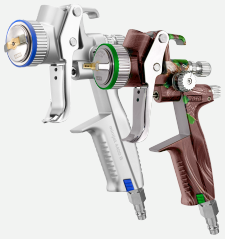
Guide de pulvérisation SGI Pastry

Pistolets	Kits projecteur	Produits pulvérisés	Les + produits et domaines d'application
			
SATAjet 20 B Pistolet en buse 1.0 *Réf: JET20BPAT1.0VM*	Kits de 0.2 à 1.0	Beurre de cacao	Permet de réaliser des décors grâce à sa précision ; Prise en main facile comme un pistolet ; Plus robuste que l'aérographe ; Idéal pour les sculptures, les décors, la pulvérisation dans les moules et dessins de précision.
			
SATAminijet 4400 HVLP Pistolet en buse 1.4 SR *Réf: MINIJET4400PAT1.4VM*	Kits de 0.3 à 1.4	Beurre de cacao / Velours Colorant chocolat Solutions scintillantes	Très maniable car petit et léger ; Finesse de pulvérisation ; Idéal pour les décors chocolat et entremets ainsi que pour les pièces artistiques et sculptures.
SATAminijet 4400 RP Pistolet en buse 1.2 *Réf: MINIJET44001.2PRVM*	Kit 1.2 - Sans cornes Spécial moule demi-sphère	Beurre de cacao	Dégradé de votre moule demi-sphère du plus clair, voire transparent, jusqu'au plus foncé au bord ; Pulvérisation en one shot pour un gain de temps.
			
SATAjet1000 B RP Pistolet en buse 1.8 *Réf : JET1000PASTRY1.8VM* *Réf : JET1000PASTRY1.8PRVM cette buse sans corne augmente la poussée produit et facilite l'application du chocolat.* Pistolet en buse 3.0 HV * *Réf : JET1000PASTRY3.0VM* 3.0 HV * *Cette buse permet d'appliquer finement des produits épais à basse pression.* Pistolet en buse 5.0 *Réf : JET1000PASTRY5.0VM*	Kits de 0.8 à 5.0	Beurre de cacao Colorant chocolat Velours	Très facile à maitriser ; Pistolet polyvalent ; Permet d'appliquer une multitude de produits plus ou moins épais grâce à ses différentes tailles de buses.
		Nappage / Glaçage Neutre, Fruit, Chocolat Dorure / Gelée	Atomisation précise, application parfaite ; Gain de temps et de produit.
		Nappage / Glaçage épais	Produits épais à très épais.
			
SATAjet 1000 K RP Pistolet en buse 1.5 *Réf : 1132126*	Kits de 0.8 à 4.0	Nappage / Glaçage Beurre de cacao / Dorure	Permet une production en continu pour les gros volumes ; Pistolet à gravité basse pression, très peu de brouillard ; Cuve de 15L avec option ceinture chauffante réglable ; Chariot à roulettes inclus.

Important

Toutes ces préconisations peuvent varier en fonction de vos recettes, propres à chacun, de la chaleur à laquelle vous chauffez le produit à pulvériser, et de la qualité de votre réseau d'air. Un compresseur de qualité, relativement puissant, avec une sortie d'air dotée d'un tuyau de diamètre intérieur de 9mm est primordial pour un résultat optimal de pulvérisation. Un épurateur de filtration à 3 niveaux est indispensable afin de filtrer toutes les particules de poussière, d'eau, de rouille et tous autres éléments qui peuvent se retrouver sur les pièces pulvérisées destinées à la consommation.