



**PROGUARD Gastronomy 200 - La soluzione chiavi in mano per le attrezzature da cucina professionali.**

BRITA Professional Filter  
Nuovo sistema a osmosi inversa per forni combinati a vapore, forni tradizionali e lavastoviglie.



# Benvenuti nel mondo BRITA

BRITA è leader mondiale nella filtrazione dell'acqua con oltre 50 anni di esperienza. Al centro della nostra azienda a conduzione familiare, c'è il desiderio di una filtrazione superlativa alimentata dalla sostenibilità. I sistemi BRITA Professional Filter sono affidabili negli ambienti più esigenti. La nostra collaudata tecnologia tedesca e gli impianti di produzione dell'UE guidano un portafoglio completo e in evoluzione di pratiche soluzioni di filtrazione dell'acqua che completano e adattano l'approvvigionamento idrico di rete su cui tutti facciamo affidamento.

Ci sforziamo di avere un impatto positivo sul nostro pianeta ispirando il cambiamento e consentendo alle persone di utilizzare l'acqua ottimizzata in modo intelligente e semplice per un business sostenibile e redditizio. La fornitura di acqua dalla rete idrica, filtrata in modo impeccabile e regolabile, porta efficienza, profitto e vantaggi operativi per i settori della gastronomia, della produzione alimentare e dell'igiene della cucina.

**oltre 20 miliardi** di litri  
di acqua scorre attraverso i prodotti BRITA ogni anno.

PROGUARD Gastronomy- un sistema di filtraggio professionale ad alte prestazioni, esemplifica la nostra filosofia. Questo sistema esclusivo consente di risparmiare sui costi di esercizio, prolunga la vita utile e libera le prestazioni della macchina da contaminanti dell'acqua e difetti di impurità. Il risultato è un'acqua filtrata in modo superbo che porta a un vapore perfettamente funzionante.

## Mantenere il pieno vapore

Negli apparecchi per la gastronomia, la panificazione e l'igiene della cucina, il vapore è un componente chiave generato utilizzando una rete idrica convogliata. Il problema è che diverse condizioni dell'acqua, come acqua dura o acqua corrosiva, necessitano di filtri specifici.

PROGUARD Gastronomy è una soluzione professionale universale per la filtrazione dell'acqua, con un'osmosi inversa elettrica ad alto volume (RO) e pre-filtro a blocchi di carbonio a ritenzione di particelle da 5 µm per ridurre i sedimenti e ≥ 97 % di sali nell'acqua vaporizzata. Il sistema ad alte prestazioni con una portata potente soddisfa tutte le condizioni e le esigenze delle cucine professionali. È una linea premium di difesa contro calcare, gesso e sostanze potenzialmente corrosive causate da alti livelli di cloruri e solfati e funziona con successo con tutti i tipi di acqua potabile in ingresso.



### Forni Combi

I piroscafi aiutano i cibi cotti a conservare i nutrienti, i sapori e gli aromi deliziosi. La gastronomia PROGUARD garantisce questa integrità di cottura rimuovendo le sostanze indesiderate dall'acqua prima che diventi vapore. Pertanto, la qualità degli alimenti viene migliorata, la durata della macchina viene estesa e i costi di manutenzione e pulizia ridotti. I livelli di mineralizzazione sono inoltre regolabili in base alle specifiche individuali, garantendo prestazioni ottimali della macchina per una cottura a vapore di qualità superiore.



### Forni e panificazione

I panifici hanno richieste di acqua fluttuanti e si affidano al vapore per cuocere deliziose croste prive di antiestetiche crepe. Anche tutti i contaminanti che alterano il gusto e l'aroma devono essere rimossi dalla rete idrica prima che diventi vapore. Le due membrane ad osmosi inversa e il prefiltra a blocchi di carbone di PROGUARD Gastronomy garantiscono non solo un filtraggio eccellente per tutti i tipi di acqua, ma riducono anche i tempi di inattività e i costi di manutenzione causati da elementi indesiderati che danneggiano i getti di vapore e i solenoidi. La vita utile della macchina è estesa e grazie alla sua elevata capacità e al serbatoio di accumulo opzionale, tutte le richieste d'acqua, anche in caso di picchi di utilizzo prolungati, sono sempre soddisfatte.



