

SGI

Pastry

Fiche technique

SATAjet 1000 B



L'Art de la Pulvérisation



Satajet 1000 B RP Pastry Edition

Pistolet très polyvalent grâce aux différentes buses.

Finesse de pulvérisation parfaite avec tous les types de produits. Il permet la pulvérisation à pression réduite.

- Une pression entre 0,2 et 1,5 bar est préconisée en fonction du produit à appliquer.
- 3 réglages : débit produit, forme du jet et pression d'air.



● Vidéo de démonstration
SATAjet 1000 B RP Pastry



- Tous nos pistolets sont garantis 1 an avec une extension de 2 ans en remplissant le formulaire SATA.

LES + PRODUITS

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

INSTALLATION

- Raccordement d'air : filetage G 1/4 mâle + embout Euro.
- Équipement requis : tuyaux résistants à 10 bars minimum.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pression d'entrée	0,2 - 1,5 bar
Consommation d'air	275 l/min
Distance de pulvérisation	10 à 30 cm
Dimensions	19 x 15 cm

Température maximale du produit	50°C
Kits projecteur	Kits de 0,8 à 5,0
Poids	596 g



Contact SGI Pastry

SGI Pastry



Votre catalogue
toujours avec vous !



Vanessa HENRION
Responsable SGI Pastry
v.henrion@sgi-france.com

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

Découvrez 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

FILIALE 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

Témoignage
Jean-Christophe Jeanson

—
Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France

