

VENTE

LOCATION

MAINTENANCE

ASPIRATEUR PROFESSIONNEL



SM80 – ASPIRATEUR BOULANGERIE

Entièrement antistatique et développé pour travailler dans des milieux à fort empoussièrement, notre aspirateur pour boulanger permettra de nettoyer votre four jusqu'à 250°C grâce à son kit four ainsi que votre fournil.



ASPIRATEUR BOULANGERIE

DONNÉES TECHNIQUES		SM25
Nombre de moteur		2
Nombre d'étage		2
Tension	V	220/ 240
Fréquence	Hz	50/ 60
Type de moteur		by-pass
Puissance	W	2400
Dépression	mmH ₂ O	2400
Débit d'air	m ³ /h	396
Niveau sonore	dB(A)	66
Capacité nominale	l	80
Poids	kg	25
Dimensions	LxIxh - mm	460x460x980
N° Article		SM80

ACCESSOIRES DE SÉRIES

Suceur biseau Ø40	2511610
Brosse ronde Ø40	2511615
Flexible complet antistatique Ø40	004385
Tube double courbe, acier chrome Ø40	2511600+2511600M

ACCESSOIRES EN OPTIONS

Filtre nylon	3001220
Kit four Ø40	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.fr
www.periefrance.fr

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification