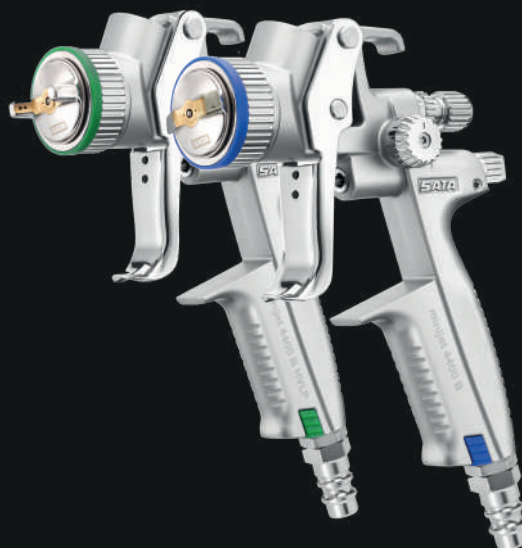


SGI

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

GARANTIE
1 AN

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
Consommation d'air	275 l/min
Distance de pulvérisation	10 à 30 cm
Dimensions	19 x 15 cm

Température maximale du produit	50°C
Kits projecteur	Kits de 0,8 à 5,0
Poids	596 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 various textures related to chocolate and almonds. It includes close-ups of dark brown chocolate powder, light brown almond powder, and whole almonds. Some elements are in circular frames, while others are scattered. The overall color palette is warm, with shades of brown and beige.

— SGI Pastry —



Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

*—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France*

www.sgi-pastry.com