

SGI

*Pastry*



**SGI**

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

*L'Art de la Pulvérisation*

*Pistolets de pulvérisation*



## SATAmijnjet 4400 B RP

**Pistolet qui permet une application très précise.**  
Buse spécifique sans cornes qui augmente la poussée produit et facilite l'application du chocolat grâce à une couverture plus précise et plus rapide.

Spécifiquement créée pour les moules demi-sphères et idéal pour tous les moules en général et les petits sujets. Réglage jet rond uniquement et s'utilise avec la technologie RP.

- Une pression entre 0,5 et 1,5 bar est préconisée.
- 2 réglages : débit produit et pression d'air.



● Vidéo de démonstration  
SATAmijnjet 4400 B RP 1.2 PR



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

### LES + PRODUITS

● Dégradé de votre moule demi-sphère du plus clair voire transparents jusqu'au plus foncé au bord.

● Pulvérisation en one-shot

### 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
Consommation d'air	200 l/min
Distance de pulvérisation	2 à 30 cm
Dimensions	17 x 12 cm

Température maximale du produit	50°C
Kits projecteur	Kit 1.2 - Sans cornes
Poids	293 g



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 —



*Témoignage*

*Jean-Christophe Jeanson*

*Chef exécutif Maison Caffet  
Meilleur Ouvrier de France*

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