

SGI Pastry



L'Art de la Pulvérisation
Pot sous pression



Pot sous pression

Pot sous pression avec agitateur et ceinture chauffante : la solution haute performance pour des applications en continu !

Conçu pour les professionnels, ce système innovant permet l'application de grands volumes avec une pression d'air réduite. Il garantit une pulvérisation uniforme et précise tout en limitant la formation de brouillard.

Pratique, précis et polyvalent, ce pot sous pression est l'équipement essentiel pour allier performance et qualité en laboratoire.

Il permet de pulvériser jusqu'à 80 cadres sans interruption, augmentant ainsi la productivité.

Température et performance optimales :

La ceinture chauffante maintient les produits à env. 65 °C, garantissant fluidité et constance.

Applications polyvalentes :

Glaçages

Nappages

Dorures

Réf. POTSOUSSPRESSIONRA

Informations techniques :

Capacité nette 15 L - Consommation d'air : 300 L/m.

Diamètre 285 mm - Hauteur 680 mm - Pression max : 6 bar Monophasé.

Raccord tuyau d'air 1/4 GM - Raccord tuyau produit 3/8 GM.

Inclus pistolet SATAjet 1000 K RP buse 1.5.

Réf. 1132126

Livré avec 1 tuyau d'air (3 m) + 1 tuyau produit (3 m) + chariot sur roulettes.

Fonctionne avec des pistolets pression produit RP.



Préconisations avec SATAjet 1000 K RP buse 1.5

Produit pulvérisé	Débit produit (pistolet)	Pression d'air (pistolet)	Pression produit (pot sous pression)	Température (pot sous pression)
Nappage neutre / chocolat / fruits	1,5 tour	Env. 1,5 - 2 bar(s)	1 bar	Env. 70°C
Dorure	1 tour	0,5 bar	0,5 bar	Env. 04°C

Ces recommandations sont données à titre indicatif et devront être ajustées en fonction de vos propres recettes, de vos conditions d'utilisation et de vos souhaits de résultats.

Le réglage du débit produit et de la forme du jet est également à ajuster en fonction de vos besoins.

La buse 1,5 étant celle préconisée, d'autres tailles de buse sont disponibles, afin de s'adapter aux différents besoins et types d'application.

Vidéo Pot sous pression
Présentation





Contact SGI Pastry

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



@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 exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France

