

Notice d'utilisation



**A LIRE ATTENTIVEMENT
À LA RÉCEPTION DU MATÉRIEL ET AVANT MONTAGE**

L'Art de la Pulvérisation

Hotte 2000 King Size



Hotte King Size

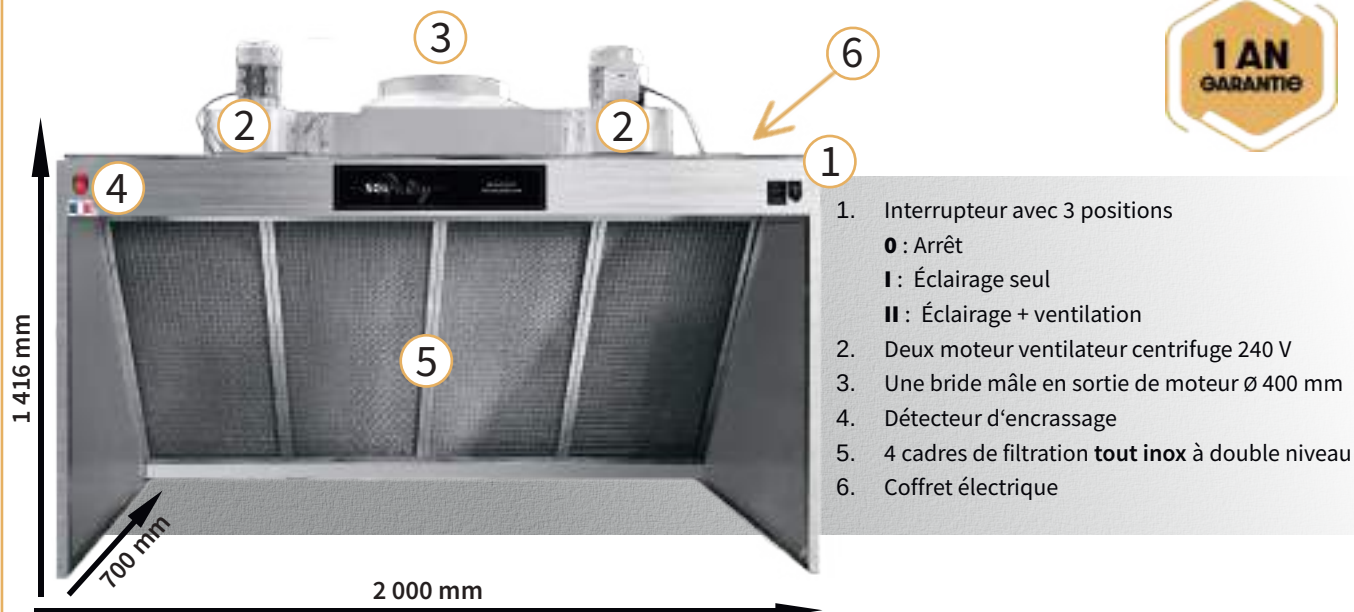
Idéale pour les grandes productions grâce à ses 2 mètres de largeur, cette hotte permet à deux utilisateurs de pulvériser simultanément, offrant un gain de temps considérable lors des applications. Modèle unique spécifiquement développé par SGI Pastry.
Possibilité de placer trois grilles de 40 x 60 cm.



Composition

Le modèle **Réf.40HOT2000NG** se compose des éléments suivants :

- Un coffret électrique de commande de protection
- Un moteur ventilateur centrifuge 240 V
- Une rampe d'éclairage par tube néon 18 W
- Une bride mâle en sortie de moteur Ø 400 mm
- Un système de **cadre tout inox** pour filtration double niveau (tricot G3 - 12 couches)
- Un détecteur d'encrassement de filtre par colonne inclinée



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HOTTE KING SIZE

Réf. 40HOT2000NG

Voltage (V)	Monophasée - 240 V
Hertz (Hz)	50 Hz x2 (Deux moteurs)
Kilowatt (kW)	0,37 kW x2 (Deux moteurs)
Capacité d'extraction	3 600 m³ par heure
Surface d'aspiration	1,60 m²
Décibels (dB)	72 dB



Mise en service

La hotte Réf. 40HOT2000NG fonctionne avec un branchement électrique 240 V.
La mise en service s'effectue en positionnant l'interrupteur sur la fonction souhaitée.

