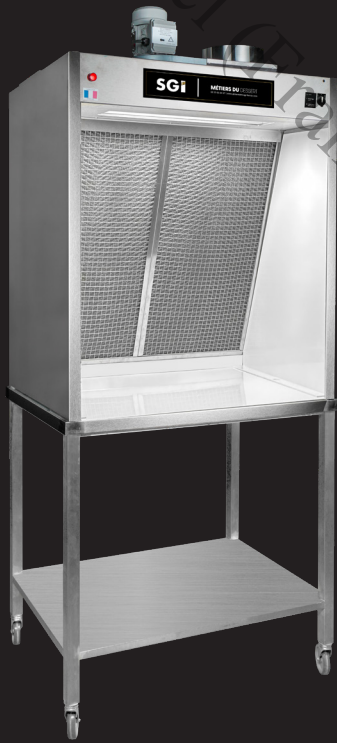
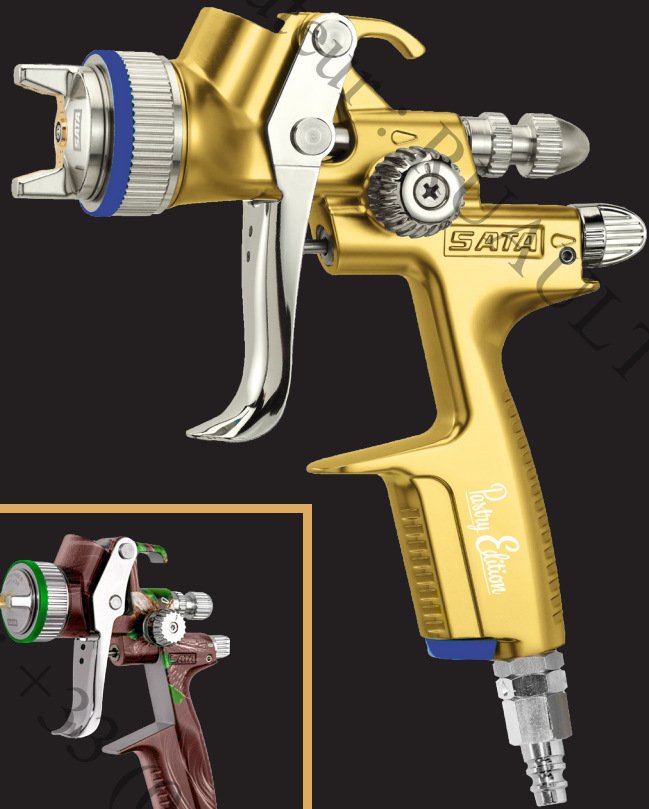


SGi

Pastry



L'Art de la Pulvérisation

Collection Numéro 10

2026



SGI Pastry

SGI est spécialisée dans la pulvérisation de multiples produits depuis plus de 20 ans.

Importateur exclusif de la marque SATA, notre société est implantée à Troyes, dans l'Aube. Dirigée par Armand Bailly, elle compte 27 collaborateurs répartis en 3 services : la carrosserie, l'industrie et l'alimentaire.

Depuis 2018, SGI développe activement sa gamme de produits dans l'alimentaire.

Supervisé par Vanessa HENRION, le secteur SGI Pastry propose une large gamme de solutions pour les professionnels des Métiers du Dessert.

Nos systèmes de pulvérisation, spécialement conçus pour répondre aux besoins de productivité et de rentabilité des laboratoires, garantissent une exécution de qualité. Nos pistolets sont de haute qualité et déclinés en de nombreuses tailles de buses destinées à l'application de beurre de cacao, de glaçages, nappages, de dorure et permettent la réalisation de multiples techniques d'application!

Notre gamme de produits s'est étoffée, vous retrouverez tous les accessoires autour des pistolets comme les valises, godets, supports, ainsi que nos hottes de pulvérisation en inox, véritables alliées, nos compresseurs alimentaires, nos sècheurs d'air et notre pot sous pression.