### Lavaggio

Garantendo un riscaldamento dell'elemento pulito e senza calcare durante i cicli della lavastoviglie, PROGUARD Gastronomy è un sistema ad alte prestazioni con una potente portata di 200 l/h a 25°C di temperatura dell'acqua in ingresso e 140 l/h a 15°C. La soluzione RO a doppia membrana è un design ad alto flusso per cucine professionali che richiedono acqua demineralizzata costante per utensili, bicchieri e stoviglie cristallini. Il PROGUARD Gastronomia è ideale per applicazioni ad uso intensivo in quanto converte fino al 50% in filtrato, risparmiando acqua e denaro.





## PROGUARD Gastronomy Vantaggi

- Due membrane RO premium con un tasso di ritenzione salina  $\geq 97\%$  per una protezione ottimale della macchina.
- Regolazione individuale del livello di mineralizzazione mediante miscelazione di acqua di rete, per forni che richiedono una mineralizzazione specifica.
- Il pre-filtro a carboni attivi trattiene le particelle di  $5\ \mu\text{m}$  e garantisce funzionamento regolare e qualità.
- Sistema ad alte prestazioni con una portata di  $200\ \text{l/h}$  (a  $25^\circ\text{C}$ ) e  $140\ \text{l/h}$  (a  $15^\circ\text{C}$ ).
- La capacità della membrana RO arriva a oltre  $2500\ \text{l}$  al giorno
- Maneggevolezza e funzionamento semplici grazie al sistema RO con un'affidabile pompa a valvola rotativa.
- Il sistema RO compatto si adatta in modo efficiente sotto i banconi e in spazi ristretti.

### Alta capacità, alta conservazione dell'acqua, con mineralizzazione regolabile

L'acqua filtrata BRITA superbamente pulita di PROGUARD Gastronomy mantiene vaporiere, forni e lavastoviglie professionali perfettamente funzionanti, privi di corrosione e funzionanti a prestazioni ottimali conservando fino al 50% di acqua nel ciclo di osmosi inversa - più del doppio del tasso di conservazione di tradizionali sistemi 4:1.

BRITA ritiene che l'acqua debba essere adattata in modo sostenibile alle esigenze, quindi il livello di mineralizzazione può essere regolato da una valvola per soddisfare esattamente le specifiche del produttore della macchina.

Panifici e cucine professionali richiedono una ben bilanciata mineralizzazione dell'acqua per esaltare l'aspetto, i sapori e gli aromi dei loro prodotti. Le lavastoviglie ad alta capacità richiedono un flusso d'acqua impeccabile e completamente demineralizzata per una pulizia igienica e perfetta in un unico ciclo. PROGUARD Gastronomy soddisfa tutte le esigenze di acqua pulita della cucina, dal basso al picco di utilizzo prolungato.

### Prestazioni, qualità e sicurezza garantite



La qualità ottimale dell'acqua è assicurata in modo costante, priva di sapori e aromi indesiderati.



La massima sicurezza del prodotto è garantita per un funzionamento ininterrotto e un utilizzo sicuro.



PROGUARD Gastronomy è semplice da usare e regolare.

## BRITA Professional per ogni esigenza



BRITA fornisce soluzioni dedicate per ogni applicazione professionale. PROGUARD Gastronomy completa la collaudata gamma per di sistemi professionali per il mondo horeca, tra cui PURITY C Steam, PURITY C XtraSafe, PURITY Steam, PURITY Clean e PURITY Clean Extra.



