

SGI Pastry



HOT **SPRAY**

SGI

Pastry

Nouveauté 2025 !

La Hot Spray est une création SGI Pastry, réalisée dans le but de devenir l'alliée incontournable des Chocolatiers.

Finis les arrêts de production, votre beurre de cacao ne figera plus !

Ce nouveau support pistolet chauffant tout inox va vous permettre de maintenir une fluidité parfaite de votre beurre de cacao, pratique et idéale pour une production en continue et sans perte de temps.



Dites adieu aux produits figés grâce à cette innovation spécialement conçue pour travailler le chocolat dans des conditions optimales. L'utilisation de la Hot Spray facilite votre quotidien en permettant une pulvérisation du chocolat en continue.

En effet la Hot Spray grâce à sa fonction chauffante, garde en permanence votre préparation à bonne température et évite ainsi à celle-ci de figer.

Parfaite pour maintenir votre préparation au chaud lorsqu'elle est utilisée avec nos godets en aluminium, la Hot Spray est également compatible avec nos godets multi-usages RPS.

La Hot Spray vient se fixer directement sur votre hotte SGI-Pastry à droite ou à gauche. Elle peut se poser également sur votre plan de travail afin de vous faciliter la pose et la reprise de votre pistolet lors de vos phases de pulvérisation.

Un gain de temps précieux pour garder votre pistolet toujours prêt à l'emploi !

PHOTO NON CONTRACTUELLE

SGI Pastry

Hotte compact et Hot Spray



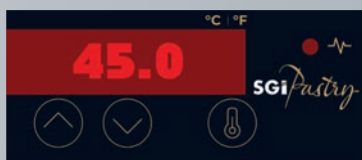
PHOTO NON CONTRACTUELLE

SGi

Pastry

MODE D'EMPLOI

- Installer la Hot Spray sur une table ou sur le coté de la hotte grâce à notre système de fixation
- Brancher la Hot Spray sur une prise 220V
- Allumer la Hot Spray
- Positionner votre pistolet et godet rempli de votre préparation à bonne température.
Prendre soin d'enlever le couvercle rouge de votre godet.
Un espace de rangement des couvercles est prévu sur le haut de la Hot Spray.
- Température préréglée à 45°C (plage de réglage entre 20° et 60°C)
- Eteindre la Hot Spray après chaque utilisation afin d'éviter de dégrader les résistances.



Le système Hot Spray grâce à une lecture digitale permet de régler la température souhaitée au degrés près.

● Vidéo
Hot Spray by
Vincent Vallée



PHOTO NON CONTRACTUELLE

SGI

Pastry



MODE DE NETTOYAGE

Nous vous conseillons de toujours débrancher le Hot Spray avant de le nettoyer.

Une fois l'appareil hors tension, passer une lingette humide sur les parties encrassées, souffler et sécher le Hot Spray avant de le reconnecter sur le secteur.

**Structure entièrement conçue
en acier inoxydable**

SGI PASTRY

SGI Pastry
11, rue des Prés de Lyon
10600 La Chapelle St Luc



HOT SPRAY

S / N	270780/000101	2025	
Voltage (V)	Monophasé-220/240 V	Plage T°c	De 20° à 60°
Hertz (Hz)	50 / 60 Hz	Chauffe	400 Watts
Dimensions	540x250x163 mm (HxLxl)	Poids	6.3 Kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HOT SPRAY

Voltage (V)	Monophasé - 220 - 240 Volts
Hertz (Hz)	50 - 60 Hz
Chauffe	400 Watts
Plage de température	De 20° à 60°
Dimensions	540 x 250 x 163 mm (HxLxl)
Poids	6.3 Kg



SGI - SPRAY GUN IMPORT

11, rue des Près de Lyon - 10600 La Chapelle St Luc
+33 (3) 25 75 33 14 - +33 (6) 30 03 23 27
alimentaire@sgi-pastry.com - www.sgi-pastry.com

IMPORTATEUR EXCLUSIF



German Engineering