SGI Pastry s'est spécialisée également dans les réseaux d'air en inox sur mesure.

Toujours dans le but d'améliorer votre quotidien, SGI PASTRY souhaite accompagner les professionnels des Métiers du Dessert à optimiser leurs performances !

Découvrez notre

Webshop





Solutions de pulvérisation & accessoires

Nos pistolets de pulvérisation.....	4
SATAjet 1000 B RP "Pastry Edition".....	5-6-7
SATAminijet 4400 B HVLP "Chef's Edition" - SATAminijet 4400 B RP.....	8-9
SATAjet 20 B SATAGraph 4.....	10
Pot sous pression.....	11
Valise de pistolets.....	12-13
Guide de la pulvérisation.....	14
Notes préconisations.....	15
Guide d'utilisation et nettoyage pistolets.....	16-17-18
Pièces d'entretien	19
Vues éclatées et vue de coupe	20-21-22-23
Service après-vente.....	24
Godets multi-usages et guide d'utilisation.....	26-27
Godets aluminium QCC, 1/4 de tour et guide d'utilisation.....	28-29
SATA Adam 2 Micromètre à écran digital.....	30
Régulateur d'air manuel SATA Kits projecteurs.....	31
Support pistolet chauffant : Hot Spray.....	32-33
Supports pistolets	34
Personnalisation.....	36-37

Hottes de pulvérisation & accessoires

Hottes alimentaires.....	38-43
Caractéristiques et dimensions	44-45
Kit Protector H Tables inox.....	46-47
Accessoires Consommables.....	48
Guide d'entretien et nettoyage hottes	48-49

Air comprimé

Compresseurs classe 0 sans huile BREVA.....	50-57
Préconisations d'utilisation et d'implantation d'un compresseur.....	58
Guide d'entretien et nettoyage compresseurs.....	59-60
Sécheurs d'air.....	61
Réchauffeurs d'air.....	62-63
Réseaux d'air inox sur mesure.....	64-65
Filtres Coupleurs Embouts Régulateurs de pression.....	66
Tuyaux alimentaires Supports Accessoires tuyaux.....	67

Coaching sur-mesure et showroom SGI Pastry.....

68-69-70-71

Le Cercle V Valrhona.....

72

Le Clin d'oeil de Vanessa / Témoignages.....

73

Les Chefs en parlent.....

74-75

Les Recettes SGI Pastry.....

76-77

SIRHA | Contacts | Conditions Générales.....

78-79



Nos pistolets de pulvérisation

SGI Pastry est l'importateur exclusif de la marque allemande SATA pour la France dont les pistolets de pulvérisation sont reconnus mondialement.

Nos pistolets SATA, robustes et qualitatifs, sont conçus pour être utilisés à basse pression avec un haut taux de transfert.

Une diminution de la quantité de produits utilisés grâce à un taux de transfert supérieur à 65 % réduit le brouillard dans votre laboratoire et permet de réaliser des économies. Un double contrôle est réalisé sur toutes les pièces en usine afin de vous garantir une production parfaite.

Pulvériser à basse pression entre 0.2 bar et 1.5 bar est possible grâce à nos pistolets SATA combinés à un compresseur bien dimensionné à votre besoin en air.



Le SATAjet 1000 B RP - Pastry Edition

Ce pistolet est très polyvalent grâce aux différentes tailles de buse.

Il permet la pulvérisation de produits fluides à très épais.

Il s'adresse à tous : pâtisseries, chocolatiers, boulangers, traiteurs, confiseurs, etc.



Le SATAminijet 4400 B HVLP - Cho'c Edition

Avec sa maniabilité et sa finesse de pulvérisation, vous pulvérisez tous les produits fluides comme le beurre de cacao sur des petits sujets, des pièces artistiques, des moules chocolat, mais aussi des décors d'entremets.



Le SATAminijet 4400 B RP

Avec la technologie RP et sa buse spécifique en 1.2 sans corne, vous augmentez la poussée produit, ce qui facilite l'application du chocolat et permet d'éclater le produit afin d'obtenir des rendus artistiques. Idéal pour moules chocolat et petits sujets.

