SGI Pastry

Fiche technique

SATAMinijet 4400 B RP

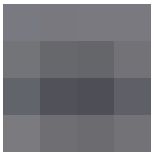
L'Art de la Pulvérisation

SATAminijet 4400 B RP

Spray gun for highly precise application.
Special nozzle without horns increases product thrust and facilitates chocolate application with more precise and faster coverage.

Specifically designed for half-sphere molds and ideal for all types of molds and small figurines.
Round spray pattern only, used with RP technology.

- ***A pressure between 0.5 and 1.5 bar is recommended.***
- ***2 adjustments: product flow and air pressure.***



◉ *Demonstration Video*
SATAminijet 4400 B RP 1.2 PR

1+2=3 Garantie SATA premium

- All our spray guns are covered by a 1 year warranty, with a 2 years extended warranty available by completing the SATA registration form.

PRODUCT BENEFITS

◉ Gradient effect on your half-sphere mold, from the lightest or even transparent to the darkest at the edges.

◉ One-shot spraying.

INSTALLATION

◉ Air connection : G 1/4 male thread + Euro coupling.

◉ Required equipment : hoses resistant to at least 10 bar.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Inlet pressure	0,5 - 1,5 bar
Air consumption	200 l/min
Spray distance	2 to 30 cm
Dimensions	17 x 12 cm
Maximum product temperature	50°C
Projector kits	Kit 1.2 - Without horns
Weight	293 g

Non-contractual photos

Contact 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

Instagram
@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 executif Maison Caffet

Meilleur Ouvrier de France