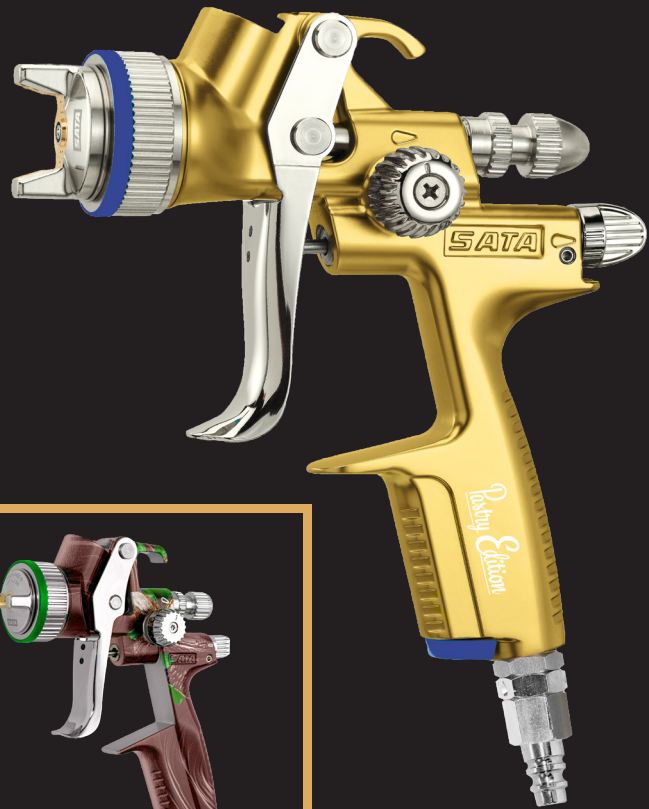


SGi

Pastry



L'Art de la Pulvérisation

Godets : Guide d'utilisation



# Godets multi-usages RPS QCC

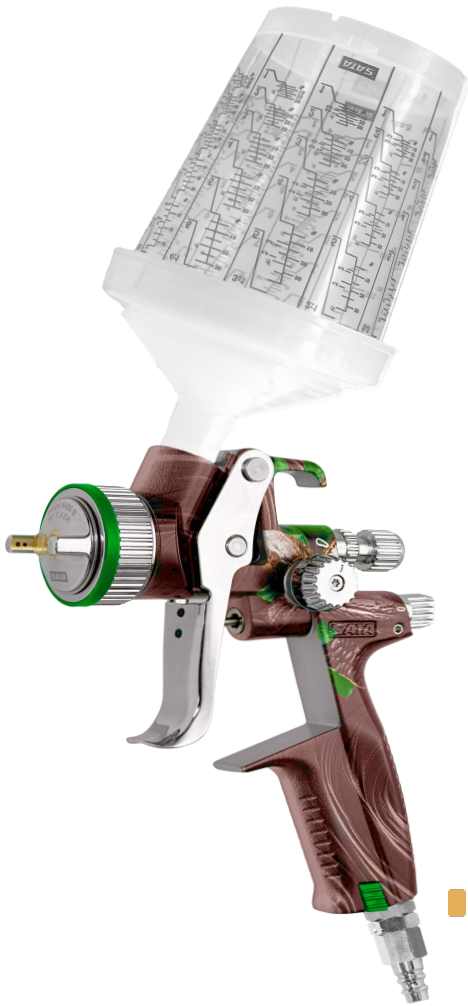
Les godets multi-usages RPS et QCC, en plastique ou en aluminium, offrent des solutions pratiques, robustes et efficaces pour diverses applications. Le système breveté QCC garantit une manipulation simple et rapide, s'adaptant parfaitement aux besoins des professionnels.

## Spécial étuve

Pour SATAjet 1000 B, SATAminijet 4400 B et SATAjet 20 B\*  
(\*avec adaptateur Réf. 135798).

Idéal pour faciliter le changement de produit.  
Godets compatibles micro-ondes, lave-vaisselle et réfrigérateur.  
Convient pour le beurre de cacao et la dorure.

Compatible sur tous les pistolets SATA.



