



БАРЬЕР

ВWT ФИЛЬТРЫ ДЛЯ ВОДЫ



Технические характеристики

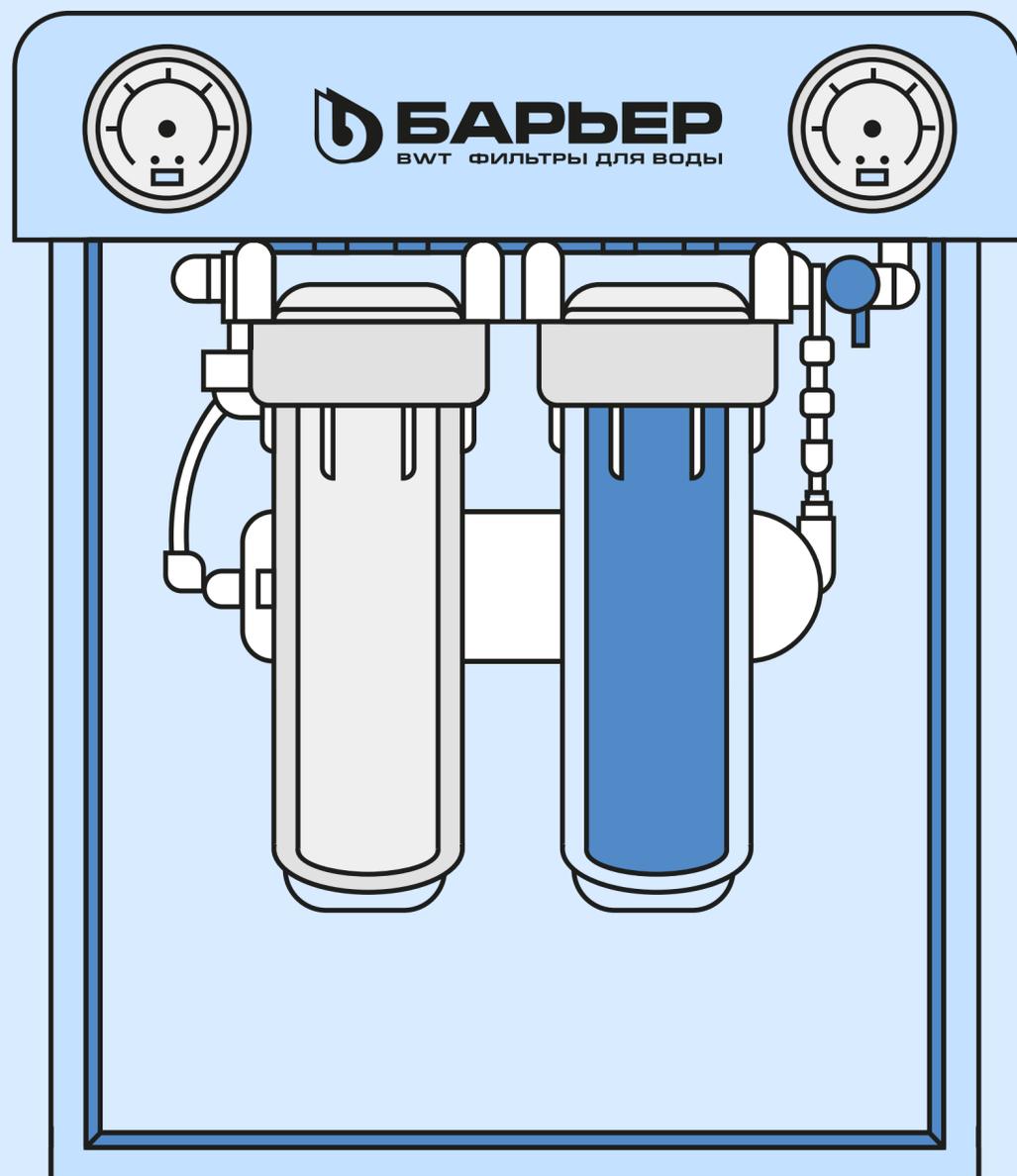
Системы обратного осмоса Барьер Varista RO – компактные, надежные и мобильные многоступенчатые системы очистки воды для Вашего бизнеса от лидера российского рынка. Системы являются готовым решением по очистке воды для сферы HoReCa и других сфер.

