

SGi

Pastry

Fiche technique



L'Art de la Pulvérisation

BREVA11 - 500T



Compresseur / BREVA11-500T

Ce compresseur, doté d'une cuve de 500 L et d'un double moteur, est conçu pour répondre aux besoins des laboratoires de grande production.

Grâce à sa capacité élevée et à sa puissance, il permet l'utilisation simultanée de plusieurs pistolets ou machines, garantissant un flux continu et efficace.

Monté avec des roulettes, il offre une mobilité pratique, facilitant son intégration dans différents espaces de travail. Sa conception robuste et performante en fait un équipement indispensable pour les environnements nécessitant des performances fiables et soutenues.



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

Sécheur réf. **SEC120PACK**



Réf. BREVA11-500T

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	400V 3ph + T - Triphasé	Cuve	500 litres Époxy intérieur
Puissance	11CV - 8kW	Largeur x profondeur x hauteur	2 040 x 670 x 980 mm
Pression d'air	10 bar	Poids	340 Kg
Débit d'air engendré	79,2 m³/h - 1 320 L/min	Niveau sonore	78 dB (A)
Débit d'air engendré à 1 bar	1 040 L/min		

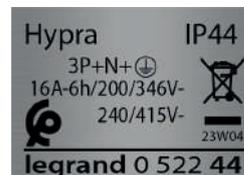
LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Avec 4 roulettes
- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge automatique
- Compteur d'heures

Modèle de prise triphasé :



Fiche technique 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".



— SGI Pastry —



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

www.sgi-pastry.com