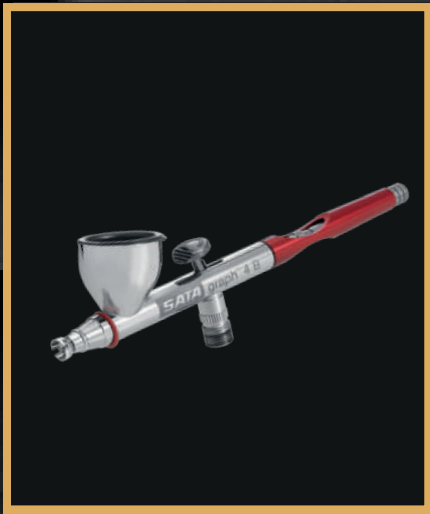
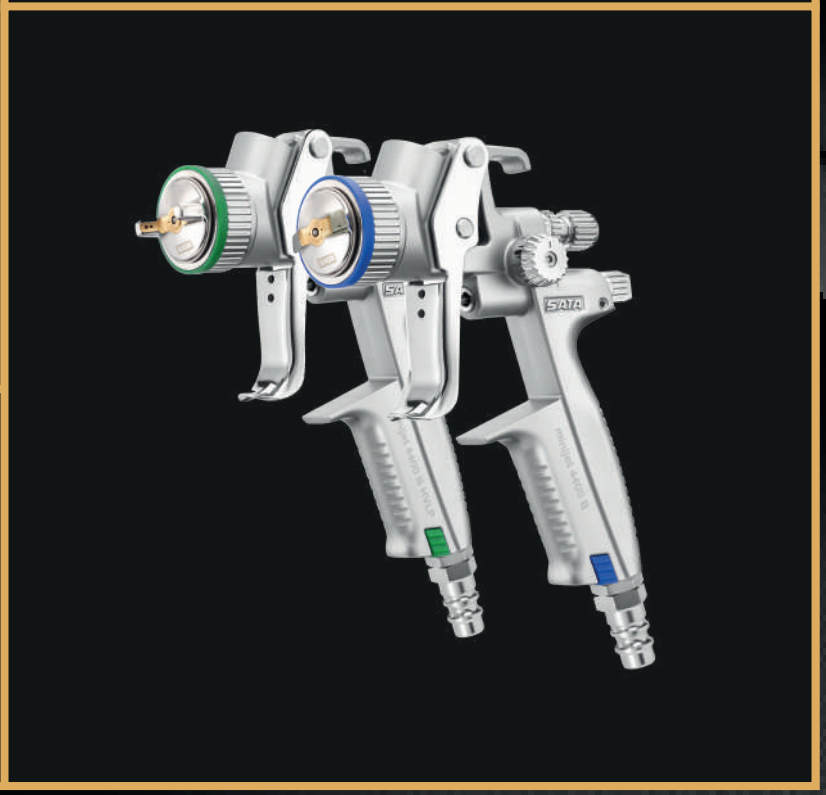
SGI Pastry





SGI

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

L'Art de la Pulvérisation

Pistolets de pulvérisation

Satajet 1000 B RP Pastry Edition

Pistolet très polyvalent grace aux différentes buses.
Finesse de pulvérisation parfaite avec tous les types de produits. Il permet la pulvérisation à pression réduite.

- ***Une pression entre 0,2 et 1,5 bar est préconisée en fonction du produit à appliquer.***
- ***3 réglages : débit produit, forme du jet et pression d'air.***

◉ *Vidéo de démonstration SATAjet 1000 B RP Pastry*

GARANTIE 1 AN

LES + PRODUITS

◉ Très facile à maîtriser ;
◉ Pistolet polyvalent ;
◉ Permet d'appliquer une multitude de produits plus ou moins épais grâce à ses différentes tailles de buses.
◉ Gain de temps et de produit ;
◉ Atomisation précise, application parfaite.

INSTALLATION

◉ Raccordement d'air : filetage G 1/4 mâle + embout Euro.

◉ Équipement requis : tuyaux résistants à 10 bars minimum.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pression d'entrée	0,2 - 1,5 bar
Consommation d'air	275 l/min
Distance de pulvérisation	10 à 30 cm
Dimensions	19 x 15 cm
Température maximale du produit	50°C
Kits projecteur	Kits de 0,8 à 5,0
Poids	596 g

Photos non contractuelles

Contact SGI Pastry

SGI Pastry

Votre catalogue
toujours avec vous !

Vanessa HENRION
Responsable SGI Pastry

Mail : contact@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

Instagram
@sgi_pastry
@vanessa_sgi_sata

CGV
CGV SGI "Métiers du Dessert".

Photos non contractuelles

SGI Pastry

Témoignage

Jean-Christophe Jeanson
–
Chef executif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France

www.sgi-pastry.com