

SGI

Pastry



SGI

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

Fiche Technique

Pistolets de pulvérisation



SATAminijet 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
SATAminijet 4400 B RP 1.2 PR



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 : alimentaire@sgi-pastry.com
Mobile : + 33 (0)6 30 03 23 27
Site : 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

SGI - SPRAY GUN IMPORT

11 rue des Prés de Lyon
10600 La Chapelle-Saint-Luc

Instagram

@sgi_pastry



CGV SGI "Métiers
du Dessert".

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