

SGI

Pastry

*Fiche technique*



*L'Art de la Pulvérisation*

*Sécheurs d'air*



## Les sècheurs d'air

La série des sècheurs 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 NL <sup>3</sup> /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.



Contact SGI Pastry

# SGI Pastry



*Votre catalogue  
toujours avec vous !*



**Vanessa HENRION**  
*Responsable SGI Pastry*  
v.henrion@sgi-france.com

**Mail :** contact@sgi-pastry.com  
**Mobile :** + 33 (0)6 30 03 23 27  
**SAV :** sav@sgi-pastry.com

**Découvrez notre webshop :** [www.sgi-pastry.com](http://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

**FILIALE DE SGI**

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



@sgi\_pastry  
@vanessa\_sgi\_sata

CGV SGI Pastry



Remerciements à l'ensemble des professionnels du dessert qui ont contribué à l'élaboration de ce catalogue.  
Tous droits réservés . Notre catalogue contient des photos non-contractuelles. Les informations techniques de nos produits sont données à titre indicatif et peuvent subir des modifications.  
Toute reproduction, par quelque procédé que ce soit , doit être préalablement autorisée par SGI . Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photo : Tous droits réservés

— SGI Pastry —

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

*Témoignage*  
*Jean-Christophe Jeanson*

*Chef exécutif Maison Caffet*  
*Meilleur Ouvrier de France*

