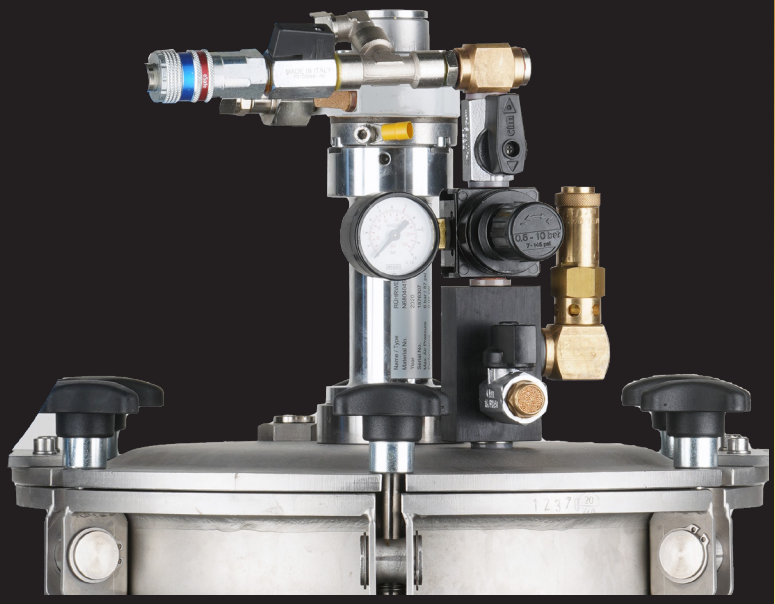
SGI Pastry



# L'Art de la Pulvérisation

## Pot sous pression

# Pot sous pression

**Pot sous pression avec agitateur et ceinture chauffante : la solution haute performance pour des applications en continu !**

Conçu pour les professionnels, ce système innovant permet l'application de grands volumes avec une pression d'air réduite. Il garantit une pulvérisation uniforme et précise tout en limitant la formation de brouillard.
Pratique, précis et polyvalent, ce pot sous pression est l'équipement essentiel pour allier performance et qualité en laboratoire.
Il permet de pulvériser jusqu'à 80 cadres sans interruption, augmentant ainsi la productivité.

**Température et performance optimales :**
La ceinture chauffante maintient les produits à env. 65 °C, garantissant fluidité et constance.

**Applications polyvalentes :**
Glaçages
Nappages
Dorures

*Réf. POTSOUSPRESSIONRA*

***Informations techniques :***
Capacité nette 15 L - Consommation d'air : 300 L/m.
Diamètre 285 mm - Hauteur 680 mm - Pression max : 6 bar Monophasé.
Raccord tuyau d'air 1/4 GM - Raccord tuyau produit 3/8 GM.

*Inclus pistolet SATAjet 1000 K RP buse 1.5.*
*Réf. 1132126*

*Livré avec 1 tuyau d'air (3 m) + 1 tuyau produit (3 m) + chariot sur roulettes.*
Fonctionne avec des pistolets pression produit RP.

| Préconisations avec SATAjet 1000 K RP buse 1.5 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Produit pulvérisé | Débit produit (pistolet) | Pression d'air (pistolet) | Pression produit (pot sous pression) | Température (pot sous pression) |
| Nappage neutre / chocolat / fruits | 1,5 tour | Env. 1,5-2 bar(s) | 1 bar | Env.70°C |
| Dorure | 1 tour | 0,5 bar | 0,5 bar | Env. 04°C |

Ces recommandations sont données à titre indicatif et devront être ajustées en fonction de vos propres recettes, de vos conditions d'utilisation et de vos souhaits de résultats.
Le réglage du débit produit et de la forme du jet est également à ajuster en fonction de vos besoins.
La buse 1,5 étant celle préconisée, d'autres tailles de buse sont disponibles, afin de s'adapter aux différents besoins et types d'application.

**Vidéo Pot sous pression Présentation**



*Photos non contractuelles*

## Contact SGI Pastry

# SGI Pastry

*Votre catalogue toujours avec vous !*

**Vanessa HENRION**
*Responsable SGI Pastry*

**Mail :** contact@sgi-pastry.com
**Mobile :** + 33 (0)6 30 03 23 27
**SAV** : sav@sgi-pastry.com

**Decouvrez notre webshop :** 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

***FILLIALE DE SGI***
11 rue des Prés de Lyon
10600 La Chapelle-Saint-Luc

Instagram
**@sgi_pastry**
**@vanessa_sgi_sata**

*CGV SGI Pastry*

**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



*Photos non contractuelles*

SGI Pastry

Webshop

www.sgi-pastry.com

Témoignage

Jean-Christophe Jeanson

–

Chef executif Maison Caffet

Meilleur Ouvrier de France