

— SGI —

Pastry

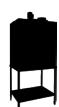
## Notice d'utilisation



A LIRE ATTENTIVEMENT  
À LA RÉCEPTION DU MATERIEL ET AVANT MONTAGE

L'Art de la Pulvérisation

Hotte 1500 Deluxe



## Hotte Deluxe

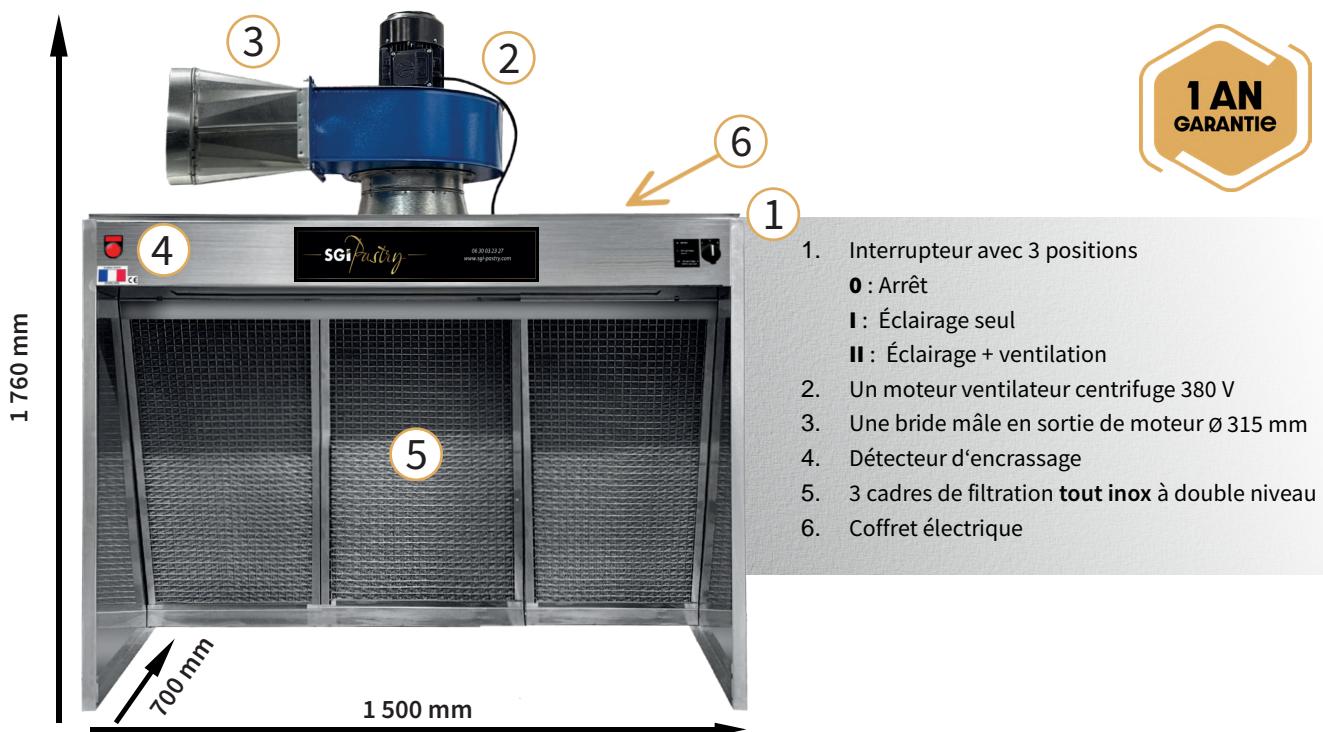
Avec ses 1,5 mètres de largeur, cette hotte est idéale pour une production allant de normale & intensive. Elle offre un vaste espace de pulvérisation, permettant d'optimiser vos applications et vos performances. Dotée d'un débit d'aspiration impressionnant de 2 700m<sup>3</sup>/h, cette hotte est la plus performante de notre gamme. Possibilité de placer deux grilles de 40 x 60 cm.



## Composition

Le modèle **Réf.HOT1500NG** se compose des éléments suivants :

- Un coffret électrique de commande de protection.
- Un moteur ventilateur centrifuge 380 V.
- Une rampe d'éclairage par tube néon 18 W.
- Une bride mâle en sortie de moteur Ø 315 mm.
- Un système de **cadre tout inox** pour filtration double niveau (tricot G3 - 12 couches).
- Un détecteur d'encrassement de filtre par bouton d'alerte.



