

Fiche technique

BREVA5 - 200T



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



Compresseur / BREVA5-200T

Le compresseur BREVA5-200T est parfaitement adapté aux laboratoires disposant de peu d'espace.

Grâce à son design vertical compact, il s'intègre facilement dans des environnements restreints, optimisant ainsi l'agencement. Idéal pour une utilisation combinée d'un pistolet et d'une machine en simultané, il offre des performances optimales pour environ 3 à 4 heures de pulvérisation par jour.

Réf. BREVA5-200T

TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE O
ISO 8573-1

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

réf. SEC60PACK



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	400V 3ph + T - Triphasé
Puissance	5.5CV - 4kW
Pression d'air	10 bar
Débit d'air engendré	19,8 m³/h - 660 L/min
Débit d'air engendré à 1 bar	520 L/min

Type de prise	3 monophasées (purgeur auto, sécheur et compresseur)
Cuve	200 litres Époxy intérieur
Largeur x profondeur x hauteur	710 x 710 x 1 730 mm
Poids	106 Kg
Niveau sonore	76 dB (A)

LES + PRODUITS

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">● Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1● Moteur à économie d'énergie● Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement● Compteur d'heures | <ul style="list-style-type: none">● Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)● Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue● Purge automatique● Décanteur d'air |
|---|--|



Le service SAV est à votre écoute pour réviser tous les ans votre compresseur. Un pack 1er entreprise tous les 2 ans ou toutes les 1000 heures d'utilisation, est proposé et conseillé dès la commande initiale.

réf. PACKSAVBREVA5

Notice compresseur



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

— SGI Pastry —

Webshop
www.sgi-pastry.com

Témoignage
Jean-Christophe Jeanson

—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France

