

SGi

Pastry

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

BREVA3 - 24M



Compresseur / BREVA3 - 24M

Ce compresseur d'une capacité de 24 litres est équipé de roulettes et d'une poignée, offrant une grande facilité de transport.

Compact et mobile, il est idéal pour des démonstrations ou pour des petites productions nécessitant moins d'une heure de pulvérisation par jour.

| Réf. BREVA3-24M

TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE O
ISO 8573-1



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V + T - Monophasé	Cuve	24 litres Époxy intérieur
Puissance	3CV - 2,2 kW	Largeur x profondeur x hauteur	550 x 480 x 790 mm
Pression d'air	10 bar	Poids	36 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*

