

Fiche technique *SATA Adam 2*



L'art de la pulvérisation



SATA Adam 2 – Micromètre à écran digital

Le micromètre à écran digital ADAM 2 offre un réglage ultra-précis de la pression d'air du pistolet, avec une précision de 0,05 bar. Un réglage optimal de la pression est essentiel pour garantir des résultats exceptionnels, alliant une finition de haute qualité et une grande précision.

Cet outil permet également d'établir des processus de pulvérisation standardisés, facilitant la reproduction des applications. En réduisant l'effet de brouillard, il contribue à une utilisation plus efficace des produits, permettant ainsi de réaliser des économies significatives.



Une pression entre 0,5 et 1,5 bar est préconisée en fonction du produit à appliquer. Utilisez notre système SATA Adam 2 !



Pour SATAjet 1000 B RP :

Complet Réf. 1160846P - Afficheur Réf. 1160689P - Support Réf. 1160788P.

● Pile Cr2032 (fournie) : Réf. 1160739.



Pour SATAminijet 4400 B HVLP ou RP :

Complet Réf. 1160879P - Afficheur Réf. 1160689P - Support Réf. 1160861P.

● Pile Cr2032 (fournie) : Réf. 1160739.



Système complet : afficheur + support



Afficheur digital



Support ADAM

Une fois connecté, le système ADAM va vous permettre d'afficher la pression de votre réseau d'air :

- Appuyez sur la gachette de votre pistolet (muni d'une double détente : air & produit).
- Utilisez le premier niveau de pression de la gachette pour faire sortir l'air (uniquement l'air).
- Procédez au réglage de la pression d'air en faisant tourner les ailettes à droite ou à gauche.

● *Ne se met pas en étuve, ne pas immerger, ne pas mettre au lave-vaisselle, éviter les chocs.*

Vidéo système SATA Adam 2
Mode d'emploi



Vidéo système SATA Adam 2
Démonstration





Contact SGI Pastry

SGI Pastry

*Votre catalogue
toujours avec vous !*

Vanessa HENRION
Responsable SGI Pastry
v.henrion@sgi-france.com

Mail : contact@sgi-pastry.com
Mobile : + 33 (0)6 30 03 23 27
SAV : sav@sgi-pastry.com

Découvrez notre webshop : 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

FILIALE DE SGI

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



@sgi_pastry
@vanessa_sgi_sata

CGV SGI Pastry



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

— SGI Pastry —

Webshop
www.sgi-pastry.com

Témoignage
Jean-Christophe Jeanson

Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France

