SGi Pastry

Notice

Hotte 1000 Mini



A LIRE ATTENTIVEMENT
À LA RÉCEPTION DU MATÉRIEL ET AVANT MONTAGE

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

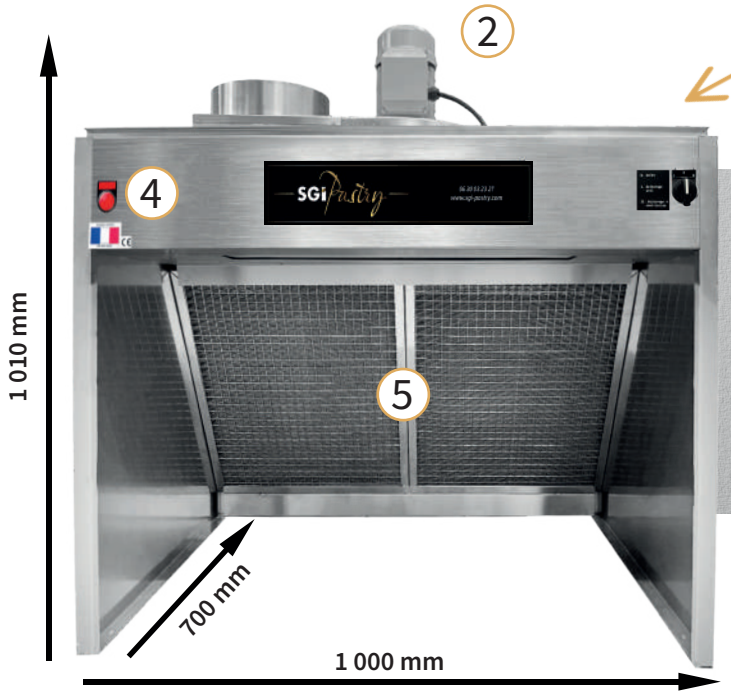
Hotte Mini

Le modèle *Réf.HOT1000MINING* de la gamme des hottes de pulvérisation permet d'effectuer diverses pulvérisations de produits volatiles comme les nappages, glaçages, dorures et flocages.
Conçue spécialement pour les laboratoires disposant d'une faible hauteur sous plafond, la hotte 1000 Mini s'adapte parfaitement aux espaces restreints tout en conservant les mêmes performances techniques que la hotte compacte de 1 mètre.
Possibilité de mettre une grille de 40 x 60 cm.

Composition

Le modèle *Réf.HOT1000MINING* se compose des éléments suivants :

- Un coffret électrique de commande de protection.
- Un moteur ventilateur centrifuge 230 V.
- Une rampe d'éclairage par tube néon 18 W.
- Une bride mâle en sortie de moteur Ø 250 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.



1 AN GARANTIE

1. Interrupteur avec 3 positions
   0 : Arrêt
   I : Éclairage seul
   II : Éclairage + ventilation
2. Un moteur ventilateur centrifuge 230 V
3. Une bride mâle en sortie de moteur Ø 250 mm
4. Détecteur d'encrassage
5. 2 cadres de filtration **tout inox** à double niveau
6. Coffret électrique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	HOTTE 1000 MINI *Réf. HOT1000MINING*
Voltage (V)	Monophasé - 230 V
Hertz (Hz)	50 Hz
Kilowatt (kW)	0,37 kW
Capacité d'extraction	1 800 m^3 par heure
Surface d'aspiration	0,80 m^2
Décibels (dB)	78,2 dB
Ampérage	2,40 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 1 800 m^3 par heure.
La table est pré-percée pour y fixer la hotte. (Vis fournies). Il vous suffit de brancher la hotte sur une prise monophasée.

La hotte *Réf. HOT1000MINING* fonctionne avec un branchement électrique 230 V. La mise en service s'effectue en positionnant l'interrupteur sur la fonction souhaitée.

- 0 : Arrêt
- I : Éclairage seul
- II : Éclairage + ventilation

Si vous souhaitez faire un raccordement par extérieure :
La hotte est équipée d'une bride mâle de section 250mm 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 souhait– 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.