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### HOTTE DELUXE Réf. HOT1500NG

Voltage (V)	Triphasée - 380 V - 3ph + T
Hertz (Hz)	50 Hz
Kilowatt (kW)	1,1 kW
Capacité d'extraction	2 700 m <sup>3</sup> par heure
Surface d'aspiration	1,25 m <sup>2</sup>
Décibels (dB)	84 dB
Ampérage	2,55 ampères



## Mise en service

### 1. Installation de la hotte

La hotte doit être installée dans une pièce avec une compensation d'air équivalente à son débit d'air (capacité d'extraction), soit 2 700 m<sup>3</sup> par heure.

La table est pré-percée pour y fixer la hotte. (Vis fournies). Il vous suffit de brancher la hotte sur une prise triphasée.

La hotte Réf. HOT1500NG fonctionne avec un branchement électrique 380 V. La mise en service s'effectue en positionnant l'interrupteur sur la fonction souhaitée.

0 : Arrêt

I : Éclairage seul

II : Éclairage + ventilation

Modèle de prise triphasée :



Si vous souhaitez faire un raccordement par extérieure :

La hotte est équipée d'une bride mâle de section 315mm permettant le raccordement vers l'extérieur via une gaine galvanisée spiralée.

- Le raccordement à une gaine galvanisée spiralée est fortement recommandé.
- Gaine non incluse.
- Installation et raccordement électrique à faire par un artisan de votre choix - SGI ne réalise pas cette prestation.

Si vous n'avez pas d'extraction extérieure :

L'utilisation de la chaussette est transitoire à un raccordement extérieur.

Merci de noter que l'efficacité d'aspiration sera optimale qu'avec un raccordement extérieur. Celle-ci n'est pas lavable et doit être changée régulièrement, en fonction de votre utilisation personnelle.

Tout recyclage de l'air pollué est interdit selon la norme Afnor-2018 - NF16985-2018-12

### 2. Installation des options (hotspray & réchauffeur)

Si vous avez opté pour ces options : la hotspray et le réchauffeur d'air

Ces 2 éléments peuvent se fixer directement à votre hotte au préalable avant expédition ou sur un mur par vos soins. Nous vous conseillons de les brancher sur des prises individuelles.

La hotte et la hotspray disposent d'un bouton Marche/Arrêt, mais le réchauffeur n'en est pas équipé.

Pour éviter une chauffe continue, nous vous prions de débrancher le réchauffeur d'air après chaque utilisation.

La hotte et la hotspray disposent d'un bouton Marche/Arrêt, mais le réchauffeur n'en est pas équipé.

Pour éviter une chauffe continue, nous vous conseillons de débrancher le réchauffeur après chaque utilisation.

→ Vidéo explicative du réchauffeur

→ Vidéo explicative de la hotspray



CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS		HOTTE 1500 DELUXE Réf. HOT1500NG
Hauteur de la hotte (mm)		1 760 mm
Hauteur de la table avec roulettes (en option)		900 mm
Hauteur du dépassement de la chaussette (mm)		600 mm (Sortie sur le côté à ajouter à la largeur)
Hauteur totale (table + roulettes + hottes + chaussettes) (mm)		2 660 mm
Hauteur de la table sans roulettes (en option)		775 mm
Hauteur totale (table + hotte + chaussette)(mm)		2 535 mm
Largeur de la hotte		1 500 mm
Options support et/ou réchauffeur à mettre de préférence du même côté		300 mm (Privilégier le côté gauche comme la sortie de la chaussette)
Profondeur de la hotte		820 mm (700 mm hotte + 120 mm dépassement du moteur)
Espace de travail	Hauteur	950 mm
	Largeur	1 420 mm
	Pronfondeur avec table	760 mm