Réglage jet rond uniquement.



Le SATAjet 20 B

Identique à un pistolet, mais avec la finesse et la précision d'un aérographe. Celui-ci est plus robuste et plus polyvalent grâce aux différents godets et tailles de buses adaptables.



Le SATAgraph 4

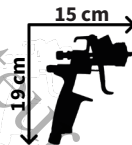
Un aérographe pour des finitions et des dégradés de couleurs de précision grâce à sa buse FD (Fine et Dégradée).



SATAjet 1000 B RP Pastry Édition

- Pistolet très polyvalent grâce aux différentes tailles de buses. Finesse de pulvérisation parfaite avec tous les types de produits. Pistolet permettant la pulvérisation à pression réduite.

→ 3 réglages : débit produit, forme du jet et pression d'air.



ATTENTION! IMPORTANT Une pression entre 0,2 et 1,5 bar est préconisée en fonction du produit à appliquer. Utilisez notre système SATA Adam 2 !

GARANTIE 1 AN

Pastry Édition



En buse 1.8 - Réf. JET1000PASTRY1.8VM, pour beurre de cacao, velours, colorant, chocolat, solutions scintillantes. Recommandé pour application de produits fluides.



Création by SGI Pastry

En buse 1.8 PR - Réf. JET1000PASTRY1.8PRVM, pistolet spécial chocolat, beurre de cacao, grande précision. Buse sans corne qui augmente la poussée produit et facilite l'application du chocolat. Réglage jet rond uniquement. Idéal pour petits sujets ou moules.



En buse 3.0 HV - Réf. JET1000PASTRY3.0VM, pour nappage neutre, fruit, chocolat, glaçage, dorure, ou gelée. Recommandé pour les produits épais. Buse Haute Viscosité étudiée pour appliquer finement des produits épais.

→ Idéal pour application d'agent de démoulage !

En buse 5.0 - Réf. JET1000PASTRY5.0VM, grosse buse spécifique pour tout produit très épais, comme le glaçage, la confiture, etc. Buse spécifique avec embout à dévisser afin de l'insérer dans votre pistolet. Une clé est fournie afin de procéder au dévissage de l'embout.

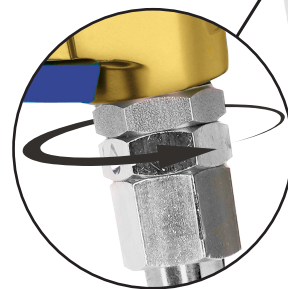
Vidéo pulvérisation agent de démoulage



Vidéo Kit Buse 5.0 Montage / démontage



- Buses disponibles de 0.8 à 5.0.
- Vendu avec 1 godet aluminium 0,75 L + 1 raccord tournant + 1 embout profil Euro (collé sur le filetage).
- Compatible avec godets alu (0,15 L - 0,75 L - 1 L), godets alu 1/4 de tour (0,15 L - 0,75 L) et godets multi-usages RPS (0,3 L - 0,6 L - 0,9 L).
- Raccord tournant profil Euro - Réf. 16162P, il est intégré pour optimiser vos mouvements et simplifier la manipulation lors de la pulvérisation.



SATAjet 1000 B RP Pastry Édition

Votre SATAjet 1000 B RP Pastry Édition est livré dans une valisette de rangement, accompagné d'une microfibre et d'un kit d'outils SATA.



| Réf. 40VALISETTEP

Dimensions : (L x l x H) 410 mm x 350 mm x 105 mm

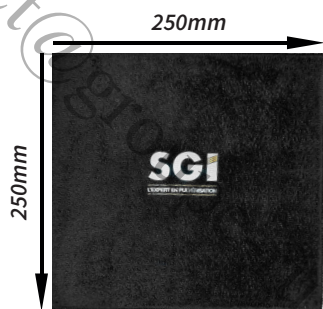


Inclus dans la valisette :

- 1 Pistolet de pulvérisation SATAjet 1000 B RP Pastry Édition.
- 1 Godet aluminium 0,75 ml.
- 1 Raccord tournant + 1 embout de connexion Euro.
- 1 Lingette microfibre.
- Notice et garantie du pistolet.
- Clips couleur de reconnaissance.