0 : Arrêt
I : Éclairage seul
II : Éclairage + ventilation

La hotte Réf. 40HOT2000NG est équipée d'une bride mâle de section 400 mm permettant le raccordement vers l'extérieur via une gaine galvanisée spiralee.

- Le raccordement à une gaine galvanisée spiralee est fortement recommandé
- Gaine non incluse
- Installation et raccordement électrique ou à une gaine non inclus

Merci de prévoir dans la pièce où va être installé la hotte, une compensation d'air équivalente à son débit d'air (capacité d'extraction), soit 3 600 m³ par heure.

L'utilisation de la chaussette est transitoire à un raccordement extérieur. Merci de noter que l'efficacité d'aspiration sera optimale qu'avec un raccordement extérieur.

- Tout recyclage de l'air pollué est interdit selon la norme Afnor-2018 - NF16985-2018-12
- Si vous avez choisi l'option table, merci de fixer la hotte sur la table pour votre sécurité : 4 vis sont fournies avec préperçage des 4 trous

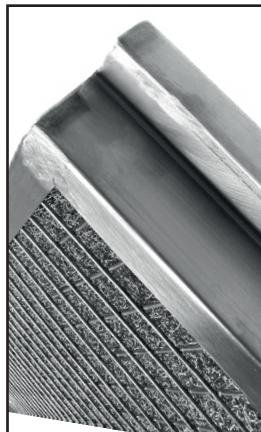
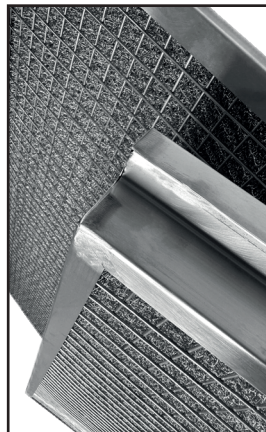
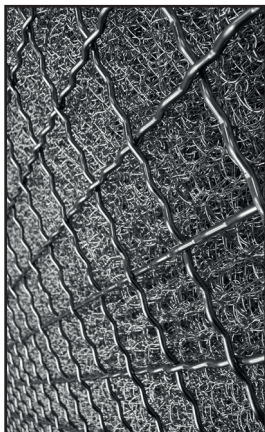
CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS		HOTTE 2000 KING SIZE Réf. 40HOT2000NG	
Hauteur de la hotte (mm)		1 416 mm	
Hauteur de la table avec roulettes (en option)		900 mm	
Hauteur du dépassement de la chaussette (mm)		400 mm	
Hauteur totale (table + roulettes + hottes + chaussettes)(mm)		2 716 mm	
Hauteur de la table sans roulettes (en option)		770 mm	
Hauteur totale (table + hotte + chaussette)(mm)		2 586 mm	
Largeur de la hotte		2 000 mm	
Options support et/ou réchauffeur à mettre de préférence du même côté		300 mm (Sortie sur le côté à ajouter à la largeur)	
Profondeur de la hotte		700 mm	
Espace de travail	Hauteur		1000 mm
	Largeur		1 920 mm
	Profondeur avec table		760 mm



Filtres et consommables

Votre hotte Réf. 40HOT2000NG est équipée d'un niveau de filtration **tout en inox**.

- **1 niveau :**
 - Filtres en tricot métallique lavable



Afin de faciliter la mise en place de vos cadres inox, un marquage indique le coté droit et le coté gauche pour correctement positionner vos filtres.

Cadre tout inox
Tricot métallique G3 - 12 couches
Dim (L x l x h). 570 x 500 x 50 mm

Réf. Nous consulter

Vidéo présentation
FILTRES TOUT INOX



Vidéo remontage / démontage
FILTRES TOUT INOX



En cas d'utilisation de chaussette, merci de noter que celle-ci est à changer régulièrement, également en fonction de votre utilisation personnelle.

