



**PROGUARD Gastronomy 200 –
Macht professioneller
Küchentechnik Dampf**

BRITA Professional Filter
Umkehrosmose-System für Kombidämpfer,
Backöfen und Spülmaschinen



Willkommen in der BRITA Wasserwelt

BRITA ist einer der führenden Experten auf dem Gebiet der Wasserfiltration mit über 50 Jahren Erfahrung. Das familiengeführte Unternehmen hat den Anspruch, ausgereifte Filterlösungen anzubieten - nachhaltiges Handeln immer im Fokus. Weltweit vertrauen auch die anspruchsvollsten Unternehmen den Professional Filtern von BRITA. In Deutschland entwickelt und in der EU hergestellt, bereiten die Produkte verlässlich das Leitungswasser für jede Anwendung passend auf.

Wir wollen einen positiven Einfluss auf unseren Planeten ausüben, indem wir Veränderungen anregen und Menschen dazu befähigen, in ihrem Geschäft Wasser gleichzeitig rentabel und nachhaltig einzusetzen. Durch individuell und optimal aufbereitetes Leitungswasser können Effizienz und Umweltschutz in der Gastronomie Hand in Hand gehen.

Über **20 Milliarden** Liter
Wasser laufen in jedem Jahr durch BRITA Filter.

Der PROGUARD Gastronomy ist ein professionelles Hochleistungsfiltersystem und beispielhaft für unsere Philosophie. Dieses System spart Betriebskosten, verlängert die Lebensdauer und verhindert Störungen des professionellen Küchenequipments, die durch unerwünschte Stoffe im Wasser entstehen können. Das Filtersystem liefert hervorragend gefiltertes Wasser, das sich in einwandfreien Dampf verwandelt.

Mit Volldampf voraus

In der Gastronomie ist Wasserdampf für viele Anwendungen ein essentieller Bestandteil des Arbeitsprozesses. Das Leitungswasser hat regional sehr unterschiedliche Zusammensetzungen. So kann das Wasser mancherorts sehr hart oder korrosiv sein, was spezifische Filter zur Aufbereitung erfordert.

Der PROGUARD Gastronomy ist ein zuverlässiges Filtersystem mit einem hochkapazitären elektrischen Umkehrosmosefilter und einem Vorfilter, dessen Aktivkohleblock Partikel bis 5µm, Sedimente und $\geq 97\%$ der Salze im erzeugten Dampf zurückhält. Das Hochleistungssystem mit einer starken Durchflussrate erfüllt alle Bedürfnisse von Profiküchen. Es ist erstklassiger Schutz vor Kalk- und Gipsablagerungen sowie potenziell korrosiven Substanzen (hohe Chlorid- und Sulfatkonzentrationen).



Kombidämpfer

In Kombidämpfern werden Lebensmittel schonend zubereitet, Nährstoffe und Aromen bleiben erhalten. Der PROGUARD Gastronomy unterstützt die Garleistungen, indem er unerwünschte Stoffe aus dem Wasser entfernt, bevor es zu Dampf wird. Dadurch wird die Premium-Qualität der Speisen gewährleistet und außerdem die Lebensdauer des hochwertigen Equipments verlängert, Wartungs- und Reinigungskosten werden reduziert. Der Mineralisierungsgrad ist individuell einstellbar.



Backöfen

Bäckereien haben einen schwankenden Wasserbedarf und sind auf Dampf angewiesen, um köstliche, optisch ansprechende Backwaren zu produzieren. Stoffe, die Backöfen oder den Geschmack beeinträchtigen können, müssen aus dem verwendeten Wasser entfernt werden, bevor es zu Dampf wird. Der PROGUARD Gastronomy sorgt mit zwei Umkehrosmose-Membranen und einem Vorfilter mit Aktivkohleblock für eine erstklassige Aufbereitung aller Wassertypen. So können Ausfallzeiten und Wartungskosten vermieden werden, da keine Ablagerungen an Dampfdufen und Magnetventilen entstehen. Die Lebensdauer der Maschine wird verlängert und dank seiner hohen Kapazität und des optionalen Puffer-tanks wird der gesamte Wasserbedarf, auch bei anhaltenden Verbrauchsspitzen, bedient.