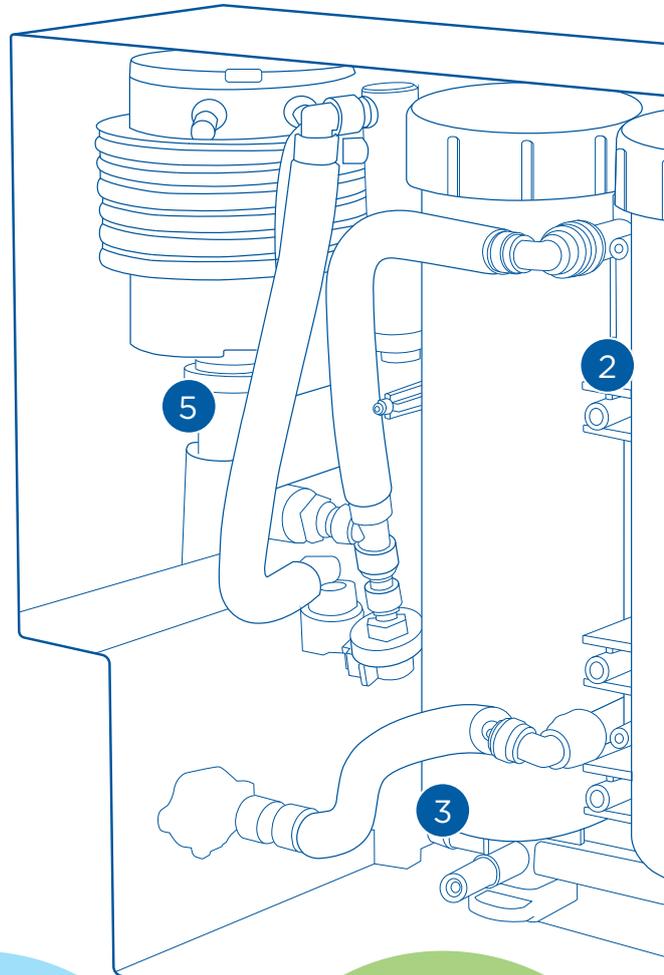
# PROGUARD Gastronomy – Compatto, potente e performante

## 1 Pre-filtrazione

La filtrazione a carboni attivi, attraverso una cartuccia prefiltrante all'esterno della struttura, trattiene le particelle grossolane fino a 5 µm e protegge le due membrane per l'osmosi inversa. Inoltre, il carbone attivo filtra le sostanze che alterano il gusto e l'odore, come il cloro, dall'acqua di rete.

