

SGI

Pastry



SGI

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

*Notice d'utilisation
Godets RPS et Alu*



Godets multi-usages RPS QCC

Les godets RPS et QCC, en plastique ou en aluminium, offrent des solutions pratiques, robustes et efficaces pour diverses applications. Le système breveté QCC garantit une manipulation simple et rapide, s'adaptant parfaitement aux besoins des professionnels.

Pour SATAJet 1000 B, SATAMinijet 4400 B et SATAJet 20 B*
(*avec adaptateur - Réf.135798)

Idéal pour faciliter le changement de produit.
Godets compatibles micro-ondes, lave-vaisselle et réfrigérateur.
Convient pour le beurre de cacao et la dorure.

Compatible avec tous les pistolets SATA



Godet RPS 0,3L
Kit de 50 unités
Réf. 1202043P

Godet RPS 0,3L
Kit de 10 unités
Réf. RPSLOT10-0.3L



Godet RPS 0,6L
Kit de 50 unités
Réf. 1202100P

Godet RPS 0,6L
Kit de 10 unités
Réf. RPSLOT10-0.6L



Godet RPS 0,9L
Kit de 50 unités
Réf. 1202259P

Godet RPS 0,9L
Kit de 10 unités
Réf. RPSLOT10-0.9L

Livré avec tamis plat qui se clips dans le couvercle du godet, afin de filtrer vos préparations.



● Astuce godets
RPS



● Vidéo de présentation
godets RPS



Tamis plat 125 µm

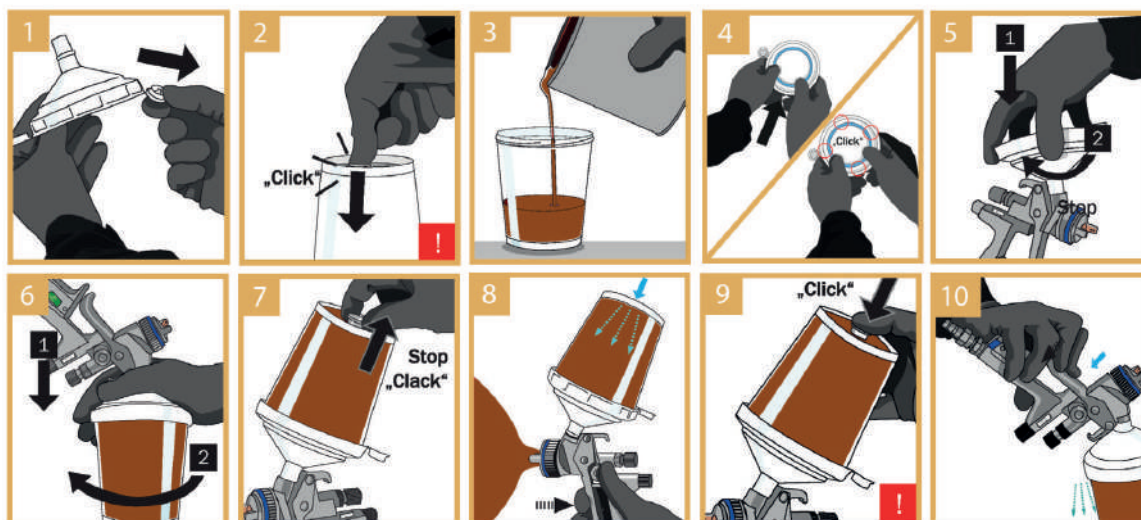


Système breveté 1/4 de tour SATA





Utilisation - Remplir - Stocker - Évacuer



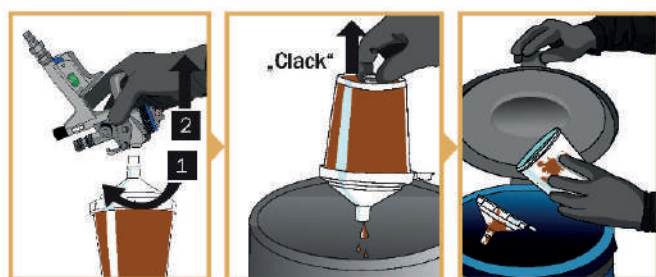
Remplir



Stocker



Évacuer





Godets aluminium QCC



Idéal pour sa robustesse et le maintien de la température de vos produits. Convient pour tous types de préparation, particulièrement les produits comme le nappage et le glaçage.

