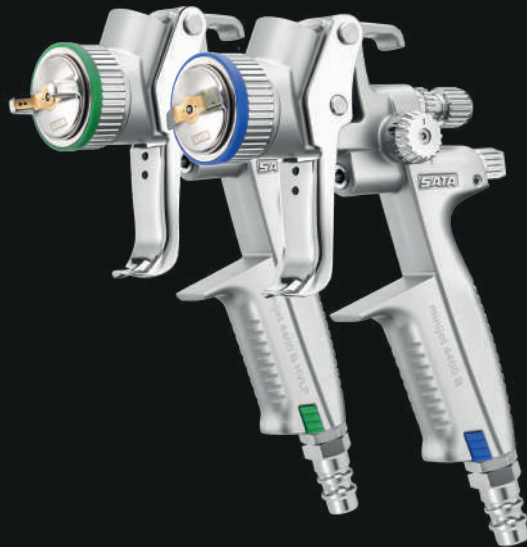


SGI

Pastry



SGI

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

Fiche Technique

Pistolets de pulvérisation



# Satajet 1000 B RP Pastry Edition

**Pistolet très polyvalent grâce aux différentes buses.**  
Finesse de pulvérisation parfaite avec tous les types de produits. Il permet la pulvérisation à pression réduite.

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



● Vidéo de démonstration  
SATAjet 1000 B RP Pastry



## LES + PRODUITS

- Très facile à maîtriser ;
- Pistolet polyvalent ;
- Permet d'appliquer une multitude de produits plus ou moins épais grâce à ses différentes tailles de buses.
- Gain de temps et de produit ;
- Atomisation précise, application parfaite.

## INSTALLATION

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pression d'entrée	0,2 - 1,5 bar	Température maximale du produit	50°C
Consommation d'air	275 l/min	Kits projecteur	Kits de 0,8 à 5,0
Distance de pulvérisation	10 à 30 cm	Poids	596 g
Dimensions	19 x 15 cm		

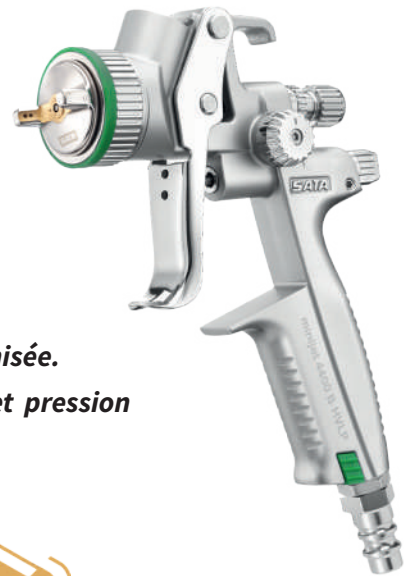


## SATAminijet 4400 B HVLP

**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		



## 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



## SATAjet 20 B RP

Permet de réaliser des **décors de précision** avec une prise en main facile semblable au pistolet.  
Mêmes particularités que le SATAGraph 4 mais plus robuste et polyvalent grâce aux différents godets et taille de buse adaptables.



### LES + PRODUITS

- Offre une précision idéale pour les décors ;
- Prise en main facile comme un pistolet.
- Plus robuste que l'aérographe ;
- Idéal pour les sculptures, décors, bonbons chocolat.

### 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	Température maximale du produit	50°C
Consommation d'air	40 l/min à 1,5 bar	Kits projecteur	Kits de 0,2 à 1,0
Distance de pulvérisation	2 à 30cm	Poids	250 g
Dimensions	15,5 x 13,5 cm		



## SATAGraph 4

La buse FD (Fine et Dégradée) permet de réaliser des **dégradés de couleurs avec la plus grande précision**.  
Idéal pour des **finitions très précises**.



### LES + PRODUITS

- Grande souplesse au niveau de la gâchette ;
- Très bonne ergonomie pour une prise en main parfaite.
- Ajustement précis du débit de peinture ;
- Buse spécifique pour trait fin ou dégradé de couleurs.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pression d'entrée	variable	Température maximale du produit	50°C
Consommation d'air	40 l/min	Kits projecteur	Buse Fine et Dégradée
Distance de pulvérisation	variable	Poids	89 g
Dimensions	4 x 15,5 cm		

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

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