Kit d'outils SATAjet 1000 B RP :

- Clé universelle pour buses.
- Brosse de nettoyage.
- Outils polyvalents.



Création by SGI Pastry

| Réf. MICROFIBRESGI

Microfibre offerte pour faciliter le nettoyage et l'entretien de votre pistolet.
Dimensions : (L x l) 250 mm x 250 mm.

| Réf. 1009050





SATAjet 1000 B RP Pastry Édition

Votre **SATAjet 1000 B RP Pastry Édition** est livré prêt à l'emploi avec son godet de 0,75 ml et tous les accessoires pour son utilisation et son entretien.



QCC
Quick
Cup Connector

Gagnez du temps !

Votre **SATAjet 1000 B RP Pastry Édition** est équipé du système breveté 1/4 de tour **SATA**.

Plus besoin de visser le godet, il nécessite simplement 1/4 de tour afin de le fixer dans votre pistolet.

Vidéo SATAjet 1000 B RP Pastry Edition
Démonstration



Infos pratiques :

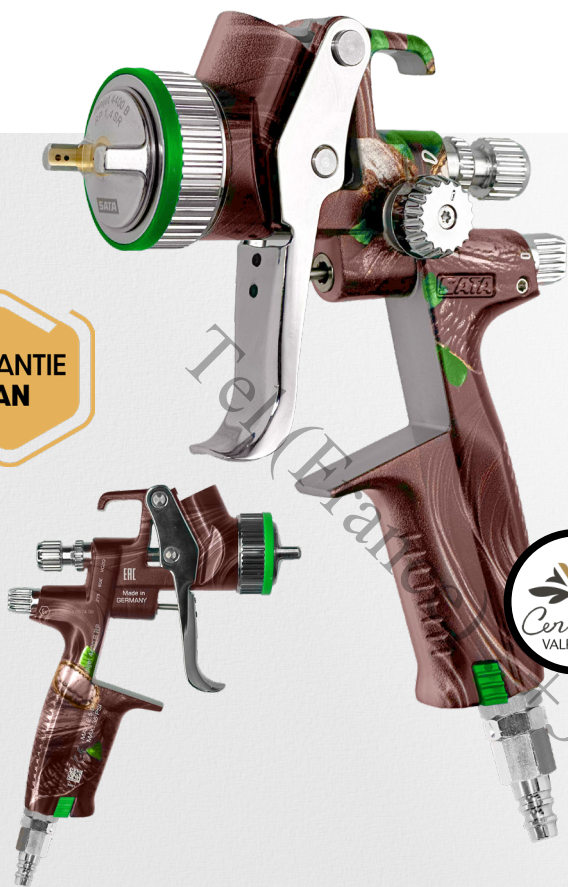
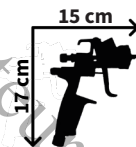


- Tous nos pistolets sont garantis 1 an avec une extension de 2 ans en remplissant le formulaire **SATA**.
- Fonctionnement optimal avec un compresseur d'une capacité minimum de 275L/min.
- Ne pas mettre les pistolets en étuve, ni au lave-vaisselle.



**GARANTIE
1 AN**

SATaminijet 4400 B HVLP Cho'c Edition



GARANTIE
1 AN

SATaminijet 4400 B HVLP Cho'c Edition

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 moules en chocolat et les décors d'entremets.

→ 3 réglages : débit produit, forme du jet et pression d'air.

ATTENTION! IMPORTANT Une pression entre 0,5 et 1,5 bar est préconisée. Utilisez notre système SATA Adam 2 !

En buse 1.4 SR - Réf. MINIJET4400CHOC1.4VM, pour beurre de cacao, colorant chocolat, solutions scintillantes, etc.

