

Fiche technique



L'Art de la Pulvérisation

BREVA 3 - 100M



Compresseur / BREVA3 - 100M

Le compresseur BREVA3-100M est spécialement conçu pour les productions de taille moyenne. Doté de roulettes et d'une poignée de transport, il est facile à déplacer.

Avec son taux de charge de 100%, il assure des performances optimales et constitue l'outil idéal pour une production efficace et fluide. Il est particulièrement recommandé pour des pulvérisations d'une durée inférieure à 2 heures par jour.

| Réf. BREVA3-100M



TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE O
ISO 8573-1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V + T - Monophasé	Cuve	90 litres Époxy intérieur
Puissance	3CV - 2,2 kW	Largeur x profondeur x hauteur	1010 x 5530 x 710 mm
Pression d'air	10 bar	Poids	56 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**

*CGV SGI "Métiers
du Dessert".*

The background is a collage of various textures related to chocolate and almonds. It includes close-ups of dark brown chocolate powder, light brown almond powder, and whole almonds. Some elements are in circular frames, while others are scattered. The overall color palette is warm, with shades of brown and beige.

— SGI Pastry —



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

www.sgi-pastry.com