Spülmaschinen

Nicht nur eine saubere, auch eine kalkfreie Sache: für Spülmaschinen ist der PROGUARD Gastronomy mit seiner starken Durchflussleistung von 200 l/h bei 25 °C Wassereintrittstemperatur, und 140 l/h bei 15 °C der perfekte Filter. Die Umkehrosmose-Doppelmembran liefert verlässlich entmineralisiertes Wasser für kristallklares Geschirr, Glaswaren und Geschirr. Der PROGUARD Gastronomy ist ideal für Anwendungen mit intensiver Nutzung, da er eine Wasserausbeute bis zu 50% bietet. Das spart Wasser und Geld.





PROGUARD Gastronomie Vorteile

- 2 Premium-Membranen mit einem Salzurückhalt von ≥ 97 für optimalen Maschinenschutz
- Individuell anpassbare Mineralisierung durch einstellbaren Verschnittanteil – ganz nach dem Bedarf der jeweiligen Maschine
- Kohleblock-Vorfilter mit $5\mu\text{m}$ Partikelrückhaltung sorgt für reibungslosen Betrieb und ungetrübten Geschmack
- Leistungsstarkes System mit einer Durchflussrate von 200 l/h (bei 25 °C) und 140 l/h (bei 15 °C)
- Die Kapazität der Membranen beträgt bis zu 500 Gallonen pro Tag
- Elektrische Umkehrosmose mit Drehschieberpumpe
- Das kompakte System braucht nicht viel Platz und lässt sich bequem in Unterschränke integrieren

Hohe Kapazität, große Wassereinsparung, einstellbare Mineralisierung

Das perfekt aufbereitete Wasser aus dem PROGUARD Gastronomie hält Kombidämpfer, Backöfen und Geschirrspülmaschinen voll funktionsfähig, korrosionsfrei und hat eine Wasserausbeute von bis zu 50 % im Umkehrosmosezyklus – mehr als das Doppelte als herkömmliche 4:1-Systeme.

BRITA ist der Meinung, dass Wasser nachhaltig auf den individuellen Bedarf zugeschnitten sein sollte, daher kann der Mineralisierungsgrad genau an die Vorgaben des jeweiligen Maschinenherstellers angepasst werden.

Bäckereien und Großküchen benötigen eine ausgewogene Mineralisierung des Wassers, um das Aussehen, den Geschmack und die Aromen ihrer Produkte zu sichern. Hochleistungsspülmaschinen verlangen einwandfreies und vollständig entmineralisiertes Wasser für eine hygienische und perfekte Reinigung in einem Durchgang. PROGUARD Gastronomie deckt alle Anforderungen an Wasser in der Profiküche ab – von geringem bis zu anhaltendem Spitzenverbrauch.

Leistung, Qualität und Sicherheit



Konstant optimale Wasserqualität, frei von unerwünschten Geschmacks- und Aromastoffen



Garantierte Produktsicherheit für einen störungsfreien Betrieb



PROGUARD Gastronomie ist einfach zu bedienen und einzustellen.

BRITA Professional Filter Portfolio



BRITA hält eine Spitzenposition im globalen Wasserfiltermarkt. Gegründet 1966, entwickelt, produziert und vertreibt der Erfinder des Tisch-Wasserfilters für den Haushalt heute ein breites Spektrum innovativer Lösungen für die Trinkwasseroptimierung, für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. In die erstklassigen Lösungen zur Wasseraufbereitung für Profi-Küchen reiht sich der PROGUARD Gastronomie neben Filtern wie PURITY C Steam, PURITY C XtraSafe, PURITY Steam, PURITY Clean und PURITY Clean Extra perfekt ein.



