



VENTE

LOCATION

MAINTENANCE

ASPIRATEUR PROFESSIONNEL



EXDI220BOUL - ASPIRATION HAUTE TEMPÉRATURE POUR FOURS ÉLECTRIQUES

EXDI220BOUL est un aspirateur professionnel bi-moteur spécialement conçu pour l'entretien des fours électriques.

Il permet l'aspiration des résidus alimentaires sur les grilles et les surfaces internes du four, même en fonctionnement.

Grâce à son kit four optionnel, il peut être utilisé quelques instants dans des fours allumés, en toute sécurité.

Il est équipé de :

- Un filtre haute température en tissu technique,
- Une buse d'aspiration en matériau thermorésistant, Une structure robuste et performante, adaptée aux environnements exigeants.



ASPIRATEUR BOULANGERIE

DONNÉES TECHNIQUES		OVEN
Nombre de moteur		2
Nombre d'étage		2
Tension	V	240
Fréquence	Hz	50/ 60
Type de moteur		by-pass
Puissance	W	2400
Dépression	mmH ₂ O	2250
Débit d'air	m ³ /h	340
Niveau sonore	dB(A)	67
Capacité nominale	l	76
Poids	kg	27
Dimensions	Lxlxh - mm	580x580x960
N° Article		EXDI220BOUL

ACCESSOIRES DE SÉRIES	
Filtre panier polyester	FA044AT

ACCESSOIRES EN OPTIONS	
Flexible four acier antistatique	6010550
Tube en alu avec isolant	2511991
Tube en aluminium sans isolant	2511991
Tube en alu 1m semi-isolé	2511995
Flexible complet antistatique	004835
Suceur four	2512605
Kit four	7500900



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