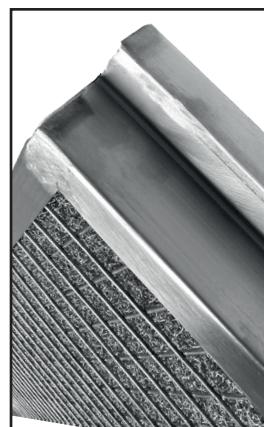
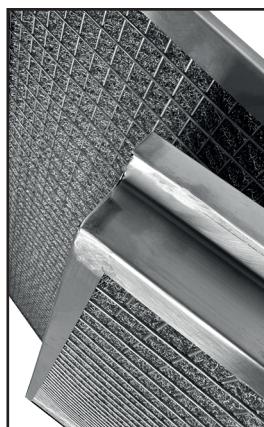
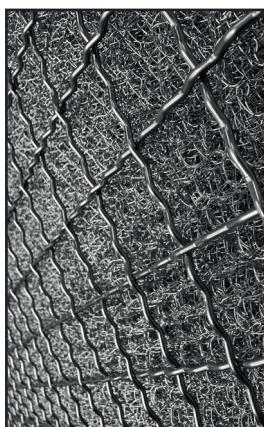


## Filtres et consommables

Votre hotte Réf. HOT1500NG est équipée d'un niveau de filtration tout en inox.

- **1 niveau :**

- Filtre en tricot métallique lavable.



Afin de faciliter la mise en place de vos cadres inox, un marquage indique le coté droit et le coté gauche pour correctement positionner vos filtres.

Cadre tout inox  
Tricot métallique G3 - 12 couches  
Dim (L x l x h). 570 x 500 x 50 mm

Réf. CADRETOUTINOXHOT1500

**Vidéo Filtres Tout Inox**  
Présentation



**Vidéo Filtres Tout Inox**  
Montage / Démontage



En cas d'utilisation de chaussette, merci de noter que celle-ci est à changer régulièrement, également en fonction de votre utilisation personnelle.

### Détecteur d'encrassement

Bouton d'alerte qui s'allume lorsque les filtres sont encrassés.

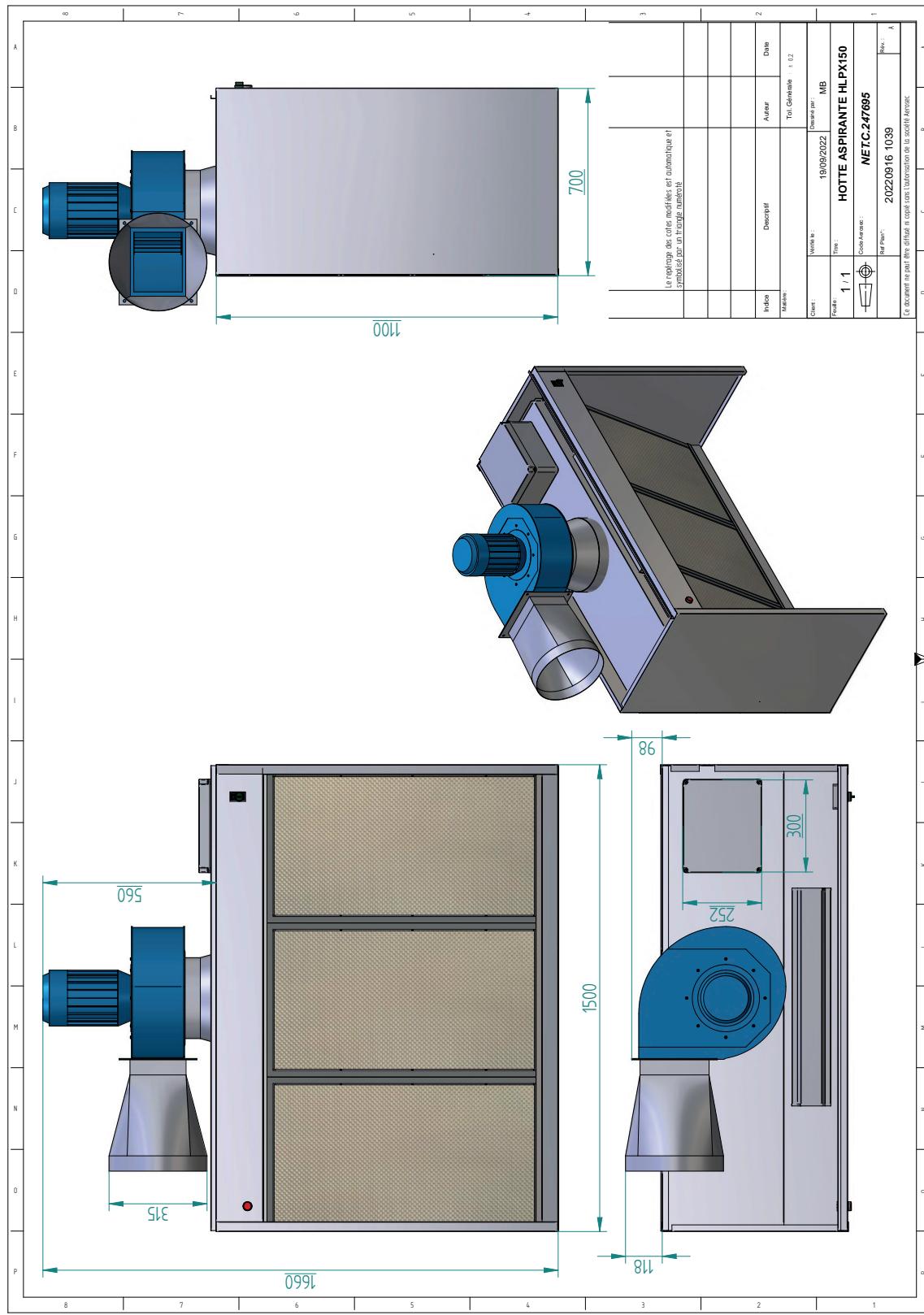
- Merci de ne pas attendre l'allumage du bouton d'alerte.
- Faire des contrôles visuels quotidiennement :

