

# Métiers du dessert



**SGi**  
*L'Art de la Pulvérisation*



*BREVA3 - 100M*



## ■ Fiche produit | BREVA3-100M

Les BREVA3-100M sont des compresseurs à pistons à usage continu avec un taux de charge à 100%. Ils sont prévus pour les milieux alimentaires, pharmaceutiques et médicaux.

Ils sont **SANS HUILE**, classe 0 et conçus spécifiquement pour les applications qui nécessitent l'absence d'huile. Ils permettent une utilisation quasi permanente et optimale avec leur faible niveau sonore.

**GARANTIE  
3 ANS**

**TAUX DE CHARGE  
100 %**

**CLASSE 0  
ISO 8573-1**





## Fiche produit | BREVA3-100M

### LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Avec 2 roulettes et une poignée de transport
- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge automatique
- Décanteur d'air

### INSTALLATION

- **Préconisation électrique :** Ampérage 5
- **Protection conseillée :** Disjoncteur bipolaire 10 Ampères courbe D / fusibles AM 8 ampères 10x38
- **Disjoncteur :** 230V - 1ph + N + Terre
- **Local :** hors gel et exempt de poussière
- **Espace autour du compresseur :** 1 mètre
- **Sortie d'air :** Double sortie avec coupleurs Esafe Euro
- **PRISES :**
  - 1) Une prise monophasée pour brancher le compresseur

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Tension	230V + T	Cuve	90 litres Époxy intérieur
Puissance	3CV - 2.2kW	Longueur x largeur x hauteur	1010 x 530 x 710 mm
Pression d'air	10 bar	Poids	56 Kg
Débit d'air engendré	19,8 m <sup>3</sup> /h - 330 L/min	Niveau sonore	68 dB (A)
Débit d'air engendré à 5 bar	12 m <sup>3</sup> /h - 200 L/min		



## Contacts

**Vanessa HENRION** *Responsable "Métiers du Dessert"*

Mail : [alimentaire@sgi-france.com](mailto:alimentaire@sgi-france.com)

Tél : +33 (0)3 25 75 33 14 (Poste 4)

Mob : + 33 (0)6 30 03 23 27

[www.alimentaire.sgi-france.com](http://www.alimentaire.sgi-france.com)



*«Nous sommes à votre disposition afin de vous conseiller le matériel le plus adapté à votre utilisation quotidienne. Un résultat optimal sera possible avec la combinaison d'un matériel de qualité, un réseau d'air suffisamment puissant ainsi que votre savoir faire !»*



*Catalogue*  
Collection N°8



**SPRAY GUN IMPORT - Métier du Dessert**

11 rue des Prés de Lyon

10600 La Chapelle-Saint-Luc

Remerciements à l'ensemble des professionnels du dessert qui ont contribué à l'élaboration de ce catalogue.  
Tous droits réservés. Notre catalogue contient des photos non-contractuelles. Les informations techniques de nos produits sont données à titre indicatif et peuvent subir des modifications. Toute reproduction, par quelque procédé que ce soit, doit être préalablement autorisée par SGI. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photos : Tous droits réservés



**SGI**

*L'Art de la Pulvérisation*