

Pistolets

Kits projecteur

Produits pulvérisés

Les + produits et domaines d'application



SATAjet 20 B

Pistolet en buse 1.0
Réf: JET20BPAT1.0VM

Kits de 0.2 à 1.0

Beurre de cacao

- Permet de réaliser des décors grâce à sa précision ;
- Prise en main facile comme un pistolet ;
- Plus robuste que l'aérographe ;
- Idéal pour les sculptures, les décors, la pulvérisation dans les moules et dessins de précision.



SATAmijet 4400 HVLP

Pistolet en buse 1.4 SR
Réf: MINIJET4400PAT1.4VM

Kits de 0.3 à 1.4

Beurre de cacao / Velours
Colorant chocolat
Solutions scintillantes

- Très maniable car petit et léger ;
- Finesse de pulvérisation ;
- Idéal pour les décors chocolat et entremets ainsi que pour les pièces artistiques et sculptures.

SATAmijet 4400 RP

Pistolet en buse 1.2
Réf: MINIJET44001.2PRVM

Kit 1.2 - Sans cornes
Spécial moule demi-sphère

Beurre de cacao

- Dégradé de votre moule demi-sphère du plus clair, voire transparent, jusqu'au plus foncé au bord ;
- Pulvérisation en one shot pour un gain de temps.



SATAjet 1000 B RP

Pistolet en buse 1.8
Réf : JET1000PASTRY1.8VM
Réf : JET1000PASTRY1.8PRVM cette buse sans corne augmente la poussée produite et facilite l'application du chocolat.

Kits de 0.8 à 5.0

Beurre de cacao
Colorant chocolat
Velours

- Très facile à maîtriser ;
- Pistolet polyvalent ;
- Permet d'appliquer une multitude de produits plus ou moins épais grâce à ses différentes tailles de buses.

Pistolet en buse 3.0 HV *

Réf : JET1000PASTRY3.0VM
3.0 HV * Cette buse permet d'appliquer finement des produits épais à basse pression.

Nappage / Glaçage
Neutre, Fruit, Chocolat
Dorure / Gelée

- Atomisation précise, application parfaite ;
- Gain de temps et de produit.

Pistolet en buse 5.0

Réf : JET1000PASTRY5.0VM

Nappage / Glaçage épais

- Produits épais à très épais.



SATAjet 1000 K RP

Pistolet en buse 1.5
Réf : 1132126

Kits de 0.8 à 4.0

Nappage / Glaçage
Beurre de cacao / Dorure

- Permet une production en continu pour les gros volumes ;
- Pistolet à gravité basse pression, très peu de brouillard ;
- Cuve de 15L avec option ceinture chauffante réglable ;
- Chariot à roulettes inclus.

Important

Toutes ces préconisations peuvent varier en fonction de vos recettes, propres à chacun, de la chaleur à laquelle vous chauffez le produit à pulvériser, et de la qualité de votre réseau d'air. Un compresseur de qualité, relativement puissant, avec une sortie d'air dotée d'un tuyau de diamètre intérieur de 9mm est primordial pour un résultat optimal de pulvérisation. Un épurateur de filtration à 3 niveaux est indispensable afin de filtrer toutes les particules de poussière, d'eau, de rouille et tout autre élément qui peuvent se retrouver sur les pièces pulvérisées destinées à la consommation.