Системы безопасны в использовании. Оснащены манометрами контроля фильтрэлементов и диагностики засорения дренажной системы. Защита от гидроудара обеспечена соленоидным клапаном и датчиком высокого давления. Датчик низкого давления защитит систему от сухого хода. Система оснащена защитой от электрического потенциала.

Система готова к установке – рамная конструкция не требует дополнительного крепления. Система не требует дополнительной покупки и обслуживания накопительной емкости. Максимально низкий расход воды в дренаж – всего 1.6 : 1. Подключение входа и выхода: 1/2” - 1/2”. Низкая стоимость эксплуатации. Подходят универсальные картриджи формата SL”10, SL”20.

Модель системы очистки:	Суточная производительность воды:	Количество мембран / количество насосов:	Номинальная / максимальная мощность, Вт:	Габариты системы, Д x Ш x В, см:	Масса нетто / брутто, кг:
RO 100	100 л/час, 2400 л/сутки	1 x 600 GPD / 1	до 25 / 108	30,5 x 40,5 x 53	12,3 / 13,1
RO 200	200 л/час, 4800 л/сутки	2 x 600 GPD / 2	до 50 / 216	30,5 x 45 x 79	22,8 / 24,1
RO 300	300 л/час, 7200 л/сутки	3 x 600 GPD / 2	до 50 / 216	30,5 x 45 x 79	23,9 / 25,2

Применение Барьер Varista RO



1 станция Барьер Varista RO – решение для целого бизнеса.

Заведения общественного питания – кофейня, ресторан, пекарня, кафе, бар, столовая, закусочная, буфет, кафетерий, магазины кулинарии, фуд-корты, чайные, кафе отдыха и досуга, кальянные.

Перечень подключаемого оборудования: кофемашина, фильтр-машина, кран питьевой воды, кран hand brew, ледогенератор, пароконвектомат, ринзер, кипяtilьное оборудование и др.



Станция Барьер Varista RO позволяет запитать кофемашину к системе очистки воды с верной настройкой ppm для приготовления вкусного эспрессо.



Возможно подключить фильтр-кофемашину с нужным ppm для идеального батч-брю, запитать кран воды под альтернативное ручное приготовление.



Станция очистки позволяет подключить кран питьевой фильтрованной воды для гостей заведения и запитать барную технику для приготовления горячих и холодных напитков.



Станция Барьер Varista RO позволяет запитать профессиональную кухонную технику осмотической водой.

1.

Легкость в установке систем Барьер Varista RO

Подключение к водопроводу в удобном месте. Подходящая температура исходной воды от 5°C до 35°C. Входное давление, атм: 2 (мин) / 7 (макс).

Системы являются низковольтным оборудованием – можно подключить к обычной розетке. Расход электроэнергии на уровне пары обычных лампочек.

2.

Максимальная очистка воды на 99,9% системами RO

Системы Барьер Varista Ro оснащены мембранами с большой пропускной способностью и повышенным ресурсом.

Системы включают максимальную очистку воды обратным осмосом и обеспечивают очистку от вредных примесей: хлора, солей жесткости, нитритов, нитратов, тяжелых металлов, нефтепродуктов, примесей железа.

Удаление бактерий и вирусов происходит за счет тончайшей мембранной очистки.

Преимущества станции Барьер Varista RO

3.

Собственное производство в РФ независимое от санкций

Барьер — компания с собственным технологично-научным центром, профессионалы в области водных технологий, марка №1 в России, с долей рынка более 40%.

4.

Сервисные центры по РФ

Сервисная поддержка от сертифицированных техников. Монтируем водоочистные станции, меняем очистные картриджи по местонахождению заказчика.

5.

