

Fiche technique



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

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



@sgi_pastry
@vanessa_sgi_sata



CGV SGI "Métiers
du Dessert".

The background is a collage of images related to chocolate and almonds. It includes close-ups of chocolate powder in a bowl, almonds in a wooden bowl, and scattered almonds on a dark surface. The overall color palette is warm, with shades of brown and gold.

— SGI Pastry —



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

www.sgi-pastry.com