Godet RPS 0,3 L  
Kit de 50 unités  
Réf. 1202043P

Godet RPS 0,3 L  
Kit de 10 unités  
Réf. RPSLOT10-0.3L



Godet RPS 0,6 L  
Kit de 50 unités  
Réf. 1202100P

Godet RPS 0,6 L  
Kit de 10 unités  
Réf. RPSLOT10-0.6L

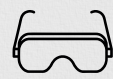


Godet RPS 0,9 L  
Kit de 50 unités  
Réf. 1202259P

Godet RPS 0,9 L  
Kit de 10 unités  
Réf. RPSLOT10-0.9L



Système breveté 1/4 de tour SATA.



Vidéo godets RPS  
Présentation



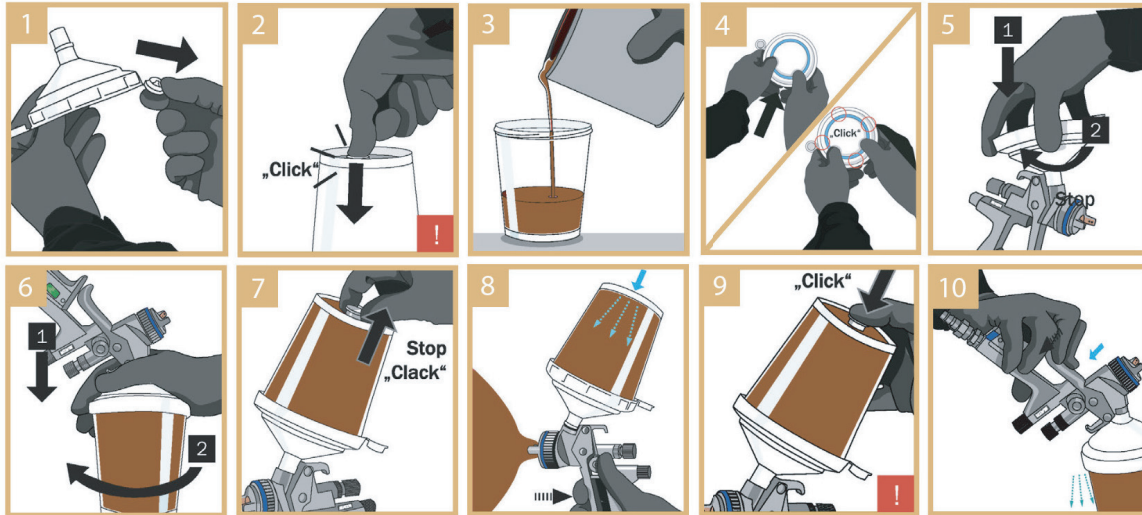
Vidéo godets RPS  
Astuces



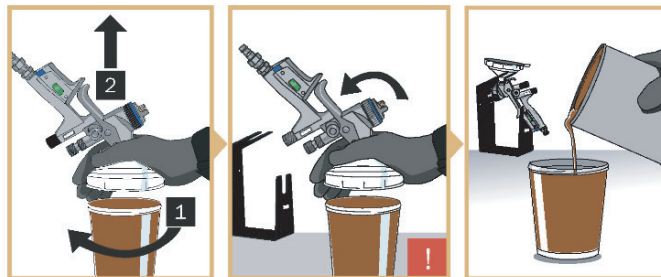


# Godets multi-usages RPS QCC

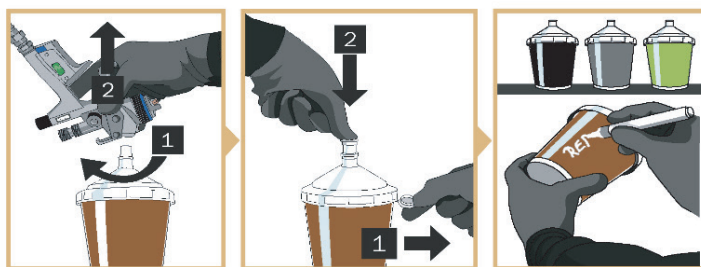
## Montage et remplissage



## Rechargement rapide



## Stockage





## Godets aluminium QCC



Idéal pour sa robustesse et le maintien de la température de votre produit. Convient pour tout type de préparation, particulièrement les produits chauds comme le nappage et le glaçage.

