SGI Pastry

Fiche technique

Réchauffeur d'air



L'Art de la Pulvérisation

Le réchauffeur d'air

Le réchauffeur d'air comprimé permet de réchauffer l'air destiné à la pulvérisation et maintient la température à environ 25° C*.
Votre beurre de cacao, vos nappages et glaçages ne figeront plus, ce qui vous évitera les arrêts lors de votre production.
Vous pouvez maintenir une stabilité de la production même en hiver avec un air froid.
De plus, il facilite l'application de produits épais comme les glaçages.

Maîtriser la température de pulvérisation…



- Régulateur d'air permettant de régler la pression de pulvérisation ;
- Double sortie coupleur profil Euro eSafe.
- Plaque de fixation murale incluse;
- Thermostat avec graduation.

Informations et conseils techniques

- **Régler la température de votre thermostat entre 70° et 80° afin d'obtenir une température de sortie d'air d'environ 25°.**
  - Résultats obtenus dans un laboratoire à 19° pour application de beurre de cacao.
  - Merci d'ajuster vos réglages en fonction de la température de votre laboratoire et des produits à pulvériser.
- Le réchauffeur d'air doit être installé à moins de 4 mètres du lieu de pulvérisation afin de limiter la déperdition de chaleur.
- **Pour éviter de mettre votre pistolet en étuve :** nous vous conseillons avant de commencer la pulvérisation, de connecter votre pistolet seul au réchauffeur pendant environ 1 mn afin de le chauffer à la température souhaitée.
- Il est obligatoire d'utiliser un air répondant à la **norme ISO8573.1** Classe 0 sans huile ;
- Conception et fabrication **norme ISO9001** ;
- Lorsque que vous ne **pulvérisez pas**, le réchauffeur doit **être débranché** afin d'éviter d'endommager la résistance.

LES + PRODUITS

- Diminution de la pression de pulvérisation = diminution du brouillard dans le laboratoire ;
- Diminuer les arrêts de production ;
- Maîtrise de la température améliore la qualité finale de production ;
- Amélioration de la productivité et de la qualité d'application ;

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage (V)	230 V
Hertz (Hz)	50 Hz
Kilowatt (kW)	1,50 kW
Puissance (CV)	2,04 CV

Différentes configurations possibles en fonction de la qualité de votre réseau d'air :



◉ Votre compresseur est à moins de 30 mètres du lieu d'installation du réchauffeur :

- Vous êtes équipés d'un compresseur Classe 0 sans huile répondant à la norme ISO8573.1 ;
- Vous êtes équipés d'un compresseur Classe 5 avec système de filtration complet (équivalent à notre kit filtre 103 Prep).

Il vous faut le réchauffeur avec régulateur de pression :

Réf. KITRECHAUFEUROREGUL

Dim. (L x H x l) : 410 mm x 340 mm x 130mm

ou réchauffeur sans régulateur de pression :

Réf. KITRECHAUFEURO

Dim. (L x H x l) : 250 mm x 340 mm x 130mm

◉ Votre compresseur est à plus de 30 mètres du lieu d'installation du réchauffeur :

- Vous êtes équipés d'un compresseur Classe 0 sans huilerépondant à la norme ISO8573.1 ;
- Vous êtes équipés d'un compresseur Classe 5 avec système de filtration complet (équivalent à notre kit filtre 103 Prep).

Il vous faut le réchauffeur avec régulateur de pression + le filtre charbon actif :

Réf. KITRECHAUFCHARBONREGUL

Dim. (L x H x l) : 535 mm x 360 mm x 130mm

ou réchauffeur sans régulateur de pression :

Réf. KITRECHAUFCHARBON

Dim. (L x H x l) : 375 mm x 360 mm x 130mm



N.B. Si vous avez plus de 30 mètres de tuyau d'air entre votre compresseur et le réchauffeur, il vous faudra le kit réchauffeur + filtre à charbon actif afin d'éviter la présence d'eau dans le réseau (voir schéma implantation réseau, page 35).



◉ Vous êtes équipés d'un compresseur Classe 5 (compresseur à huile non alimentaire) et sans système de filtration :

Il vous faut le réchauffeur avec régulateur de pression + le kit filtre 103 Prep :