Единственное доступное и эффективное решение по очистке воды в сфере B2B на рынке РФ

Очистка воды станциями Барьер Varista RO на 99,9%. Стоимость расходных фильтрующих картриджей в год составляет 7000 - 10000 руб.

Оптимальное соотношение цены и качества гарантировано производителем.

Преимущества сотрудничества с компанией Барьер для клиентов сферы B2B

6.

Опыт работы в HoReCa более 13 лет

Партнеры компании Барьер – специалисты сферы HoReCa. Предоставим профессиональную консультацию при подборе оборудования для заказчиков B2B.

Станция позволяет подключить к системе кофемашину и фильтр-кофемашину, выстроить верный ррт на вкусные эспрессо и батч брью. На фильтр кофе возможно запитать кран воды под Hand Brew с нужной минерализацией.

Запитаем ледогенератор и пароконвектомат осмотической водой.

7.

Индивидуальный подход при подборе водоочистных станций

Подберем и настроим станцию очистки воды под требования заказчика. Анализ проб воды по месту установки водоочистной станции – основа подбора необходимых картриджей, для исправной работы станции очистки.

Возможно изготовить водоподготовку по ТЗ заказчика с объемом потребления от 100 до 1000 л/ч.

RO 100

100 л/час

3 ступени очистки:

1-я ступень: SL"10 фильтр механической очистки (5 мкм, предфилтрация)

2-я ступень: SL"10 угольный фильтр (карбон-блок, сорбционная очистка)

3-я ступень: обратноосмотическая мембрана высокой производительности (600 GPD)

Каждый комплект Barista RO включает:

1. Станция очистки Барьер Barista RO с фильтроэлементами и модулем обратно осмотической мембраны.
2. Набор для подключения и обслуживания станции: фитинги для водопровода и точки потребления, ключи для корпуса фильтров, корпуса мембраны, фитинга, хомут дренажный, трубки 1/2", 1/4", проходной кран, переходник 3/8"HP-1/2"BP.
3. Сетевой адаптер tds-метра.
4. Технический паспорт, инструкция по установке и эксплуатации.



RO 200

200 л/час

4 ступени очистки:

1-я ступень: SL”20 фильтр механической очистки (5 мкм, предфилтрация)

2-я ступень: SL”20 угольный фильтр (карбон-блок, сорбционная очистка)

3-я ступень: обратноосмотическая мембрана высокой производительности (600 GPD)

4-я ступень: обратноосмотическая мембрана высокой производительности (600 GPD)

Модель RO 200 подходит для баров, кафе и кофеен где требуется подключение к станции очистки несколько видов барного оборудования.



RO 300

300 л/час

5 ступеней очистки:

1-я ступень: SL”20 фильтр механической очистки (5 мкм, предфилтрация)

2-я ступень: SL”20 угольный фильтр (карбон-блок, сорбционная очистка)

3-я ступень: обратноосмотическая мембрана высокой производительности (600 GPD)

4-я ступень: обратноосмотическая мембрана высокой производительности (600 GPD)

5-я ступень: обратноосмотическая мембрана высокой производительности (600 GPD)

Модель RO 300 идеально подходит для заведений общественного питания где требуется подключение к станции очистки нескольких видов кухонного и барного оборудования.



Барьер Varista RO

**1 станция Барьер Varista RO
– универсальное решение
для целого бизнеса.**

Модель системы:	Подключаемое оборудование:
RO 100	<i>кофемашина, кран питьевой воды, фильтр-кофемашина, ледогенератор</i>
RO 200	<i>как у RO 100 + кран для чайников для приготовления кофе и чая</i>
RO 300	<i>как у RO 200 + пароконвектомат + другое кухонное оборудование</i>

К любой станции очистки воды Барьер Varista RO можно подключить нужно барное и кухонное оборудование. В таблице указаны наиболее популярные виды подключаемого оборудования к разным моделям станций очистки воды.

Количество и виды подключаемого оборудования зависят от суточной потребляемости воды оборудованием в заведении.

Свяжитесь с нами для получения бесплатной консультации.

