

SGI

Pastry

Fiche technique

SATAjet 20 B



L'Art de la 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
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

