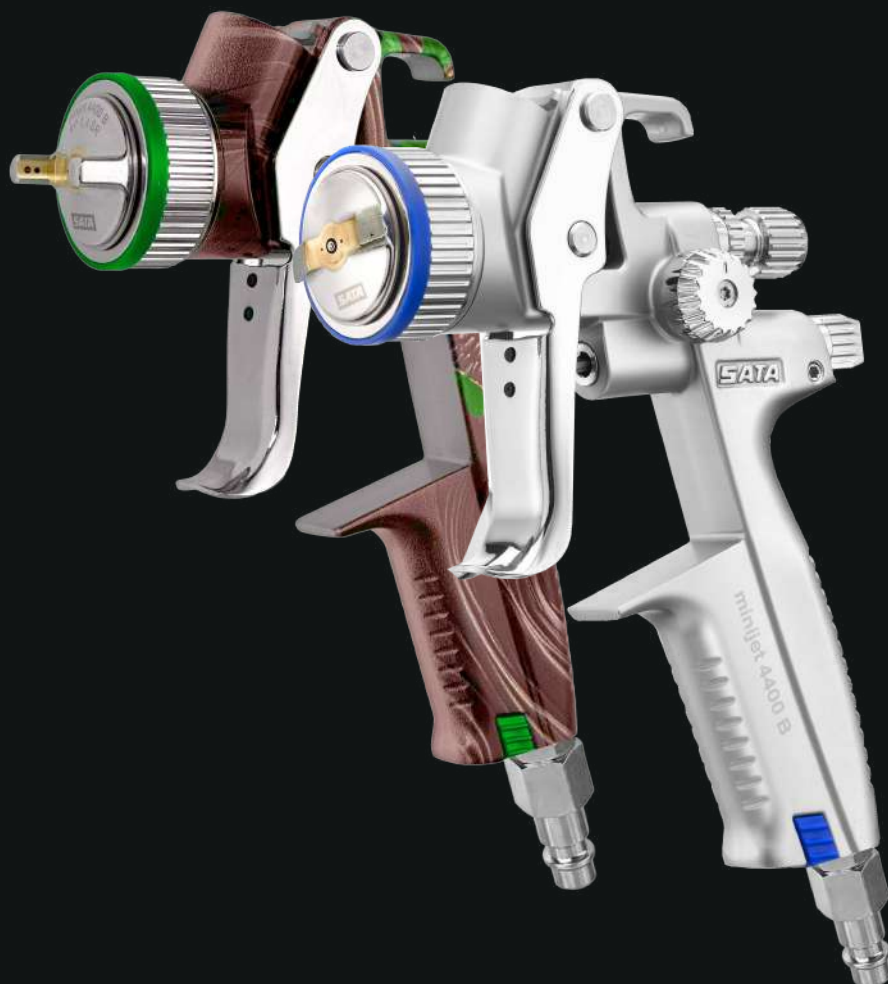


SGI

Pastry

Fiche technique

SATAMinijet 4400 B



L'Art de la Pulvérisation



SATAmijinjet 4400 B HVLP

Facile d'utilisation et d'entretien, très maniable car petit et léger, il garantit une finesse de pulvérisation.

Principalement utilisé pour le pistolage de pièces artistiques, pour les décors, moules en chocolat et les décors d'entremets.

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



● Vidéo de démonstration
SATAmijinjet 4400 B HVLP1.4 SR



LES + PRODUITS

- Très maniable car petit et léger ;
- Finesse de pulvérisation ;

- Idéal pour les décors chocolat et entremets ainsi que pour les pièces artistiques et sculptures.

INSTALLATION

- Raccordement d'air : filetage G 1/4 mâle + embout Euro.

- Équipement requis : tuyaux résistants à 10 bars minimum.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pression d'entrée	0,4 - 1,5 bar
Consommation d'air	120 l/min
Distance de pulvérisation	2 à 30 cm
Dimensions	17 x 12 cm

Température maximale du produit	50°C
Kits projecteur	Kits de 0,3 à 1,4
Poids	293 g



SATAmijinjet 4400 B RP

Spray gun for highly precise application.

Special nozzle without horns increases product thrust and facilitates chocolate application with more precise and faster coverage.

Specifically designed for half-sphere molds and ideal for all types of molds and small figurines.

Round spray pattern only, used with RP technology.



→ A pressure between 0.5 and 1.5 bar is recommended.

→ 2 adjustments: product flow and air pressure.



● Demonstration Video
SATAmijinjet 4400 B RP 1.2 PR



- All our spray guns are covered by a 1 year warranty, with a 2 years extended warranty available by completing the SATA registration form.

PRODUCT BENEFITS

● Gradient effect on your half-sphere mold, from the lightest or even transparent to the darkest at the edges.

● One-shot spraying.

INSTALLATION

● Air connection : G 1/4 male thread + Euro coupling.

● Required equipment : hoses resistant to at least 10 bar.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Inlet pressure	0,5 - 1,5 bar
Air consumption	200 l/min
Spray distance	2 to 30 cm
Dimensions	17 x 12 cm

Maximum product temperature	50°C
Projector kits	Kit 1.2 - Without horns
Weight	293 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

