

Fiche technique



Ce produit est conforme aux dispositions de la directive européenne conformément à la directive 2006/42/UE, concernant le rapprochement des législations des états membres relatives aux machines et au droit du travail.

L'Art de la Pulvérisation

BREVA 3 - 100M



Compresseur / BREVA3 - 100M

Le compresseur BREVA3-100M est spécialement conçu pour les productions de taille moyenne. Doté de roulettes et d'une poignée de transport, il est facile à déplacer.

Avec son taux de charge de 100%, il assure des performances optimales et constitue l'outil idéal pour une production efficace et fluide. Il est particulièrement recommandé pour des pulvérisations d'une durée inférieure à 2 heures par jour.

| Réf. BREVA3-100M



TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE O
ISO 8573-1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V + T - Monophasé	Cuve	90 litres Époxy intérieur
Puissance	3CV - 2,2 kW	Largeur x profondeur x hauteur	1010 x 5530 x 710 mm
Pression d'air	10 bar	Poids	56 kg
Débit d'air engendré	19,8 m ³ /h - 330 L/min	Niveau sonore	68 dB (A)
Débit d'air engendré à 1 bar	260 L/min		

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 manuelle
- Décanteur d'air



Fiche technique
compresseur



Le service SAV est à votre écoute
pour faire réviser tous les ans
votre compresseur



Contact SGI Pastry

SGI Pastry



Votre catalogue
toujours avec vous !



Vanessa HENRION
Responsable SGI Pastry
v.henrion@sgi-france.com

Mail : contact@sgi-pastry.com
Mobile : + 33 (0)6 30 03 23 27
SAV : sav@sgi-pastry.com

Découvrez notre webshop : www.sgi-pastry.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 !"*

SGI Pastry

FILIALE DE SGI

11 rue des Prés de Lyon
10600 La Chapelle-Saint-Luc



@sgi_pastry
@vanessa_sgi_sata

CGV SGI Pastry



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. Crédit photo : Tous droits réservés

SGI PASTRY - 11, rue des Prés de Lyon - 10600 La Chapelle Saint Luc - France
Spray Gun Import SAS - Siret : 40848142200025 - TVA : FR16408481422

Votre contact : Vanessa

Tél. +33 (0)3 25 75 33 14 (poste 4) - Port. +33 (0)6 30 03 23 27

Mail : contact@sgi-pastry.com www.sgi-pastry.com

Rejoignez-nous sur @VANESSA_SGI_SATA / SGI_PASTRY



— SGI Pastry —

Webshop

www.sgi-pastry.com

Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

