



**PROGUARD Gastronomy 200 –
die umfassende Lösung für
professionelle Küchentechnik**

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. Wir als familiengeführtes Unternehmen haben den Anspruch, ausgereifte Filterlösungen anzubieten und setzen dabei einen starken Fokus auf Nachhaltigkeit. Weltweit vertrauen auch die anspruchsvollsten Unternehmen den Professional Filtern von BRITA. In Deutschland entwickelt und in der EU hergestellt, bereiten unsere 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 weltweit durch BRITA Filter.

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 es mancherorts sehr hart oder korrosiv sein, was spezifische Filter zur Aufbereitung erfordert.

Der PROGUARD Gastronomy ist ein zuverlässiges, strombetriebenes Umkehrosmose-System mit einem hochkapazitären Filter und einem Vorfilter, dessen Aktivkohleblock Partikel bis zu einer Größe von 5µm, Sedimente und $\geq 97\%$ der Salze aus dem Wasser filtert. Das Hochleistungssystem mit einer starken Durchflussrate bietet erstklassigen Schutz für Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen in Profiküchen, indem Kalk- und Gipsablagerungen sowie potenziell korrosive Substanzen (hohe Chlorid- und Sulfatkonzentrationen) entfernt werden.



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 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 strahlendes Geschirr, blitzsaubere Gläser und fleckenfreies Besteck.

Der PROGUARD Gastronomy ist ideal für Anwendungen mit intensiver Nutzung, da er eine Wasserausbeute bis zu 50 % bietet. Das spart Wasser und Geld.





PROGUARD Gastronomy 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 μm Partikelrückhaltung sorgt für reibungslosen Betrieb und ungetrübten Geschmack
- Strombetriebenes, 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
- 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 Gastronomy hält Kombidämpfer, Backöfen und Geschirrspülmaschinen voll funktionsfähig und korrosionsfrei. Das System hat eine Wasserausbeute von bis zu 50 % im Umkehrosmosezyklus – mehr als das Doppelte als herkömmliche Systeme.

Wir sind 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 garantieren. Hochleistungsspülmaschinen erfordern einwandfreies und vollständig entmineralisiertes Wasser für eine hygienische und perfekte Reinigung. PROGUARD Gastronomy deckt alle Anforderungen an Wasser in der Profiküche ab – von geringem bis zu dauerhaftem Spitzenverbrauch.

Leistung, Qualität und Sicherheit



Konstant optimale Wasserqualität, frei von unerwünschten Geschmacks- und Aromastoffen



Garantierte Produktsicherheit für einen störungsfreien Betrieb



Einfache Bedienung und Einstellung

BRITA Professional Filter Portfolio



Wir halten eine Spitzenposition im globalen Wasserfiltermarkt. Gegründet 1966, entwickeln, produzieren und vertreiben wir als Erfinder des Tisch-Wasserfilters für den Haushalt heute ein breites Spektrum an innovativen Lösungen für die Trinkwasser-optimierung, für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. In die erstklassigen Lösungen zur Wasseraufbereitung für Profi-Küchen reiht sich der PROGUARD Gastronomy neben Filtern wie PURITY C Steam, PURITY C XtraSafe, PURITY Steam, PURITY Clean und PURITY Clean Extra perfekt ein.



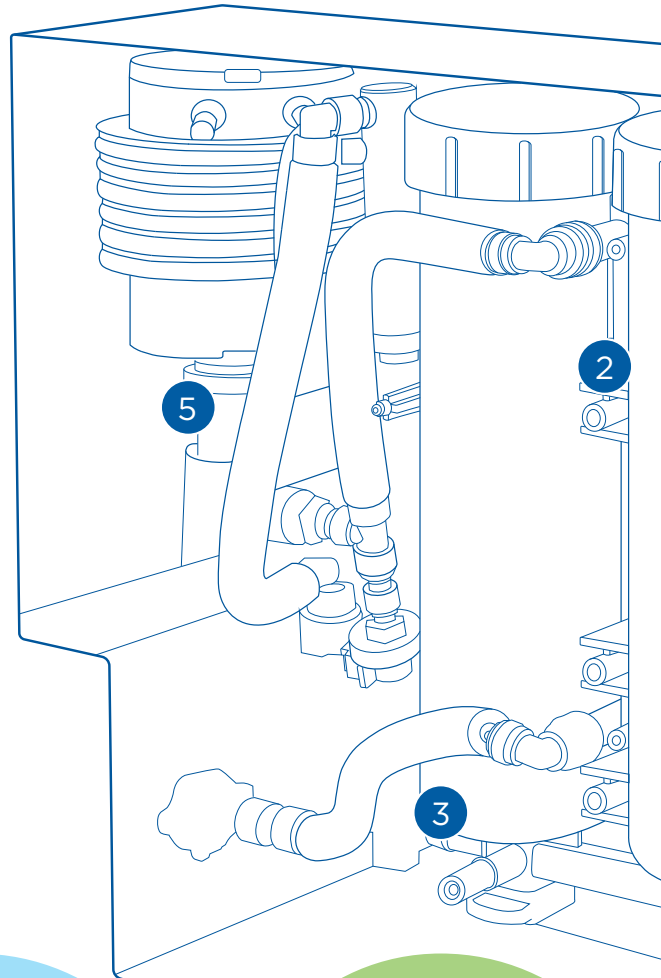
PROGUARD Gastronomy – Ihr kompaktes und leistungsstarkes professionelles Filtersystem