Nettoyer à l'eau chaude les filtres tricot métallique en fonction de votre utilisation.





## Plan et dimensions





## Entretien et nettoyage

En cas d'utilisation de la hotte avec des filtres non nettoyés ou saturés l'efficacité de l'aspiration sera réduite et le nettoyage sera plus conséquent.

Merci de bien couper la hotte électrique avant le processus de nettoyage.

Une utilisation de gants est vivement recommandée avant toute manipulation de la hotte.

### **1. Nettoyage des filtres :**

N'attendez pas que le détecteur d'encrassement (bouton rouge) s'allume pour nettoyer les filtres :

#### **Si vous possédez encore une hotte avec des médias synthétiques :**

Attention, il y a un sens pour les filtres médias : le côté plus lisse à mettre du côté interne de la hotte.

Un non-respect du sens de mise en place de vos filtres altérera l'efficacité d'aspiration du moteur. Ces filtres en médias synthétiques ne sont pas lavables et sont à changer régulièrement.

Une cadence moyenne de 2 à 3 semaines est généralement observée.

Merci de noter que la fréquence des changements peut varier selon votre utilisation personnelle, en fonction :

- du type de produits appliqués,
- de la durée de pulvérisation hebdomadaire,
- ainsi que de la pression d'air utilisée.

#### **Si vous possédez une hotte nouvelle génération avec des filtres tout inox :**

Zéro consommable, 100% d'économies !

Le nettoyage des filtres tout inox doit être effectué **quotidiennement après chaque utilisation**. Idéalement à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.

Les cadres tout inox disposent de plaques d'identification fixées sur les faces droite et gauche, indiquant notamment la position de la partie haute pour un montage optimal.

En cas d'utilisation de chaussette, merci de noter que celle-ci n'est pas lavable et doit être changée régulièrement, également en fonction de votre utilisation personnelle.

Sinon pensez à une extraction par l'extérieur ! Et faites des économies !



## **2. Nettoyage du moteur :**

### **Une fois par mois :**

- Pensez à faire un contrôle visuel de la partie intérieure donnant sur la turbine.
- En fonction de l'état d'encrassement de la turbine et du caisson d'extraction, démontez le moteur  
et effectuez le nettoyage de la turbine, afin d'éviter d'arriver à saturation.

Dans tous les cas, nous préconisons un **nettoyage complet au minimum 2 fois / an**, celui-ci est à adapter en fonction de votre utilisation de la hotte (périodicité / produits appliqués etc.).

### **En cas de besoin de nettoyage de la turbine :**

- Débranchez la prise électrique de la hotte.
- Démontez le moteur par la partie haute de la hotte.
- Retirez l'ensemble moteur/turbine de la hotte.
- Mettez la turbine à tremper dans de l'eau savonneuse.



**Le moteur ne doit pas être en contact de l'eau.**

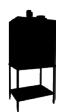
- Attention : Ne pas gratter les lames de la turbine, au risque de retirer les masses d'équilibrage.

## **3. Nettoyage interne de la hotte :**

Recommandé avec un chiffon humide.