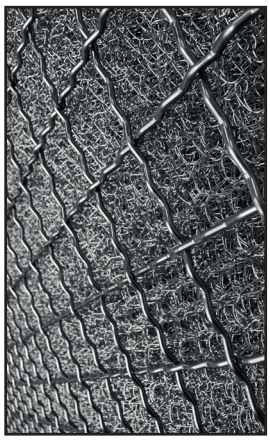
→ Vidéo explicative du réchauffeur
→ Vidéo explicative de la hotspray

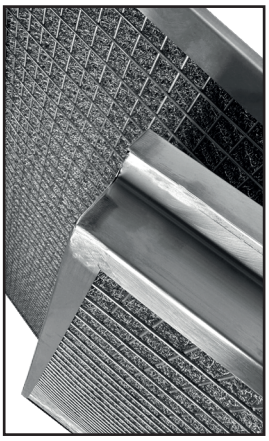
CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS	HOTTE 1000 MINI *Réf. HOT1000MINING*	
Hauteur de la hotte (mm)	1 010 mm	
Hauteur de la table avec roulettes	900 mm	
Hauteur du dépassement de la chaussette (mm)	300 mm	
Hauteur totale (table + roulettes + hottes + chaussettes) (mm)	2 210 mm	
Hauteur de la table sans roulettes avec patins	775 mm	
Hauteur totale (table + hotte + chaussette)(mm)	2 085 mm	
Largeur de la hotte	1 000 mm	
Options support et/ou réchauffeur à mettre de préférence du même côté	300 mm	
Profondeur de la hotte	700 mm	
Espace de travail	Hauteur	550 mm
	Largeur	920 mm
	Pronfondeur avec table	760 mm
Poids	66 kg	

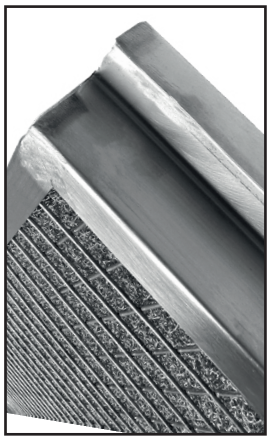
Filtres et consommables

Votre hotte *Réf. HOT1000MINING* 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 :

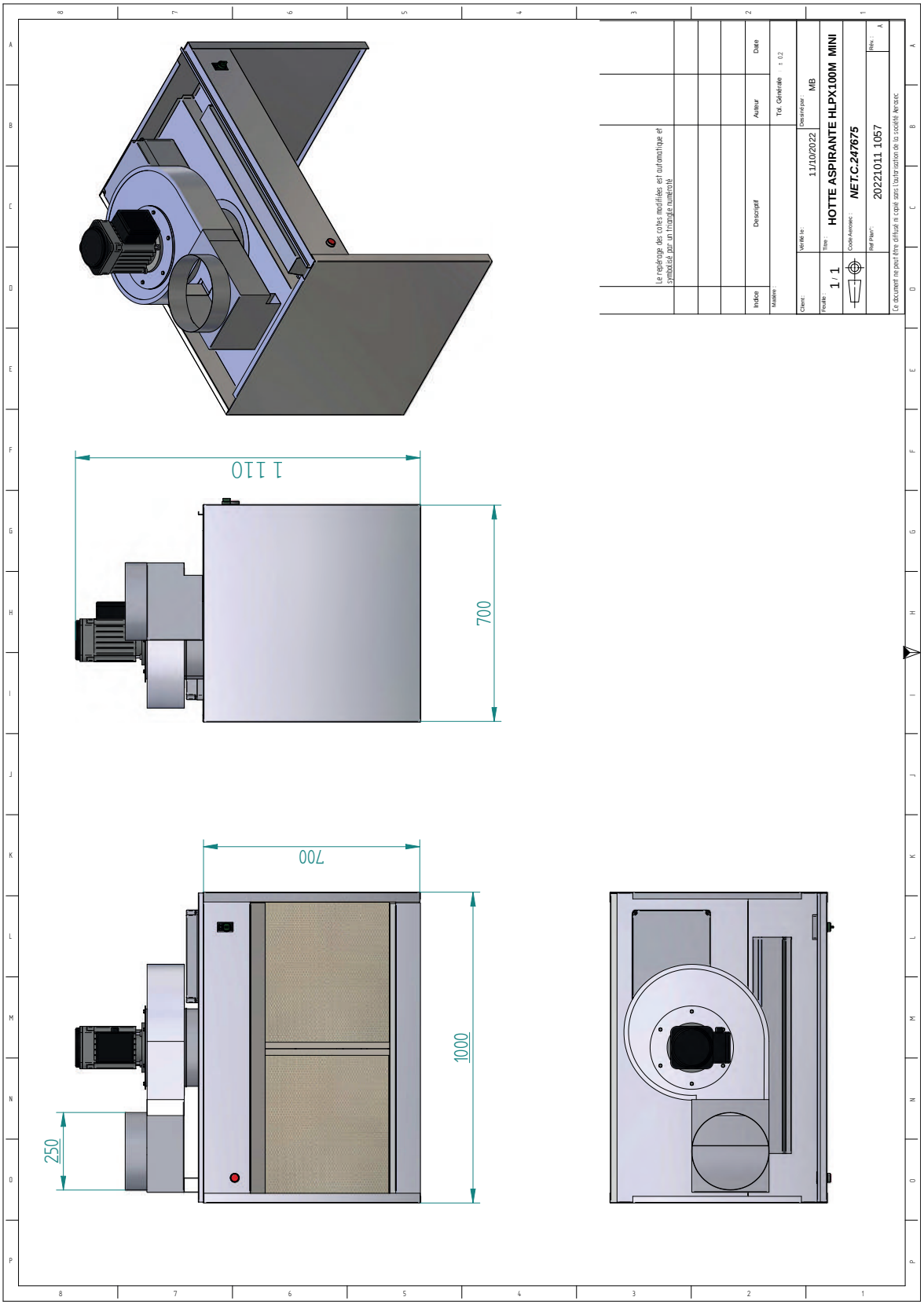
Bouton d'alerte qui s'allume lorsque les filtres sont encrassés.