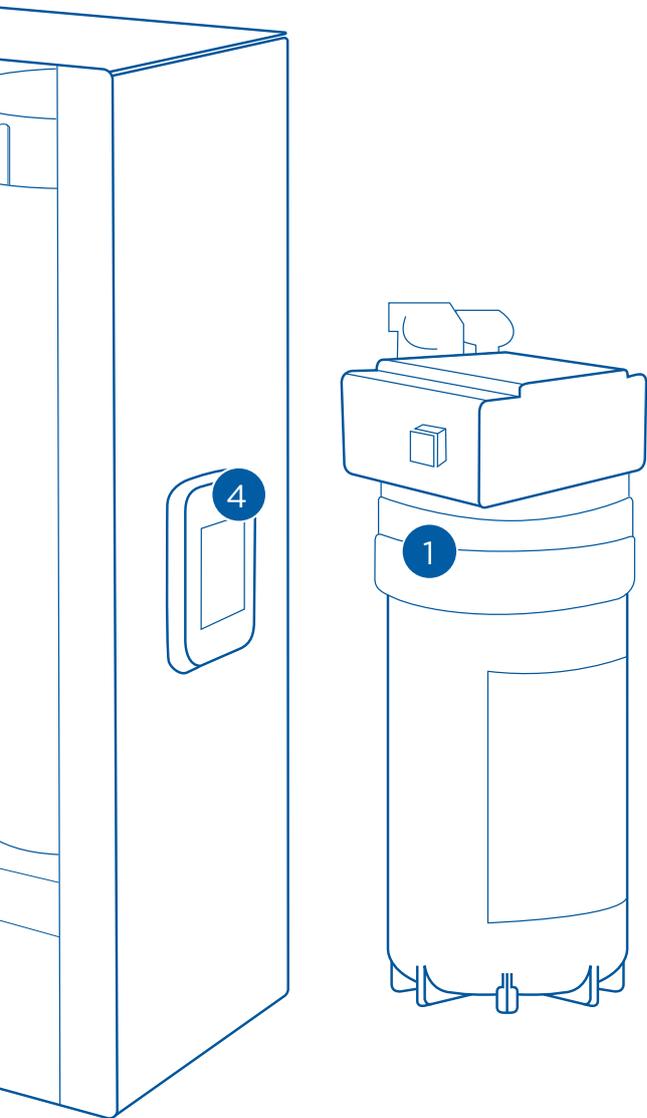
## 2 Membrane RO

Due membrane ad osmosi inversa premium rimuovono ioni e molecole, come i sali. Con un tasso di ritenzione salina  $\geq 97\%$ , questa fase protegge in modo affidabile dalla corrosione, anche in condizioni di acqua difficili. Inoltre, RO aiuta a prevenire l'ingresso di incrostazioni, gesso e altri contaminanti nelle macchine. Lavorando in combinazione con la regolazione della mineralizzazione, il filtrato risultante è perfettamente pulito e pH neutro.



## Come funziona l'osmosi inversa?

L'osmosi inversa (RO) impiega una membrana semipermeabile per catturare ioni, molecole e sali dall'acqua. Nei normali processi di osmosi, l'acqua si sposta dal lato della membrana con una minore concentrazione di solidi disciolti/contaminanti al lato con una concentrazione maggiore. Come suggerisce il nome, l'osmosi inversa inverte questo processo, applicando una pressione per forzare l'acqua attraverso la membrana verso il lato a concentrazione inferiore. Questo rimuove efficacemente sostanze indesiderate e contaminanti.



### 3 Bypass

La regolazione del bypass della valvola fornisce livelli di mineralizzazione a macchina configurabili attraverso la miscelazione di acqua grezza. Ciò è particolarmente importante per i forni a caldaia che richiedono un livello specifico di mineralizzazione stabilito nelle specifiche individuali del produttore.

### 4 Display

Il display integrato mostra tutti i parametri rilevanti come pressione, portata e conducibilità del filtrato per un monitoraggio intuitivo del sistema.

### 5 Pompa

Un sistema RO elettrico con pompa a valvola rotativa garantisce prestazioni elevate, maneggevolezza e affidabilità essenziale.



## Sostenibilità dell'acqua

Sebbene ogni processo RO produca acque reflue, PROGUARD Gastronomy è progettato per ridurre al minimo gli sprechi. Rispetto ad altri sistemi che possono funzionare con un rapporto di scarto di 4:1, PROGUARD Gastronomy conserva fino al 50% del filtrato. La tecnologia BRITA RO è una protezione altamente efficace contro la corrosione, i tempi di inattività del sistema, le sostanze indesiderate che alterano il gusto e l'odore, nonché costose pulizie o riparazioni poiché i pori della membrana sono minuscoli e possono catturare minuscoli ioni salini.



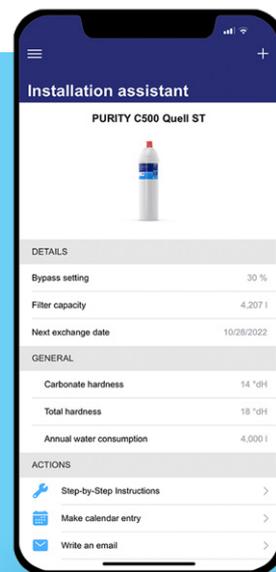
## BRITA Professional Filter Service App

L'app Filter Service è il tuo assistente virtuale. Questo strumento aiuta a determinare il tipo e la dimensione del filtro giusti per le tue esigenze. Fornisce una guida dettagliata all'installazione per i tecnici, calcola quando sarà necessario sostituire i filtri e dispone di numerose altre funzionalità innovative.

Scarica gratuitamente



o visita <https://professional.brita.net/app>



Cosa c'è nella tua acqua? BRITA può aiutarti a determinare la composizione della tua acqua e ad adattarla alle tue esigenze specifiche.

Per maggiori informazioni

BRITA Italia Srl Via Zanica, 19K · 24050 Grassobbio (BG) · Italy ·  
Tel. +39 035 199 646 39 E-mail [professionalitalia@brita.net](mailto:professionalitalia@brita.net)  
[www.brita.it](http://www.brita.it)

Headquaters: **BRITA SE**  
Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Germany  
Tel.: +49 6128 746-0 | Fax: +49 6128 746-5033  
[info@brita.net](mailto:info@brita.net) | [www.brita.de](http://www.brita.de)