

SGI

Pastry



SGI

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

Fiche Technique

Pistolets de pulvérisation



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