- Buses disponibles de 0.3 à 1.4 SR
- Vendu avec 2 godets RPS en 0,3 L + 1 embout profil Euro (collé sur le filetage).
- Compatible avec godets alu (0,15 L - 0,75 L - 1 L), godets alu 1/4 de tour (0,15 L - 0,75 L, et godets multi-usages RPS (0,3 L - 0,6 L - 0,9 L).

Votre SATaminijet 4400 B HVLP Cho'c Edition est livré dans une valisette de rangement, accompagné d'une microfibre et d'un kit d'outils SATA.

Inclus dans la valisette :

- 1 Pistolet de pulvérisation SATaminijet 4400 B HVLP Cho'c Edition.
- 2 Godets RPS 0,3 L.
- 1 Raccord tournant + 1 embout profil Euro.
- 1 Lingette microfibre SGI.
- Notice et garantie du pistolet.
- Clips couleur de reconnaissance.

Réf. 198572



Kit d'outils SATaminijet 4400 B :

- Clé universelle pour buses.
- Brosse de nettoyage.
- Outils polyvalents.



Réf. MICROFIBRESGI

Microfibre offerte pour faciliter le nettoyage et l'entretien de votre pistolet. Dimensions : (L x l) 250 mm x 250 mm.

Vidéo SATaminijet 4400 HVLP 1.4 SR
Démonstration



Réf. 40VALISETTEP

Dimensions : (L x l x H) 410 mm x 350 mm x 105 mm.

 SATAmijnjet 4400 B RP



Votre SATAmijnjet 4400 B RP est livré dans une valisette de rangement, accompagné d'une microfibre et d'un kit d'outils SATA, identique au SATAmijnjet 4400 B HVLP Cho'c Edition.



● SATAmijnjet 4400 B RP

Pistolet qui permet une application très précise. Buse spécifique sans cornes qui augmente la poussée produit et facilite l'application du chocolat grâce à une couverture plus précise et plus rapide.

Spécifiquement créé pour les moules demi-sphères et idéal pour tous les moules en général et les petits sujets.

Réglage jet rond uniquement. S'utilise uniquement avec la technologie RP. (Buse non adaptable sur le SATAmijnjet 4400 B HVLP).

→ 2 réglages : débit produit et pression d'air.



Une pression entre 0,5 et 1,5 bar est préconisée. Utilisez notre système SATA Adam 2 !



Création by SGI Pastry

En buse 1.2 PR - Réf. MINIJET44001.2PRVM, pour appareil pistolet, beurre de cacao, colorant chocolat, solutions scintillantes, etc.

- Vendu avec 2 godets RPS en 0,3 L + 1 embout profil Euro (collé sur le filetage).
- Compatible avec godets alu (0,15 L - 0,75 L - 1 L), godets alu 1/4 de tour (0,15 L - 0,75 L) et godets multi-usages RPS (0,3 L - 0,6 L - 0,9 L).



Fonctionnement optimal avec un compresseur d'une capacité minimum de 200 L/min. Ne pas mettre les pistolets en étuve, ni au lave-vaisselle.



Vidéo SATAmijnjet 4400 B RP 1.2 PR
Démonstration sur moule demi-sphère.

 SATAjet 20 B

Permet de réaliser des **décor de précision** avec une prise en main facile semblable au pistolet. Mêmes particularités que le SATAGraph 4, mais plus robuste et polyvalent grâce aux différents godets et tailles de buse adaptables.



Préconisé en buse 1.0 - Réf. JET20BPAT1.0, pour beurre de cacao, colorant chocolat, solutions scintillantes, etc.

- Buses disponibles de 0.2 à 1.0.
- **Vendu avec un godet PVC 65 ml - Réf. 15669P + 1 embout profil Euro (collé sur le filetage).**
- Compatible avec godet alu à vis 0,15 L - Réf. 125948.
- Possibilité de connecter le tuyau 409ALIM.
- Possibilité d'adapter le godet alu (0,15 L), le godet alu vanne 1/4 de tour (0,15 L) et le godet multi-usages RPS (0,3 L) avec l'adaptateur Réf. 135798 (En option).
- Kit d'outils SATA inclus.
- **Réglage débit produit uniquement.**



GARANTIE 1 AN



Adaptateur godets 1/4 de tour pour SATAjet 20B
Réf. 135798P



Kit d'outils SATAjet 20 B :

- Réf. 1009373
- Clé universelle pour buses.
 - Brosse de nettoyage.
 - Outils polyvalents.

