

Pistolets



SATAjet 20 B

Pistolet en buse 1.0
Réf: JET20BPAT1.0VM



SATAMiniJet 4400 HVLP

Pistolet en buse 1.4 SR
Réf: MINIJET4400PAT1.4VM



SATAjet1000 B RP

Pistolet en buse 1.8
Réf : JET1000PASTRY1.8VM

Réf : JET1000PASTRY1.8PRVM cette buse sans corne augmente la poussée produit et facilite l'application du chocolat.

Pistolet en buse 3.0 HV *

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

Pistolet en buse 5.0

Réf : JET1000PASTRY5.0VM



SATAjet 1000 K RP

Pistolet en buse 1.5
Réf : 1132126

Kits projecteur

Kits de 0.2 à 1.0

Kits de 0.3 à 1.4

Kit 1.2 - Sans cornes
Spécial moule demi-sphère

Kits de 0.8 à 5.0

Kits de 0.8 à 4.0

Produits pulvérisés

Beurre de cacao

Beurre de cacao / Velours
Colorant chocolat
Solutions scintillantes

Beurre de cacao

Beurre de cacao
Colorant chocolat
Velours

Nappage / Glaçage
Neutre, Fruit, Chocolat
Dorure / Gelée

Nappage / Glaçage épais

Nappage / Glaçage
Beurre de cacao / Dorure

Les + produits et domaines d'application

- 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.

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

- 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.

- Très facile à maîtriser ;
- Pistolet polyvalent ;
- Permet d'appliquer une multitude de produits plus ou moins épais grâce à ses différentes tailles de buses.
- Atomisation précise, application parfaite ;
- Gain de temps et de produit.

- Produits épais à très épais.

- 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 tous autres éléments qui peuvent se retrouver sur les pièces pulvérisées destinées à la consommation.