

SGi

Pastry

Fiche technique



L'Art de la Pulvérisation

BREVA3 - 150M



Compresseur / BREVA3-150M-V

Le compresseur BREVA3-150M-V est spécialement conçu pour les laboratoires disposant d'un espace limité.

Son design vertical compact lui permet de s'intégrer aisément dans des environnements restreints, optimisant ainsi l'utilisation de l'espace. Il est parfait pour alimenter un pistolet de pulvérisation pendant environ deux heures par jour, offrant à la fois praticité et performance.

Réf. BREVA3-150M-V

TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE O
ISO 8573-1

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

Sécheur réf. SEC42PACK



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230V + T - Monophasé
Puissance	3CV - 2.2kW
Pression d'air	10 bar
Débit d'air engendré	19,8 m ³ /h - 330 L/min
Débit d'air engendré à 1 bar	260 L/min

Cuve	150 litres Époxy intérieur
Largeur x profondeur x hauteur	610 x 610 x 1 430 mm
Poids	71 Kg
Niveau sonore	68 dB (A)

LES + PRODUITS

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

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