 SATAGraph 4

Idéal pour des **finitions très précises**. La buse FD (Fine et Dégradée) permet de réaliser des **dégradés de couleurs** avec la plus grande précision.



Réf. SATAGRAPH4PAT, pour beurre de cacao, colorant chocolat, solutions scintillantes, etc.
Godet gravité de 7 ml - buse de 0,5.

- Vendu avec 1 embout Euro Réf. 40520302 + adaptateur Réf. 10S046.
- Possibilité de connecter le SATAGraph 4 au tuyau Réf. 32987GRAPH4 - Dimensions : 3 m x Ø4 mm.
- **Réglage débit produit uniquement.**

GARANTIE 1 AN



Fonctionnement optimal avec un compresseur d'une capacité minimum de 40 L/min.
Ne pas mettre les pistolets en étuve, ni au lave-vaisselle.



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. POTSOUSSIONRA

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





Packs valises SGI Pastry

Créés spécifiquement pour vous, nos packs valises répondent à vos besoins, tout en vous offrant un tarif attractif. Ils permettent d'attribuer les outils par service pour définir un poste précis. Idéal lors des déplacements, démonstrations, formations, salons...

Retrouvez nos 2 modèles de valises !

Possibilité également de composer votre valise sur mesure avec le matériel de votre choix.



VALISE PACK DELUXE

| Réf. PACKDELUXE

Valise comprenant* :

- Pistolet SATAjet 1000 B RP "Pastry Edition" 3.0 HV + 1 godet alu 0,75 L.
- Pistolet SATAminijet 4400 HVLP "Cho'c Edition" + 2 godets RPS 0,3 L + 1 godet alu 0,15 L.
- Pistolet SATAjet 20 B 1.0 + 1 godet PVC 65 ml.
- Support pistolet Réf. 4001000P.
- Système SATA Adam 2 complet pour SATAjet 1000 B + 1 support pour SATAminijet 4400.
- 1 Adaptateur godet 1/4 de tour pour SATAjet 20 B.
- 3 Embouts rapides Euros et 1 coupleur Euro eSafe.
- Kit d'outils SATA.

*Modèle de la valise : Réf. 40VPBP.

 Nouveauté **Microfibre offerte dans chaque valise.**

Achetez nos packs valises et faites des économies !



VALISE PACK CONCOURS

| Réf. PACKCONCOURS

Valise comprenant* :

- Pistolet SATAjet 1000 B RP "Pastry Edition" 3.0 HV + 1 godet alu 0,75 L.
- Pistolet SATAminijet 4400 HVLP "Cho'c Edition" + 2 godets RPS 0,3 L.
- Support pistolet Réf. 4001000P.
- Système SATA Adam 2 complet pour SATAjet 1000.
- 2 Embouts rapides Euros et 1 coupleur Euro eSafe.
- Kit d'outils SATA.

*Modèle de la valise : Réf. 40VPBP.

 Nouveauté **Microfibre offerte dans chaque valise.**

 Valises sur mesure

VALISE 5 PISTOLETS

Réf. 40VPBP



Cette valise est composée de mousse haute densité fraisée pour 5 pistolets, godets et accessoires.
Dimensions : (L x l x h) : 450 mm x 360 mm x 150 mm.
Valise vendue vide.

VALISE 1 PISTOLET TRANSPARENTE

Réf. 40VALISETTEP



Cette valise est composée de mousse haute densité découpée pour 1 pistolet et 1 godet.
Dimensions : (L x l x H) 410 mm x 350 mm x 105 mm.
Valise vendue vide.