- **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 :

Vidéo Turbine
Nettoyage

- 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.

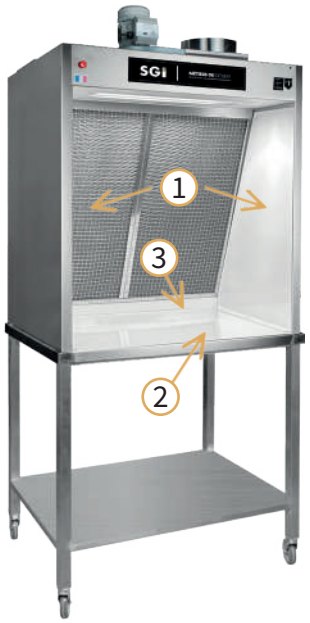
Si vous possédez le kit protector H : **« Gagnez du temps, facile à nettoyer ! »**
Adaptable à toutes nos hottes et aux normes alimentaires, lavable au lave-vaisselle ou machine à eau chaude, résiste à des températures jusqu'à 100°C.

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)

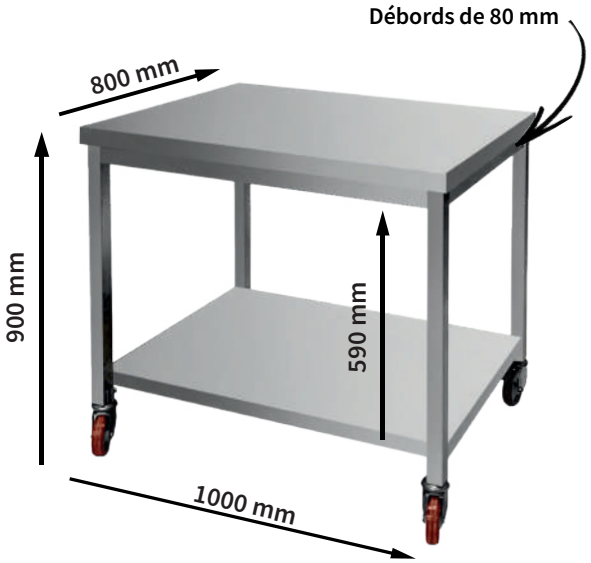


Vidéo Kit Protector H
Montage / Démontage

Nouveauté **Kit Protector H**
Réf. KITPROTECTORHCOMPACT4P

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. TABLE1000E.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



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-p astry.**com**

Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

–

Chef executif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France