

Fiche technique



L'Art de la Pulvérisation

BREVA5 - 200T



Compresseur / BREVA5-200T

Le compresseur BREVA5-200T est parfaitement adapté aux laboratoires disposant de peu d'espace.

Grâce à son design vertical compact, il s'intègre facilement dans des environnements restreints, optimisant ainsi l'agencement. Idéal pour une utilisation combinée d'un pistolet et d'une machine en simultanément, il offre des performances optimales pour environ 3 à 4 heures de pulvérisation par jour.

Réf. BREVA5-200T



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. SEC60PACK



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	400V 3ph + T - Triphasé	Cuve	200 litres Époxy intérieur
Puissance	5.5CV - 4kW	Largeur x profondeur x hauteur	710 x 710 x 1 730 mm
Pression d'air	10 bar	Poids	106 Kg
Débit d'air engendré	19,8 m³/h - 660 L/min	Niveau sonore	76 dB (A)
Débit d'air engendré à 1 bar	520 L/min		

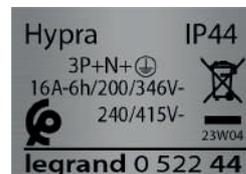
LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- 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

Modèle de prise triphasé :



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