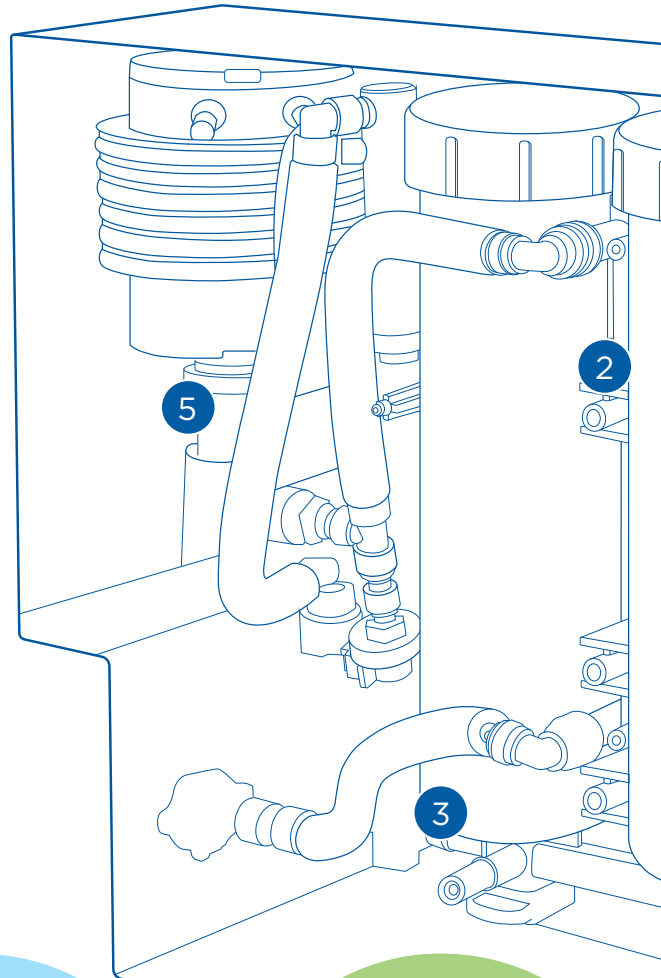
PROGUARD Gastronomy – Your compact, powerful and high capacity professional filter system

1 Vorfiltration

Ein Aktivkohleblock hält grobe Partikel zurück und schützt die zwei Umkehrosmose-Membranen. Geschmacks- und geruchsstörende Stoffe werden aus dem Rohwasser entfernt.

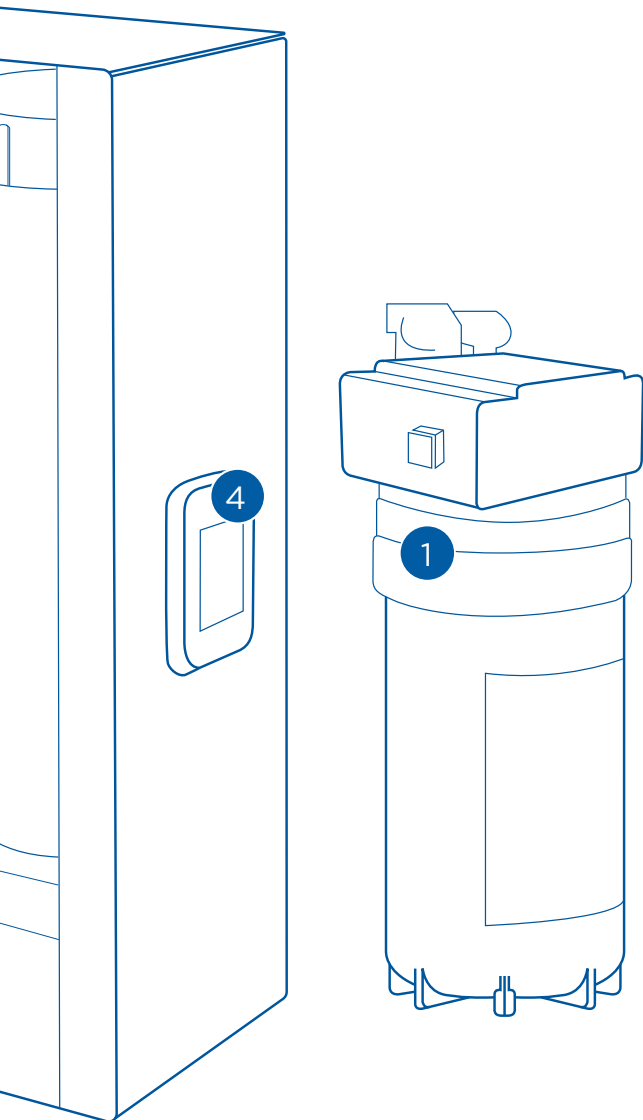
2 Membranfiltration

Zwei hochwertige Umkehrosmose-Membranen entfernen Ionen und Moleküle, wie z. B. Salze. Mit einer Salzurückhalterate von $\geq 97\%$ schützt diese Stufe zuverlässig vor Korrosion, auch bei schwierigen Wasserbedingungen. Außerdem verhindert sie Kalk- und Gipsablagerungen. Durch die exakte Mineralisierungseinstellung ist das Filtrat perfekt für die jeweilige Anwendung aufbereitet und pH-neutral.



