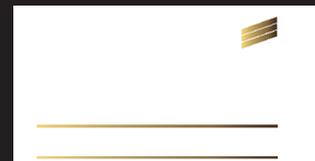
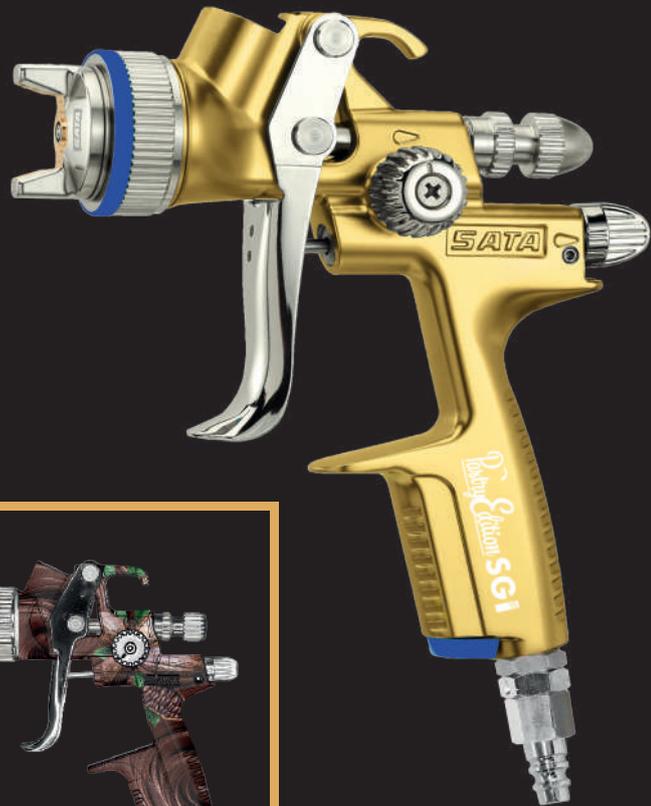


SGI

Pastry



Guide D'utilisation et Nettoyage

Pistolets de pulvérisation



Schéma de principe



Réf. SATAjet 1000 B

Réf. SATAjet 4400 B

Réf. SATAjet 20 B



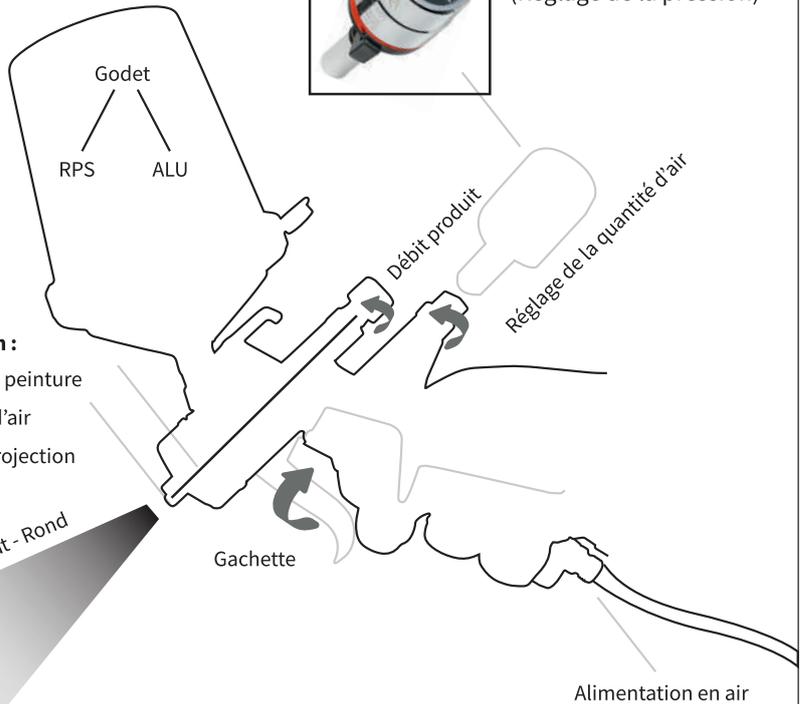
Schéma de principe



Support pistolet en option



Micromètre digital en option (Réglage de la pression)



Kit projection :

