BRITA PROGUARD Gastronomy 200: la soluzione ad alte prestazioni per le cucine professionali

20240605180135brita-professional-filter-proguard-gastronomy-200-1564x1564-aaa76fc3

Una soluzione di filtrazione ad alte prestazioni in grado di soddisfare le esigenze principali nelle cucine professionali quando si parla di vapore e lavaggio. Si chiama **BRITA PROGUARD Gastronomy 200** l'ultima arrivata di Brita Italia che si pone l'obiettivo di proteggere le attrezzature rendendo migliore la qualità del cibo e prolungando il ciclo di vita delle apparecchiature, con una conseguente riduzione dei costi di manutenzione e pulizia.

Il sistema a osmosi inversa adottato da **BRITA PROGUARD Gastronomy 200** consente di vincere tre sfide:

Sfida 1. Alcune condizioni dell'acqua causano diversi problemi con forni a vapore combinati, forni per panificazione, lavastoviglie. La soluzione di Brita serve a proteggere da calcare, gesso e corrosione in quanto è in grado gestire tutte le acque in ingresso.

Sfida 2. Fabbisogno di acqua fluttuante in base alle richieste. Il sistema di Brita è un sistema altamente performante con alte portate per soddisfare le esigenze delle cucine professionali:

- RO ad alte prestazioni con 200 l/h a 25°

- sistema compatto per adattarsi sotto ogni bancone

- fattore di conversione dell'acqua fino al 50%

Sfida 3. Trasparenza sulle condizioni del filtro. Il display integrato mostra tutti i parametri rilevanti: pressione, durata, portata, conducibilità del filtrato

Ecco alcuni plus garantiti da **BRITA PROGUARD Gastronomy 200**:

• **Protezione affidabile**: 2 membrane premium a osmosi inversa (RO) con tasso di ritenzione salina ? 97% protegge in modo affidabile la tua macchina da corrosione e accumuli di calcare e gesso

• **Regolazione individuale**: livello di mineralizzazione meccanica attraverso una miscelazione regolabile di acqua non trattata prefiltrata

• **Alta capacità**: sistema ad alte prestazioni con portata operativa sufficiente di 140 l/h (con temperatura dell'acqua in ingresso a 15° C) e 200 l/h (a 25° C)

• **Gestione e funzionamento semplificati**: sistema a osmosi inversa (RO) elettrico, con pompa a valvola rotativa

https://www.brita.it/proguard-gastronomy-200