Guide de pulvérisation SGI Pastry

Les + produits et domaines d'application

- Permet de réaliser des décors grâce à sa précision ;
- Prise en main facile comme un pistolet ;
- Plus robuste que l'aérographe ;
- Idéal pour les sculptures, les décors, la pulvérisation dans les moules et dessins de précision.
- Très maniable car petit et léger ;
- Finesse de pulvérisation ;
- Idéal pour les décors chocolat et entremets ainsi que pour les pièces artistiques et sculptures.
- Dégradé de votre moule demi-sphère du plus clair, voire transparent, jusqu'au plus foncé au bord ;
- Pulvérisation en one shot pour un gain de temps.

Produits pulvérisés

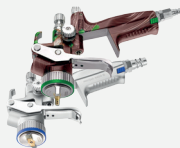
Beurre de cacao
Beurre de cacao / Velours Colorant chocolat Solutions scintillantes
Beurre de cacao
Beurre de cacao Colorant chocolat Velours
Nappage / Glaçage Neutre, Fruit, Chocolat Dorure / Gelée
Nappage / Glaçage épais
Nappage / Glaçage Beurre de cacao / Dorure

Kits projecteur

- Kits de 0.2 à 1.0
- Kits de 0.3 à 1.4
- Kit 1.2 - Sans cornes
Spécial moule demi-sphère

Pistolets

- **SATAjet 20 B**
Pistolet en buse 1.0
Ref: JET20BPATT1.0VM
- **SATAminjet 4400 HVL P**
Pistolet en buse 1.4 SR
Ref: MINIJET4400PATT1.4VM
- **SATAminjet 4400 RP**
Pistolet en buse 1.2
Ref: MINIJET4400T1.2PRVM
- **SATAjet 1000 B RP**
Pistolet en buse 1.8
Ref: JET1000PASTRY1.8VM cette buse sans corne augmente la poussée produit et facilite l'application du chocolat.
- **Pistolet en buse 3.0 HV ***
Ref: JET1000PASTRY3.0VM
3.0 HV* Cette buse permet d'appliquer finement des produits épais à basse pression.
- **Pistolet en buse 5.0**
Ref: JET1000PASTRY5.0VM
- **SATAjet 1000 K RP**
Pistolet en buse 1.5
Ref: 1132126



Important

- Permet une production en continu pour les gros volumes ;
- Pistolet à gravité basse pression, très peu de brouillard ;
- Cuve de 15L avec option ceinture chauffante réglable ;
- Chariot à roulettes inclus.

Toutes ces préconisations peuvent varier en fonction de vos recettes, propres à chacun, de la chaleur à laquelle vous chauffez le produit à pulvériser, et de la qualité de votre réseau d'air. Un compresseur de qualité, relativement puissant, avec une sortie d'air dotée d'un tuyau de diamètre intérieur de 9mm est primordial pour un résultat optimal de pulvérisation. Un épurateur de filtration à 3 niveaux est indispensable afin de filtrer toutes les particules de poussière, d'eau, de rouille et tous autres éléments qui peuvent se retrouver sur les pièces pulvérisées destinées à la consommation.



Mes préconisations

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault



Nettoyage manuel du pistolet

Vidéo Pistolet
Nettoyage



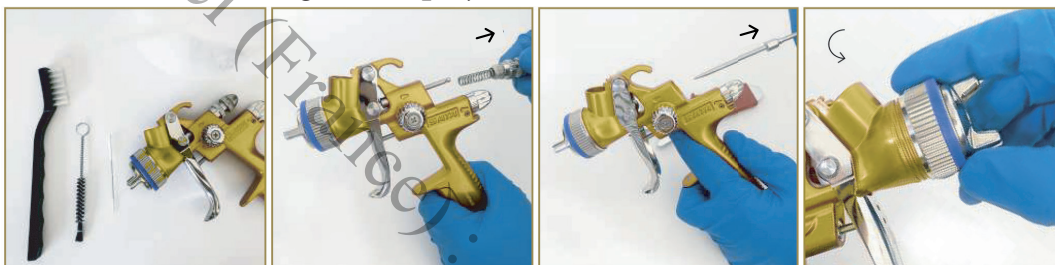
SGI Pastry recommande de nettoyer votre pistolet entre chaque utilisation. Lors du nettoyage s'assurer que les brosses ou pinceaux utilisés sont exempts de fils métalliques qui pourraient endommager le pistolet. Aucun liquide de nettoyage ne doit pénétrer dans les canaux d'air du pistolet. Pour éliminer les traces de calcaire et préserver durablement votre pistolet, il est essentiel de le souffler à l'aide d'une soufflette afin d'évacuer tous les résidus. Il est fortement déconseillé de placer votre pistolet en étuve.

