

Fiche technique



L'Art de la Pulvérisation

BREVA5 - 270T



Compresseur / BREVA5-270T

Doté d'une cuve de 270 L et monté sur roulettes, ce compresseur est parfait pour les laboratoires de grande production.

Il est spécialement conçu pour permettre l'utilisation simultanée de plusieurs pistolets ou machines, offrant une performance fiable et adaptée aux besoins intensifs.



En option, un sécheur d'air est proposé afin de retenir toutes les particules d'eau dans votre réseau.

Sécheur réf. **SEC60PACK**



Réf. BREVA5-270T

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	400V 3ph + T - Triphasé	Cuve	270 litres Époxy intérieur
Puissance	5.5CV - 4kW	Largeur x profondeur x hauteur	1 640 x 580 x 900 mm
Pression d'air	10 bar	Poids	170 Kg
Débit d'air engendré	39,6 m ³ /h - 660 L/min	Niveau sonore	76 dB (A)
Débit d'air engendré à 1 bar	520 L/min		

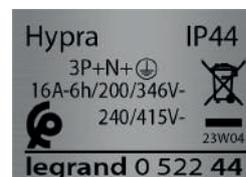
LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Avec 4 roulettes
- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge automatique
- Compteur d'heures

Modèle de prise triphasé :



Fiche technique compresseur



Contact SGI Pastry

SGI Pastry

Votre catalogue
toujours avec vous !



Vanessa HENRION
Responsable SGI Pastry

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

SGI - SPRAY GUN IMPORT
11 rue des Prés de Lyon
10600 La Chapelle-Saint-Luc

Instagram

@sgi_pastry
@vanessa_sgi_sata



CGV

CGV SGI "Métiers
du Dessert".



— SGI Pastry —



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

www.sgi-pastry.com