Si vous possédez le kit protector H : « Gagnez du temps, facile à nettoyer ! »

Adaptable à toutes nos hottes et aux normes alimentaires, lavable au lave-vaisselle ou machine à eau chaude, résiste à des températures jusqu'à 100°C.



## Kit protector H

Adaptable sur les hottes "Mini", "Compacte", "Deluxe" et "King Size", le kit Protector H est lavable au lave-vaisselle ou machine à eau chaude, résiste à des températures jusqu'à 100° C. Matière Polystone®, aux normes alimentaires.

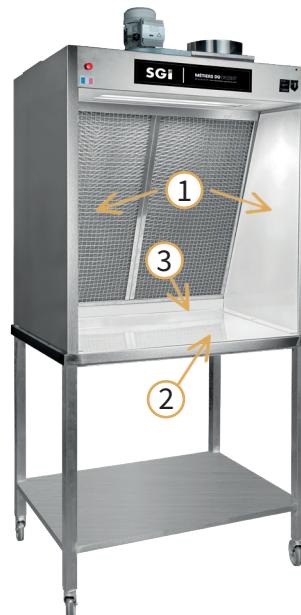
Votre kit se compose de 4 pièces :

- ① 2 x plaques latérales
- ② 1 x plaque horizontale
- ③ 1 x plaque verticale (sous la partie filtrante)

Nouveau ! **Kit Protector H**

Réf. KITPROTECTORHCOMPACT4P

Vidéo Kit Protector H  
Montage / Démontage



## Table inox

SGI Pastry vous propose deux modèles de tables inox. Robustes et pratiques, elles sont idéales pour compléter vos hottes de pulvérisation. Elles facilitent à la fois le déplacement de votre matériel et le rangement.

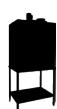
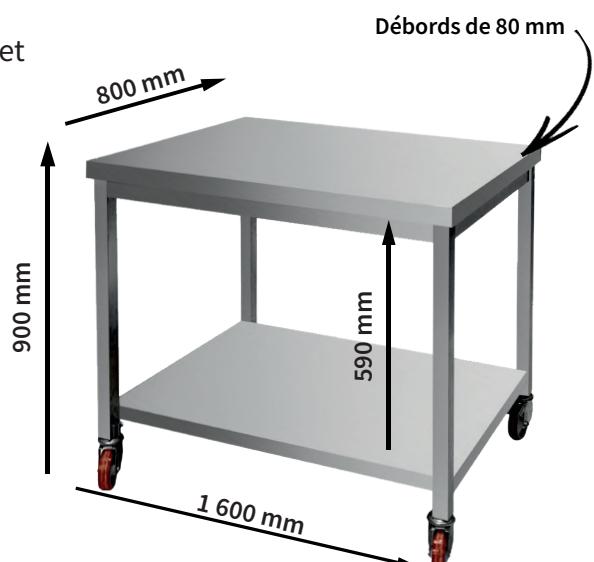
- **Table inox 1 mètre, 1 étagère + 4 roulettes (dont 2 avec freins) :**

Hauteur : 900 mm (770 mm + roulettes 130 mm) - Profondeur : 800 mm.

Réf. TABLE1500E.R80

### Information :

- Possibilité d'enlever les roulettes et de les remplacer par des patins.  
Hauteur avec patins : 775 mm - Profondeur : 800 mm.
- Nous vous recommandons de fixer la hotte sur la table pour votre sécurité. Les tables sont fournies avec 4 vis avec 4 trous pré-percés.



## Coffret électrique

NOTE : En cas d'intervention sur le coffret, couper le courant au départ de l'installation ou sur le disjoncteur général.



Contact SGI Pastry



Vanessa HENRION  
Responsable SGI Pastry

Votre catalogue  
toujours avec vous !



Mail : [contact@sgi-pastry.com](mailto:contact@sgi-pastry.com)  
Mobile : + 33 (0)6 30 03 23 27  
Site : [www.sgi-pastry.com](http://www.sgi-pastry.com)  
SAV : [sav@sgi-pastry.com](mailto:sav@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

FILIALE DE SGI

11 rue des Prés de Lyon  
10600 La Chapelle-Saint-Luc



@sgi\_pastry  
@vanessa\_sgi\_sata

CGV SGI Pastry





Webshop

[www.sgi-pastry.com](http://www.sgi-pastry.com)

Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

Chef executif Maison Caffet  
Meilleur Ouvrier de France