Pour SATAjet 1000 B, SATAmijinjet 4400 B et SATAjet 20 B*
(*avec adaptateur - Réf.135798)

Godet aluminium 0,15L - Réf.1198911P

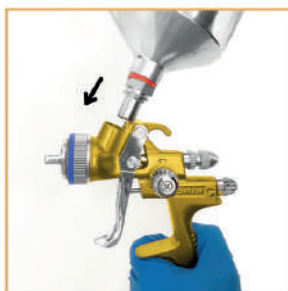
Godet aluminium 0,75L - Réf.1137729P

Godet aluminium 1L - Réf.1096685P

Lot de 3 couvercle en plastique pour 0,75L et 1L - Réf. 71555P



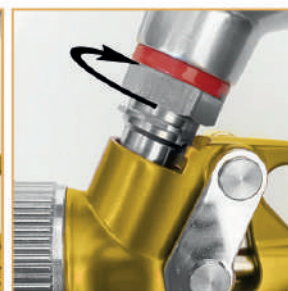
Système breveté 1/4 de tour SATA



1 - Positionnez le godet et l'insérer sur le pistolet



2 - Fixez en effectuant un quart de tour, sans forcer !



3 - Versez votre produit dans le godet



4 - Fermez le couvercle



5 - Votre godet est installé, vous pouvez pulvériser vos entremets.





Godets aluminium GCC vanne 1/4 de tour

SGI Pastry a créé des godets avec vanne 1/4 de tour afin de mettre vos godets en étuve à la place du pistolet et maintenir vos produits au chaud. Permet de stopper l'écoulement du produit grâce à sa vanne 1/4 de tour. Idéal pour déconnecter et reconnecter rapidement le godet et passer d'un pistolet à l'autre.

Compatible sur tous les pistolets SATA

Pour SATAjet 1000 B, SATAminijet 4400 B et SATAjet 20 B*

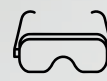
(*avec adaptateur Réf.135798)

0,15L - Réf. 40GOALIM0.15L

0,75L - Réf. 40GOALIM0.75L



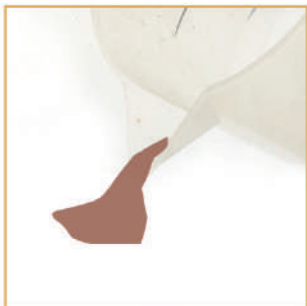
Système breveté 1/4 de tour SATA



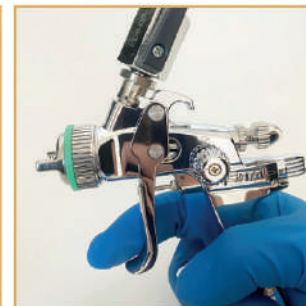
1 - Positionnez le godet et l'insérer sur le pistolet



2 - Fixez en effectuant un quart de tour, sans forcer !



3 - Versez votre produit dans le godet



5 - Votre godet est installé, ouvrez la vanne du godet en effectuant un quart de tour, vous pouvez pulvériser vos entremets.



Contact SGI Pastry

SGI Pastry



Votre catalogue
toujours avec vous !



Vanessa HENRION
Responsable SGI Pastry

Mail : alimentaire@sgi-pastry.com

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

Site : 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

SGI - SPRAY GUN IMPORT

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



@sgi_pastry



CGV

CGV SGI "Métiers
du Dessert".

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

The background is a collage of various textures related to chocolate and almonds. It includes close-ups of dark brown chocolate powder, light brown almond powder, and whole almonds. Some elements are in circular frames, while others are scattered. The overall color palette is warm, with shades of brown and beige.

— SGI Pastry —



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

www.sgi-pastry.com