- Aiguille de peinture
- Chapeau d'air
- Buse de projection

Forme jet / Plat - Rond



Nettoyage manuel du pistolet

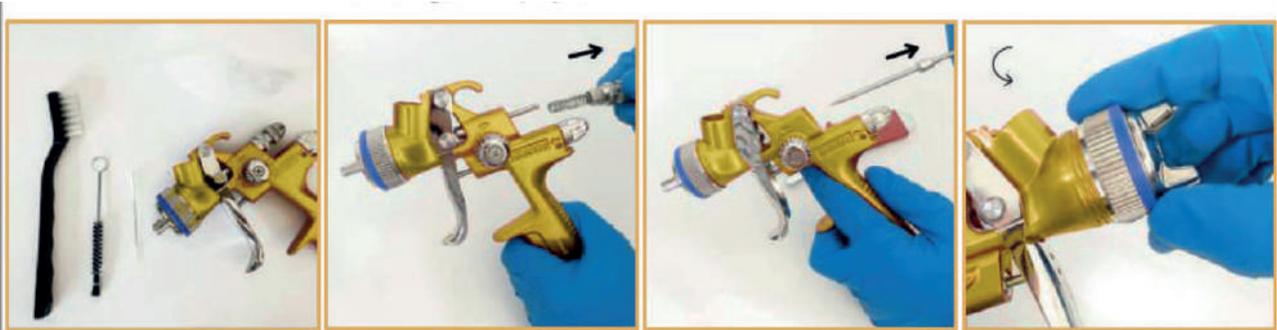
 <p>Kit d'outils inclus Réf. 1057323</p>	<p>Pour un nettoyage optimal, il est préconisé d'utiliser les accessoires ci-dessous.</p>  <p>Grande brosse de nettoyage (paquet de 5 pièces) Réf. 1158840</p>  <p>Brosse de nettoyage bilatérale (paquet de 10 pièces) Réf. 1009209</p>
---	--



Nettoyage manuel du pistolet.

Lors du nettoyage manuel s'assurer que les brosses ou pinces utilisées sont exempts de fils métalliques qui pourraient endommager le pistolet. Aucun liquide de nettoyage ne doit pénétrer dans les canaux d'air du pistolet.

Démontage du kit projecteur.



Préparez vos éléments de nettoyage inclus, ainsi qu'un récipient et votre pistolet.

1 - Lors du nettoyage du pistolet, retirez d'abord l'aiguille de peinture.

2 - Dévissez le chapeau d'air.



3 - Démontez ensuite le chapeau d'air.



4 - Enfin, la buse de produit sera dévissée à l'aide de la clé intégrée dans l'outil universel.



5 - Démontez ensuite la buse.





Nettoyage du corps du pistolet et du kit projecteur.



1 - Préparez de l'eau tiède dans un récipient avec du liquide vaisselle.



2 - Déposez le pistolet dans un récipient.



3 - Laissez tremper le pistolet pendant 1h.



4 - Démontez l'aiguille et le chapeau d'air (voir étapes "Démontage du kit projecteur").

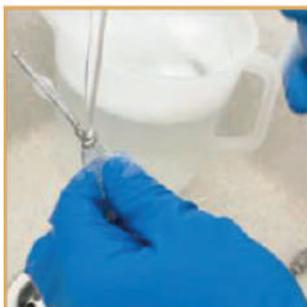


5 - Nettoyer avec les goupillons le chapeau d'air de chaque côté.



6 - Rincez à l'eau claire le chapeau d'air de chaque côté.

7 - Nettoyer l'aiguille avec la brosse.



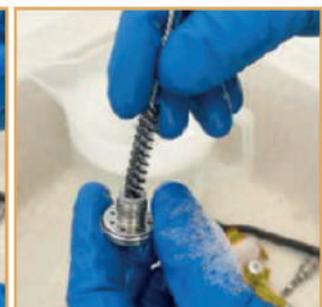
8 - Rincez l'aiguille à l'eau clair.



9 - Démontez la buse (voir étapes "Démontage du kit projecteur").



10 - Nettoyez avec les goupillons la buse de chaque côté.





11 - Nettoyer avec les goupillons la buse de chaque côté.



13 - Nettoyer avec les goupillons le corps du pistolet et le canal de peinture.

12 - Rincez à l'eau claire la buse de chaque côté.



14 - Rincez à l'eau claire le corps du pistolet et le canal de peinture.



14 - Rincez à l'eau claire le corps du pistolet et le canal de peinture.



15 - Séchage à l'aide d'une soufflette.



16 - Séchage de l'aiguille.



17 - Séchage de la buse.

Lors du nettoyage des composants du kit projecteur, s'assurer que les pièces métalliques des brosses, n'endommagent pas le kit projecteur. Préférez les pinces et les brosses de nettoyage fabriqués spécialement par SATA et les aiguilles de nettoyage de buses SATA afin de garantir un entretien et un nettoyage parfait du kit projecteur.

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 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