

Fiche entretien Compresseurs «Métiers du Dessert»



Gamme compresseur BREVA (Classe 0, sans huile)





Compresseur 24L / 50L

Réf. BREVA3-24M Réf. BREVA3-50M



Compresseur 150L / 200L verticaux

Réf. BREVA3-150M-V Réf. BREVA5-200T-V



Compresseur 270L / 500L

Réf.BREVA5-270T Réf. BREVA11-500T

OPÉRATION DE MAINTENANCE	HEHDEC	INTERVALLE DE MAINTENANCE	QUANTITÉS DE PIÈCES		
	HEURES		BREVA3	BREVA5	BREVA11
MAINTENANCE RÉGULIÈRE					
Évacuation des condensats de la cuve	/	1 fois par semaine	1	1	1
Vérifier l'état global du compresseur	1	1 fois par semaine	1	/	1
Nettoyage du compresseur	1	1 fois par mois	/	/	/
MAINTENANCE ORDINAIRE					
Remplacement du filtre à air	1000	Ou tous les 2 ans	2	4	8
Remplacement du kit de joints de têtes de culasse	3000	Ou tous les 5 ans	1	2	4
Remplacement du kit de joints de pistons	4000	Ou tous les 6 ans	1	2	4

Remplacement du filtre à air



Dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme le capot de protection du filtre à air



Remplacer le filtre à air





Fiche entretien Compresseurs «Métiers du Dessert»



Gamme compresseur PULV'AIR (classe 0 + sans huile)



Compresseur 100L

Réf. 40AIREKO-100 Réf. 40AIREKO-100T



Compresseur 200L

Réf. 40AIREKO-200DUO Réf. 40AIREKO-200DUOT



Compresseur 270L

Réf. 40AIREKO-270-TRI

La gamme de compresseur **PULV'AIR** est équipée d'un **sécheur d'air** supprimant la condensation et les particules d'eau qui peuvent nuire au résultat d'application.

Pour un gain de temps et votre tranquilité au quotidien, un purgeur automatique est également installé sur votre compresseur





Entretien

Opération d'entretien	Nombre d'heures	Intervalle de maintenance	Références
Évacuation des condensats de la cuve	-	1 fois par semaine	1
Vérifier l'état global du compresseur	-	1 fois par semaine	/
Nettoyage du compresseur	-	1 fois par mois	/
Remplacement du filtre à air (moteur)	500	1 fois par an	/
Remplacement du silencieux MF12 (sécheur)		1 fois par an	/
Remplacement du KIT ALUMINE 12. Inclus : 2 cartouches + 2 joints (sécheur)		tous les 2 ou 3 ans	1
Révision du compresseur - test de compression	2000	tous les 4 ans	Maintenance 1PC

Remplacement du filtre à air



Dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme le capot de protection du filtre à air



Remplacer le filtre à air

Remplacement silencieux et kit alumine





Tourner afin de dévisser le silencieux et les 2 cartouches. Replacer les nouveaux.

Attention: Bien repositionner les joints







Fiche entretien Compresseurs «Métiers du Dessert»



Gamme compresseur AIR+ (Huile alimentaire + système de filtration)

Compresseur 50L et 200L Réf. 40MDD2 (50L)

Réf. 40MDD1 (200L)



Entretien

Opération d'entretien	Nombre d'heures	Intervalle de maintenance	Références
Évacuation des condensats de la cuve	-	1 fois par semaine	-
Vérifier l'état global du compresseur	-	1 fois par semaine	-
Contrôle de l'huile et remplissage éventuel	-	1 fois par semaine	-
Nettoyage du compresseur	-	1 fois par mois	-
Changement d'huile alimentaire	50	-	KAE892702-10020
Changement des cartouches de filtre du SATA 103	-	tous les 6 mois	22160 + 148270 + 157362
Remplacement du filtre à air	500	1 fois par an	PDJ56071921010
Remplacement des courroies	2000	tous les 2 ans	TRAN540100
Révision du compresseur - test de compression	2000	tous les 4 ans	MAINTENANCE1PC

Remplacement du filtre à air



Dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme le capot de protection du filtre à air



Remplacer le filtre à air

Vérification et remplissage de l'huile



Vérification du niveau d'huile



Remplissage d'huile

Changement des cartouches de filtres



Cartouche filtre en bronze Réf. 22160 Cartouche filtre fin Réf. 148270



Cartouche à charbon actif Réf. 157362



Prendre la clé de démontage inclus dans le kit 103 PREP







Contacts

Vanessa HENRION Responsable "Métiers du Dessert"

Anaïs LE BRET Assistante Commerciale "Métiers du Dessert"

Mail: alimentaire@sgi-france.com Tél: +33 (0)3 25 75 33 14 (Poste 4)

Mob: +33 (0)6 30 03 23 27

www.alimentaire.sgi-france.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!"







CGV SGI "Métiers du Dessert".

SPRAY GUN IMPORT - Métiers du Dessert

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

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. Crédits photos: Tous droits réservés

