

SGI

Pastry



SGI

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

L'Art de la Pulvérisation

Pistolets de pulvérisation



SATAminijet 4400 B HVLP

Facile d'utilisation et d'entretien, très maniable car petit et léger, il garantit une finesse de pulvérisation.

Principalement utilisé pour le pistolage de pièces artistiques, pour les décors, moules en chocolat et les décors d'entremets.

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



● Vidéo de démonstration
SATAminijet 4400 B HVLP1.4 SR



LES + PRODUITS

- Très maniable car petit et léger ;
- Finesse de pulvérisation ;
- Idéal pour les décors chocolat et entremets ainsi que pour les pièces artistiques et sculptures.

INSTALLATION

- Raccordement d'air : filetage G 1/4 mâle + embout Euro.
- Équipement requis : tuyaux résistants à 10 bars minimum.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pression d'entrée	0,4 - 1,5 bar	Température maximale du produit	50°C
Consommation d'air	120 l/min	Kits projecteur	Kits de 0,3 à 1,4
Distance de pulvérisation	2 à 30 cm	Poids	293 g
Dimensions	17 x 12 cm		

Contact SGI Pastry

SGI Pastry

Votre catalogue
toujours avec vous !



Vanessa HENRION
Responsable SGI Pastry

Mail : contact@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



@sgi_pastry
@vanessa_sgi_sata



CGV SGI "Métiers
du Dessert".



— SGI Pastry —



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

www.sgi-pastry.com