Détecteur d'encrassement

Bouton d'alerte qui s'allume lorsque les filtres sont encrassés.

☉ **Merci de ne pas attendre l'allumage du bouton d'alerte**

☉ **Faire des contrôles visuels quotidiennement :**

- Nettoyer à l'eau chaude les filtres en tricot métallique en fonction de votre utilisation;





Entretien et nettoyage

● **Conseil d'entretien:** N'attendez pas que le détecteur d'encrassement (bouton rouge) s'allume pour nettoyer les filtres :

- Le nettoyage des filtres tout inox doit être effectué quotidiennement après chaque utilisation. Idéalement à l'eau chaude, ou au lave-vaisselle.
- La chaussette de l'extraction (si vous avez opté pour cette solution), doit également être changée régulièrement, en fonction du nombre d'heure d'utilisation. Merci de veiller à faire des contrôles visuels.

Une fois par mois penser à faire un contrôle visuel de la partie intérieure donnant sur la turbine, en fonction de l'état d'encrassement de la turbine et du caisson d'extraction, démonter le moteur et effectuer le nettoyage de la turbine.

Dans tous les cas, nous préconisons un nettoyage complet au minimum 2 fois / an, celui-ci est à adapter en fonction de votre utilisation de la hotte (périodicité / produits appliqués...).

En cas de besoin de nettoyage de la turbine :

- Débrancher la prise électrique de la hotte
- Nettoyer à l'eau savonneuse
- Démonter le moteur par la partie haute de la hotte
- Retirer l'ensemble moteur/turbine de la hotte
- Mettre la turbine à tremper dans de l'eau savonneuse (le moteur ne doit pas être en contact avec de l'eau)

● **Attention : Ne pas gratter les lames de la turbine, au risque de retirer les masses d'équilibrage**

● **Merci de faire des contrôles visuels fréquent et éviter d'arriver à saturation.**

En cas d'utilisation de la hotte avec des filtres non nettoyés ou saturés, l'efficacité de l'aspiration sera réduite et le nettoyage sera plus conséquent.

Pour le nettoyage interne, un chiffon humide est recommandé. Une pose de feuilles guitare sur les parois internes peut être conseillée.

Merci de bien couper la hotte électrique avant le processus de nettoyage. Une utilisation de gants est vivement recommandée avant toute manipulation de la hotte.



Kit protector H

Adaptable sur les hottes "Mini", "Compact", "Deluxe" et "King Size", le kit Protector H est lavable au lave-vaisselle ou machine à eau chaude, résiste à des températures jusqu'à 100° C. Matière Polystone®, aux normes alimentaires.

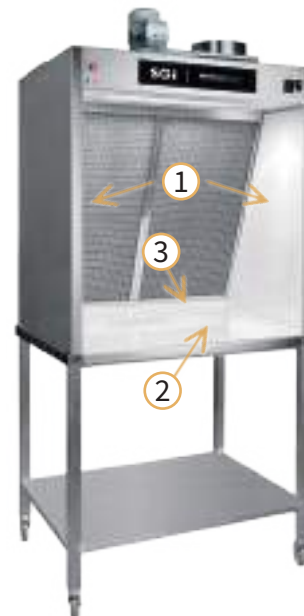
Votre kit se compose de 4 pièces :

- ① 2 x plaques latérales
- ② 1 x plaque horizontale
- ③ 1 x plaque verticale (sous la partie filtrante)



Kit Protector H

Réf. KITPROTECTORHKINGSIZE4P



Coffret électrique

NOTE : En cas d'intervention sur le coffret, couper le courant au départ de l'installation ou sur le disjoncteur général.





Contact SGI Pastry

SGI Pastry



*Votre catalogue
toujours avec vous !*



Vanessa HENRION
Responsable SGI Pastry

Mail : alimentaire@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



@sgi_pastry



CGV

CGV SGI "Métiers
du Dessert".

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 —



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

www.sgi-pastry.com