1 Vorfiltration

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

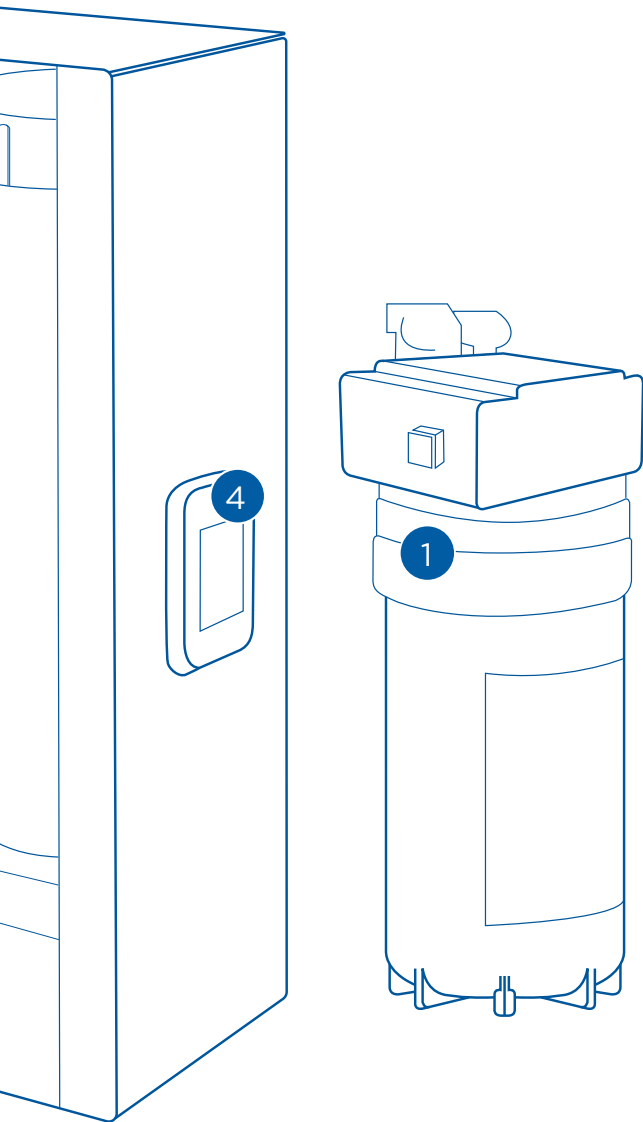
2 Membranfiltration

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 Verschnitt-Einstellungen ermöglichen eine 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

Die elektrische Drehschieberpumpe garantiert optimale Leistungsstärke, einfache Bedienung und hohe Zuverlässigkeit.



Gegen Wasserverschwendung

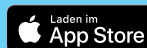
Grundsätzlich fällt bei Umkehrosmose-Betrieb immer Abwasser an. Mit PROGUARD Gastronomie ist dieser Anteil jedoch deutlich geringer im Vergleich zu anderen Systemen. Während diese mit einem Verhältnis von 4:1 arbeiten, hat der PROGUARD Gastronomie eine Wasserausbeute bis zu 50 %.



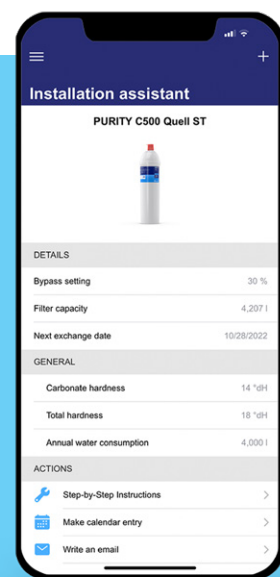
BRITA Professional Filter Service App

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