# SGI Pastry

### Fiche technique



L'Art de la Pulvérisation

Sécheurs d'air





#### Les sécheurs d'air

La série des sécheurs d'air comprimé par réfrigération permet d'obtenir un point de rosée sous pression de +3°C.

Munis d'un échangeur aluminium monobloc à très haut rendement, les performances de cette série se caractérisent par une faible consommation d'énergie et une faible perte de charge. La stabilité du point de rosée est garantie par une vanne de régulation proportionnelle procurant une constance de ce dernier quel que soit le taux de charge.

Les fluides réfrigérants employés sont écologiques et compatibles avec les normes environnementales telles que l'ISO 14000.

Réf. SEC42PACK Réf. SEC60PACK Réf. SEC120PACK

Inclus : Double sortie avec 2 coupleurs Euro Safe + tuyau de liaison de 1,5m avec filetage 1/2 à visser.





#### Une énergie sèche pour vos applications.

L'air comprimé provenant du compresseur contient une importante quantité d'eau sous forme de vapeur.

Si celle-ci arrivait dans le réseau de distribution, cela risquerait de causer de graves dommages.





#### Les atouts

#### LES + PRODUITS

- Panneau de contrôle électronique;
- échangeur de chaleur air comprimé / fréon ;
- Circuit fréon avec compresseur hermétique haute qualité;
- Contrôle thermostatique de température d'évaporation;
- Purge des condensats par électrovanne temporisée;
- Bouton test de purge des condensats;
- Protection électrique IP42.



#### Panneau de contrôle électronique



#### Les caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES			
Modèles	SEC42PACK	SEC60PACK	SEC120PACK
Tension	230 1ph / 50Hz	230 1ph / 50Hz	230 1ph / 50Hz
Puissance du groupe	0,18 kW	0,22 kW	0,32 kW
Débit d'entrée NL/min	700	1 000	2 000
Débit d'entrée NL³/h	42,0	60,0	120,0
Pression	16 bars	16 bars	16 bars
Diamètre de sortie	3/4"	3/4"	3/4"
Dimensions	305 x 373 x 440 mm	305 x 373 x 440 mm	345 x 409 x 480 mm
Poids	23 kg	24 kg	26 kg
Niveau sonore	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)

Les performances (+5°%) se rapportent aux conditions de fonctionnement suivantes : pression de service de 7 bar, point de rosée à 7°C, température ambiante 25°C, température d'entrée d'air comprimé 35°C.

SGI-Pastry



### SGI Pastry

Votre catalogue toujours avec vous !





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!"

sgipastry

**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".

## -sGipastry-



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

Chef executif Maison Caffet Meilleur Ouvrier de France

www.sgi-pastry.com