SGI Pastry

Fiche technique

CE

Ce produit est conforme aux dispositions de la directive européenne conformément à la directive 2006/42/UE, concernant le rapprochement des législations des états membres relatives aux machines et au droit du travail.

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.

TAUX DE CHARGE 100 %

GARANTIE 3 ANS

CLASSE O ISO 8573-1

Réf. BREVA11-500T

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

Sécheur *réf. SEC120PACK*

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

Fiche technique compresseur

Modèle de prise triphasé :

Photos non contractuelles

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

"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

Instagram
@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

Photos non contractuelles

SGI Pastry

Webshop

www.sgi-pastry.com

Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

–

Chef executif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France