Réf. KITRECHAUF+103PREPREGUL

Dim. (L x H x l) : 715 mm x 395 mm x 130mm

ou réchauffeur sans régulateur de pression

Réf. KITRECHAUF+103PREP

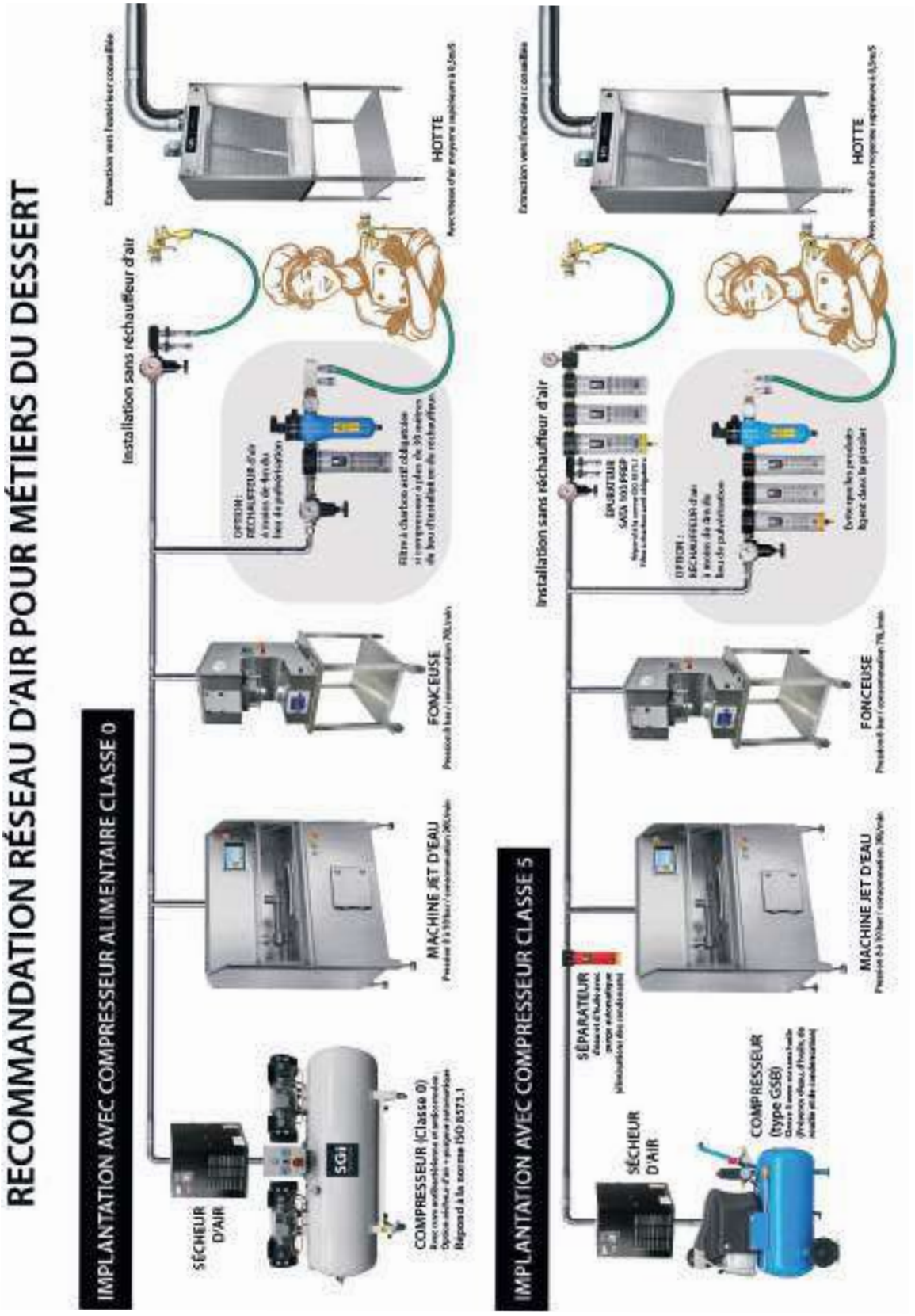
Dim. (L x H x l) : 555 mm x 395 mm x 130mm`

Le kit filtre 103 Prep inclut 3 cartouches filtrantes :

- 1 filtre en bronze ;
- 1 filtre fin ;
- 1 filtre à charbon actif.

Toutes ces configurations ont été testées par notre département technique au sein de SGI.

Recommandations réseau d'air



Embouts, coupleurs, régulateur de pression



Embout rapide (profil Euro)

Embout rapide profil Euro - Réf. 40520302

Tous nos pistolets sont vendus avec des embouts rapides Euro.
Nous préconisons vivement des embouts Euro (Ø 7,5/10 mm) à des embouts standards (Ø 5/8 mm) afin de faciliter le passage d'air grâce à son diamètre plus important. Il permet ainsi d'éviter l'étranglement de l'air et vous permettra de pulvériser à la bonne pression. De plus, vous réaliserez des économies d'énergie grâce à une sollicitation moins forte de votre compresseur.



Coupleur haut débit anti-coup de fouet

Coupleur profil Euro eSafe - Réf. 403202004

Le coupleur profil Euro eSafe est muni d'un système de décompression anti-coup de fouet améliorant la sécurité de l'utilisateur sur son lieu de travail. Il fonctionne à haut débit (environ 2250 L/minute) et est conforme à la norme ISO 4414-EN983. Procurant un volume 3 fois plus élevé qu'un coupleur traditionnel (environ 750 L/minute), cet accessoire évite les pertes de charge et est indispensable pour pulvériser à basse pression.



Réf. 40103202152 (filetage 1/4)
Réf. 40103202154 (filetage 3/8)
Réf. 40103202155 (filetage 1/2)

Coupleurs au choix afin de connecter vos outils pneumatiques sur votre réseau d'air. Disponibles en trois filtages différents (1/4, 3/8, 1/2).



Coupleur 4 sorties

Réf. 199029202 (2 sorties)
Réf. 199029203 (3 sorties)
Réf. 199029204 (4 sorties)

Multilink 2, 3 ou 4 sorties Euro eSafe

Permet de connecter plusieurs tuyaux d'air à un même endroit.



Réf. PACKREGULPRESSIONEMBOUT2COUPLEURS
Réf. PACKREGULPRESSIONEMBOUT1COUPLEUR

Nous vous conseillons d'utiliser un régulateur de pression d'air pour contrôler et stabiliser la pression de l'air comprimé alimentant votre matériel, garantissant ainsi un fonctionnement optimal et une performance constante. le controle de la Pression d'air est primordial afin de caler vos process d'application, de réduire les brouillards et de réaliser des économies sur les produits pulvérisés.

Descente avec régulateur de pression + coupleurs eSafe.
A connecter sur un coupleur.

Vidéo de demonstation du réchauffeur d'air.

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-pastry.com

Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

–

Chef executif Maison Caffet

Meilleur Ouvrier de France