

Fiche technique

BREVA3 - 50M



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



Compresseur / BREVA3 - 50M

Le compresseur BREVA3 - 50M est idéal pour les petites productions grâce à son format compact et léger. Facile à transporter grâce à ses roulettes et sa poignée, il offre une performance optimale grâce à son taux de charge de 100%.

Cet outil polyvalent garantit une production fluide et efficace particulièrement adapté pour des pulvérisation de moins de deux heures par jour.

Réf. BREVA3-50M



TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE O
ISO 8573-1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V + T - Monophasé	Cuve	50 litres Époxy intérieur
Puissance	3CV - 2,2kW	Largeur x profondeur x hauteur	550 x 480 x 1 030 mm
Pression d'air	10 bar	Poids	44 kg
Débit d'air engendré	19,8 m³/h - 330L /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



Le service SAV est à votre écoute pour réviser tous les ans votre compresseur. Un pack 1er entreprise tous les 2 ans ou toutes les 1000 heures d'utilisation, est proposé et conseillé dès la commande initiale

réf. PACKSAVBREVA3

Notice 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 —

Webshop
www.sgi-pastry.com

Témoignage
Jean-Christophe Jeanson

—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France

