



VENTE

LOCATION

MAINTENANCE

ASPIRATEUR PROFESSIONNEL



ADI125 - ASPIRATEUR PROFESSIONNEL POUR FOURS

ADI125 est la réponse aux besoins spécifiques des professionnels de la boulangerie.

Conçu pour l'aspiration des cendres fines et résidus incombustibles, il est idéal pour le nettoyage des fours ainsi que du fournil dans son ensemble.

Grâce à son kit four résistant à la chaleur, ADI125 permet de nettoyer les fours jusqu'à 250°C, en toute sécurité et sans interruption de l'activité.

Il est équipé d'un réservoir en acier inoxydable de 37 litres, d'un moteur bi-étagé haute performance de 1400 W, et d'un système de secouage de filtre pour maintenir une aspiration optimale dans la durée.

Puissant, fiable et sécurisé, cet aspirateur est l'outil indispensable pour un environnement de travail propre et maîtrisé, dans les métiers du feu comme dans les fournils professionnels.



DONNÉES TECHNIQUES

		ADI125
Nombre de moteur		1
Nombre d'étage		2
Tension	V	220/ 240
Fréquence	Hz	50/ 60
Type de moteur		by-pass
Puissance	W	1400
Dépression	mmH ₂ O	2400
Débit d'air	m ³ /h	215
Niveau sonore	dB(A)	60
Capacité nominale	l	37
Poids	kg	13,7
N° Article		ADI125PMF

ACCESSOIRES DE SÉRIES

Cartouche filtre HEPA Ø202

ACCESSOIRES EN OPTIONS

Flexible complet antistatique

Capteur à poussières Ø40

Suceur biseau Ø40

Brosse ronde Ø40

Flexible four acier antistatique

Tube en alu 1m semi-isolé



ASPIRATEUR BOULANGERIE

SECTEURS D'ACTIVITÉS



EXPERT NETT & PÉRIÉ FRANCE - Agence 78
8 avenue de la Durance
78200 BUCHELAY
Tél : 01 30 63 23 23
Mail : florian.boullie@expert-nett.fr

PÉRIÉ France - Agence 63
13 rue Julien Champclos
63370 LEMPDES
Tél : 04 73 83 19 29
Mail : commercial@periefrance.fr

PÉRIÉ France - Agence 69
5 avenue Lionel Terray
69330 MEYZIEU
Tél : 04 78 78 80 49
Mail : commercial@periefrance.fr

www.expert-nett.frwww.periefrance.fr

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification