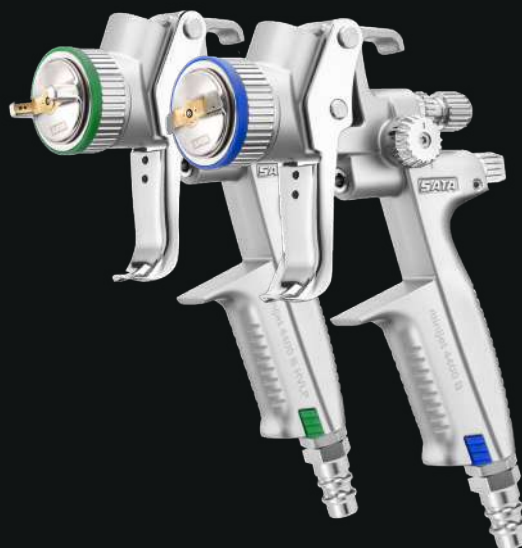


SGI

*Pastry*



SGI

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

*L'Art de la Pulvérisation*

*Pistolets de pulvérisation*



## SATAjet 20 B RP

Permet de réaliser des **décors de précision** avec une prise en main facile semblable au pistolet. Mêmes particularités que le SATAGraph 4 mais plus robuste et polyvalent grâce aux différents godets et taille de buse adaptables.

- Tous nos pistolets sont garantis 1 an avec une extension de 2 ans en remplissant le formulaire SATA.



### LES + PRODUITS

- Offre une précision idéale pour les décors ;
- Prise en main facile comme un pistolet.
- Plus robuste que l'aérographe ;
- Idéal pour les sculptures, décors, bonbons chocolat.

### INSTALLATION

- **Raccordement d'air** : filetage G 1/4 mâle + embout Euro.
- **Équipement requis** : tuyaux résistants à 10 bars minimum.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                           |                    |                                 |                   |
|---------------------------|--------------------|---------------------------------|-------------------|
| Pression d'entrée         | 0,5 - 1,5 bar      | Température maximale du produit | 50°C              |
| Consommation d'air        | 40 l/min à 1,5 bar | Kits projecteur                 | Kits de 0,2 à 1,0 |
| Distance de pulvérisation | 2 à 30cm           | Poids                           | 250 g             |
| Dimensions                | 15,5 x 13,5 cm     |                                 |                   |



Contact SGI Pastry

SGI Pastry



Votre catalogue  
toujours avec vous !



**Vanessa HENRION**  
*Responsable SGI Pastry*

**Mail :** [contact@sgi-pastry.com](mailto:contact@sgi-pastry.com)

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

**SAV :** [sav@sgi-pastry.com](mailto:sav@sgi-pastry.com)

**Découvrez notre webshop :** [www.sgi-pastry.com](http://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](http://www.sgi-pastry.com)

*Témoignage*

*Jean-Christophe Jeanson*

*Chef exécutif Maison Caffet  
Meilleur Ouvrier de France*

