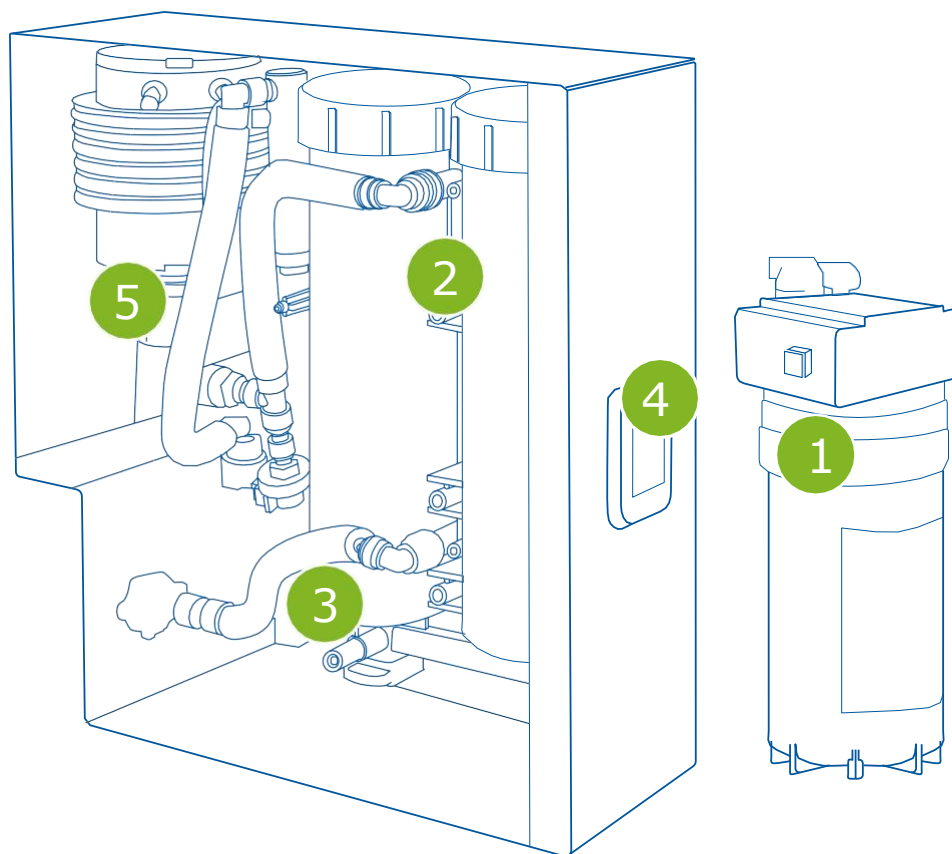
Le **réglage du bypass** permet d'obtenir des niveaux de minéralisation adaptés au matériel et modifiables. Ceci est particulièrement important pour les fours à chaudière qui nécessitent un niveau spécifique de minéralisation spécifié dans les caractéristiques du fabricant.

## 4 Ecran

L'**écran intégré** affiche tous les paramètres importants tels que la pression, le débit et la conductivité du filtrat pour un contrôle intuitif du système.



# PROGUARD Gastronomy – Votre système de filtration professionnel compact, puissant et de grande capacité



## 1 Pré-filtration

La filtration par **bloc de charbon**, à travers une cartouche de pré-filtration à l'extérieur du boîtier, retient les grosses particules jusqu'à 5 µm et protège les deux membranes d'osmose inverse de première qualité. De plus, le charbon actif filtre les substances altérant le goût et les odeurs telles que le chlore.

## 2 Membrane d'osmose inverse

Deux **membranes** d'osmose inverse de première qualité éliminent les ions et les molécules. Avec un taux de rétention des minéraux  $\geq 97\%$ , cette étape protège de manière fiable contre la corrosion, même dans des conditions d'eau difficiles. De plus, l'osmose inverse contribue à empêcher le calcaire, le gypse et d'autres contaminants de pénétrer dans les équipements. En combinaison avec le réglage de la minéralisation, le filtrat obtenu est optimal et son pH est neutre.

## 3 Bypass

Le **réglage du bypass** permet d'obtenir des niveaux de minéralisation adaptés au matériel et modifiables. Ceci est particulièrement important pour les fours à chaudière qui nécessitent un niveau spécifique de minéralisation spécifié dans les caractéristiques du fabricant.

## 4 Ecran

L'**écran intégré** affiche tous les paramètres importants tels que la pression, le débit et la conductivité du filtrat pour un contrôle intuitif du système

## 5 Pompe

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