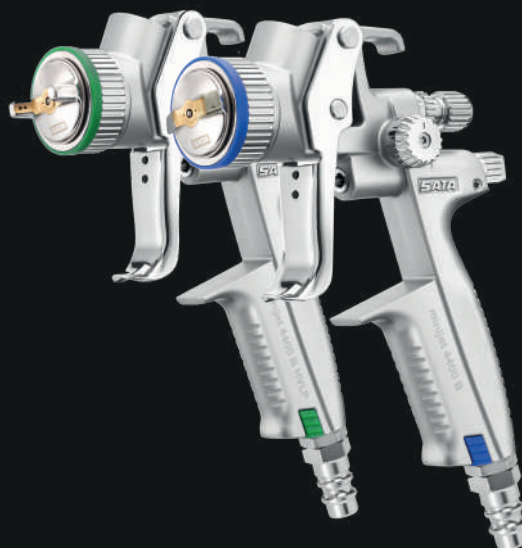


SGI

Pastry



SGI

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

Fiche Technique

Pistolets de pulvérisation



SATAmijinjet 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
SATAmijinjet 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
Consommation d'air	120 l/min
Distance de pulvérisation	2 à 30 cm
Dimensions	17 x 12 cm

Température maximale du produit	50°C
Kits projecteur	Kits de 0,3 à 1,4
Poids	293 g



SATAmijinjet 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
SATAmijinjet 4400 B RP 1.2 PR

GARANTIE
1 AN

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



@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

The background is a collage of images related to chocolate and almonds. It includes close-ups of chocolate powder in a bowl, almonds in a wooden bowl, and scattered almonds on a dark surface. The overall color palette is warm, with shades of brown and gold.

— SGI Pastry —



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

www.sgi-pastry.com