

	Pistolets	Kits projecteur	Produits pulvérisés	Les + Produits et domaine d'application
	SATAjet 20 B Pistolet en buse 1.0 <i>Réf: JET20BPAT1.0VM</i>	Kits de 0.2 à 1.0	Beurre de cacao	● Permet de réaliser des décors grâce à sa précision ; ● Prise en main facile comme un pistolet ; ● Plus robuste que l'aérographe ; ● Idéal pour les sculptures, les décors, la pulvérisation dans les moules et dessin de précision.
	SATAminijet 4400 HVLP Pistolet en buse 1.4 SR <i>Réf: MINIJET4400PAT1.4VM</i>	Kits de 0.3 à 1.4	Beurre de cacao Velours Colorant chocolat Solutions scintillantes	● Très maniable car petit et léger ; ● Finesse de pulvérisation ; ● Idéal pour les décors chocolat et entremets ainsi que pour les pièces artistiques et sculptures.
	SATAminijet 4400 RP Pistolet en buse 1.2 <i>Réf: MINIJET44001.2PRVM</i>	Kit 1.2 - Sans cornes Spécial moule demi-sphère	Beurre de cacao	● Dégradé de votre moule demi-sphère du plus clair voire transparent, jusqu'au plus foncé au bord ; ● Pulvérisation en one shot pour un gain de temps.
	SATAjet1000 B RP Pistolet en buse 1.8 <i>Réf: JET1000PASTRY1.8VM</i> <i>Réf: JET1000PASTRY1.8PRVM</i> cette buse sans corne augmente la poussée produit et facilite l'application du chocolat	Kits de 0.8 à 5.0	Beurre de cacao Colorant chocolat Velours	● Très facile à maîtriser ; ● Pistolet polyvalent ; ● Permet d'appliquer une multitude de produit plus ou moins épais grâce à ses différentes tailles de buses.
	SATAjet 1000 B RP Pistolet en buse 3.0 HV * <i>Réf: JET1000PASTRY3.0VM</i> 3.0 HV * Cette buse permet d'appliquer finement des produits épais à basse pression.		Nappage / Glaçage Neutre, Fruit, Chocolat Viennoiserie Dorure Gelée	● Atomisation précise, application parfaite ; ● Gain de temps et de produit.
	SATAjet 1000 B RP Pistolet en buse 5.0 <i>Réf: JET1000PASTRY5.0VM</i>		Nappage / Glaçage épais	● Produits épais à très épais.

Important