**Compatible sur tous les pistolets SATA.**

Pour SATAjet 1000 B, SATAminijet 4400 B et SATAjet 20 B\*  
(\*avec adaptateur Réf. 135798).



0,15 L - Réf. 198911P

0,75 L - Réf. 137729P

1 L - Réf. 96685P

Lot de 3 couvercles en plastiques pour 0,75 L et 1 L - Réf. 71555P.



Système breveté 1/4 de tour SATA.



Photo du godet non-contractuelle.

**Gravure en option, rendez-vous dans la rubrique "personnalisation".**

## Godets aluminium QCC avec vanne 1/4 de tour

Création by SGL Pastry

SGL Pastry a créé des godets avec vanne 1/4 de tour afin de mettre vos godets en étuve à la place du pistolet et maintenir vos produits au chaud.

Permet de stopper l'écoulement du produit grâce à sa vanne 1/4 de tour. Idéal pour déconnecter et reconnecter rapidement le godet et passer d'un pistolet à l'autre.

**Compatible sur tous les pistolets SATA.**

Pour SATAjet 1000 B, SATAminijet 4400 B et SATAjet 20 B\*  
(\*avec adaptateur Réf. 135798).

0,15 L - Réf. 40GOALIMO.15L

0,75 L - Réf. 40GOALIMO.75L



Vanne fermée



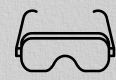
0,15L



0,75L



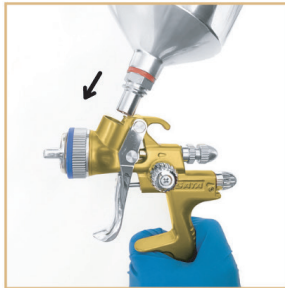
Système breveté 1/4 de tour SATA.



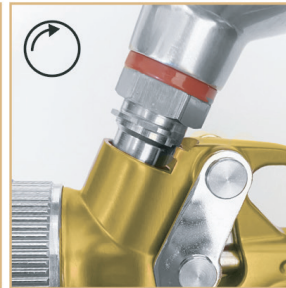
**La mise en place d'un pistolet en étuve a pour conséquence une usure prématurée des pièces et joints. Celui-ci ne peut être pris en garantie par le SAV. Nous vous recommandons de mettre votre godet avec vanne 1/4 de tour à l'étuve et votre pistolet en attente sur son support.**



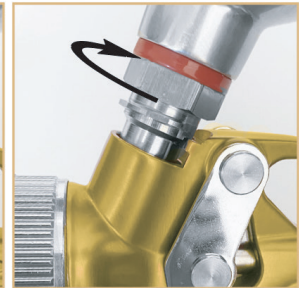
## Godets aluminium QCC



1 - Positionnez le godet et l'insérer sur le pistolet



2 - Fixez en effectuant un quart de tour, sans forcer !



3 - Versez votre produit dans le godet



4 - Fermez le couvercle



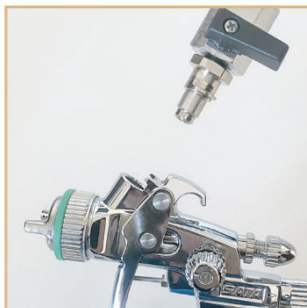
5 - Votre godet est installé, vous pouvez pulvériser vos entremets.



## Godets aluminium GCC vanne 1/4 de tour



1 - Positionnez le godet et l'insérer sur le pistolet



2 - Fixez en effectuant un quart de tour, sans forcer !



3 - Versez votre produit dans le godet



5 - Votre godet est installé, ouvrez la vanne du godet en effectuant un quart de tour, vous pouvez pulvériser vos entremets.



Contact SGI Pastry

SGI Pastry



Votre catalogue  
toujours avec vous !



**Vanessa HENRION**  
Responsable SGI Pastry

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

**Decouvrez notre webshop :** [www.sgi-pastry.com](http://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 —

Webshop  
[www.sgi-pastry.com](http://www.sgi-pastry.com)

*Témoignage*  
*Jean-Christophe Jeanson*

*Chef exécutif Maison Caffet*  
*Meilleur Ouvrier de France*