Wie funktioniert Umkehrosmose?

Bei der Umkehrosmose wird eine halbdurchlässige Membran verwendet, um Ionen, Moleküle und Salze aus dem Wasser zu entfernen. Beim herkömmlichen Osmoseverfahren fließt das Wasser von der Seite der Membran mit einer geringeren Konzentration an gelösten Stoffen zu der Seite mit einer höheren Konzentration. Wie der Name schon sagt, kehrt die Umkehrosmose diesen Prozess um, indem sie Druck ausübt, um das Wasser durch die Membran auf die Seite mit der niedrigeren Konzentration zu bringen. Dies entfernt effektiv unerwünschte Stoffe und Verunreinigungen.



3 Verschnitt

Präzise Bypass-Einstellungen ermöglichen individuell auf jede Maschine angepasste Mineralisierung. So kann je nach Herstellerempfehlung die richtige Zusammensetzung hergestellt werden.

4 Display

Das integrierte Display zeigt alle relevanten Betriebsdaten, wie z. B. Druck, Durchflussrate und Leitfähigkeit des Filtrats.

5 Pumpe

Das Umkehrosmose-System mit elektrischer Drehschieberpumpe garantiert optimale Leistungsstärke, einfache Bedienung und hohe Zuverlässigkeit.



Gegen Wasserverschwendung

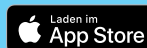
Grundsätzlich fällt bei Umkehrosmose-Betrieb immer Abwasser an. Mit PROGUARD Gastronomy ist dieser Anteil jedoch deutlich geringer im Vergleich zu anderen Systemen. Während diese mit einem Verhältnis von 4:1 arbeiten, hat der PROGUARD Gastronomy eine Wasserausbeute bis zu 50 %. Die BRITA Umkehrosmose-Technologie bietet hochwirksamen Maschinenschutz und entfernt unerwünschte geschmacks- und geruchsbeeinträchtigende Substanzen aus dem Wasser.



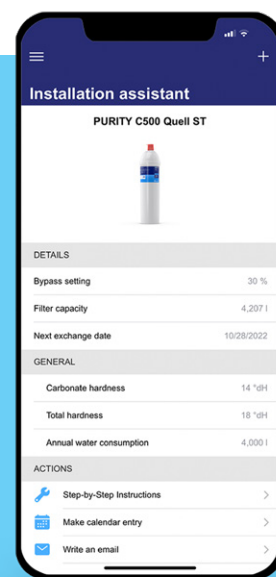
BRITA Professional Filter Service App

Die Filter App ist das ideale Service-Modul für Sie. Dieses einzigartige und umfassende Hilfsmittel unterstützt Sie dabei, den richtigen Filtertyp und die richtige Filtergröße für Ihre Anforderungen zu ermitteln. Sie stellt detaillierte Installationsanweisungen für Servicetechniker zur Verfügung, berechnet, wann Kartuschen ersetzt werden müssen und verfügt über eine Vielzahl weiterer innovativer Funktionen.

Kostenlos heruntergeladen bei



Oder unter <https://professional.brita.net/app>



Kennen Sie Ihr Wasser? BRITA hilft Ihnen bei der Bestimmung Ihrer Wasserzusammensetzung und bei der Optimierung auf Ihre individuellen Bedürfnisse.

Für mehr Informationen:

BRITA SE

Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Deutschland
Tel.: +49 6128 746-5765 | Fax: +49 6128 746-5010
professional@brita.net | www.professional.brita.net

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG

Gassmatt 6 | 6025 Neudorf/LU | Schweiz
Tel.: +41 41 932-4230 | Fax: +41 41 932-4231
info-ppd@brita.net | www.brita.ch