

SGI

Pastry

Fiche technique



**A LIRE ATTENTIVEMENT
À LA RÉCEPTION DU MATÉRIEL ET AVANT MONTAGE**

L'Art de la Pulvérisation

Hot Spray



Lancée au SIRHA 2025, la Hot Spray est une création SGI Pastry, réalisée dans le but de devenir l'alliée incontournable des Chocolatiers.

Finis les arrêts de production : votre beurre de cacao ne fige plus !

Ce support pistolet chauffant tout inox vous permet de maintenir une fluidité parfaite de votre beurre de cacao, pratique et idéal pour une production en continu et sans perte de temps.



Dites adieu aux produits figés grâce à cette innovation spécialement conçue pour travailler le chocolat dans des conditions optimales. L'utilisation de la Hot Spray facilite votre quotidien en permettant une pulvérisation du chocolat en continu.

En effet la Hot Spray grâce à sa fonction chauffante, garde en permanence votre préparation à bonne température et évite ainsi à celle-ci de figer.

Parfaite pour maintenir votre préparation au chaud lorsqu'elle est utilisée avec nos godets en aluminium, la Hot Spray est également compatible avec nos godets multi-usages RPS.

La Hot Spray vient se fixer directement sur votre hotte SGI-Pastry à droite ou à gauche. Elle peut se poser également sur votre plan de travail afin de vous faciliter la pose et la reprise de votre pistolet lors de vos phases de pulvérisation.

Un gain de temps précieux pour garder votre pistolet toujours prêt à l'emploi !

Hot Spray :
| Réf. HOTSPRAY

MODE D'EMPLOI

- Installez la Hot Spray sur une table ou sur le côté de la hotte grâce à notre système de fixation.
- Branchez la Hot Spray sur une prise 220V.
- Allumez la Hot Spray.
- Positionnez votre pistolet et godet contenant votre préparation à bonne température. Prenez soin d'enlever le couvercle rouge de votre godet. Un espace de rangement des couvercles est prévu sur le haut de la Hot Spray.
- Température préréglée à 45°C (plage de réglage entre 20° et 60°C).
- Éteignez la Hot Spray après chaque utilisation afin d'éviter de dégrader les résistances.





MODE DE NETTOYAGE

Nous vous conseillons de toujours débrancher la Hot Spray avant de la nettoyer.

Une fois l'appareil hors tension, passez une lingette humide sur les parties encrassées, soufflez et séchez la Hot Spray avant de la reconnecter sur le secteur.



**Structure entièrement
conçue en acier inoxydable.**

Vidéo Hot Spray
by Vincent VALLÉE



Le système Hot Spray grâce à une lecture digitale permet de régler la température souhaitée au degré près.
La température peut être indiquée en degrés Celsius ou en Farhenheit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage (V)	Monophasé - 220 - 240 Volts
Hertz (Hz)	50 - 60 Hz
Chauffe	400 Watts
Plages de température	De 20°C à 60°C
Dimensions	540 x 250 163 mm (HxLxl)
Poids	6.3 Kg
Ampérages	1.7 ampères



Contact

SGI Pastry



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



@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

SGI Pastry

Photos non contractuelles

— SGI Pastry —

Webshop
www.sgi-pastry.com

Témoignage
Jean-Christophe Jeanson

—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France