Pour un nettoyage optimal, il est préconisé d'utiliser les accessoires du fabricant SATA fournis avec votre pistolet. Utilisez un liquide vaisselle neutre. N'utilisez pas de produits acides ou corrosifs.



Kit d'outils inclus
| Réf. 1009090
ou
| Réf. 198572

Démontage du kit projecteur

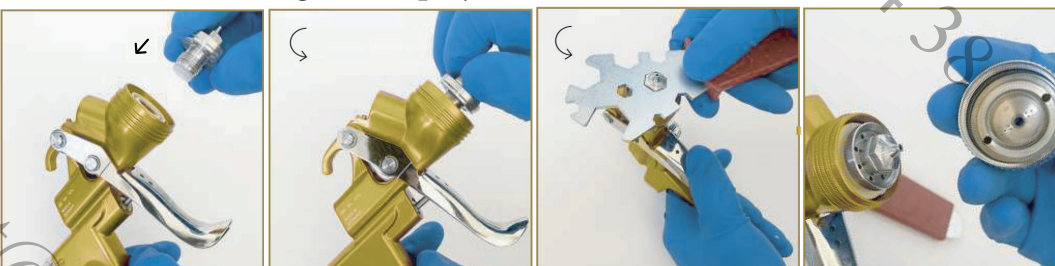


Préparez vos éléments de nettoyage :
1 - Lors du nettoyage du pistolet, retirez d'abord l'aiguille.
2 - Dévissez le chapeau d'air inclus.

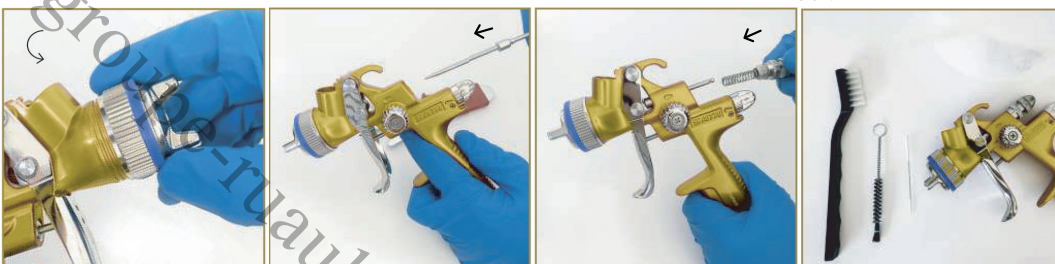


3 - Démontez ensuite le chapeau d'air.
4 - Dévissez la buse à l'aide de la clé intégrée dans l'outil universel.
5 - Démontez la buse.

Remontage du kit projecteur



1 - Remontez la buse.
2 - Revissez la buse à l'aide de la clé intégrée dans l'outil universel.
3 - Remontez ensuite le chapeau d'air.



4 - Revissez le chapeau d'air.
5 - Remettez l'aiguille.



Nettoyage du corps du pistolet et du kit projecteur.



1 - Préparez de l'eau tiède dans un récipient avec du liquide vaisselle.



2 - Déposez le pistolet dans un récipient.



3 - Laissez tremper le pistolet pendant 1h.



4 - Démontez l'aiguille et le cha-peau d'air (voir étapes "Démontage du kit projecteur").



5 - Nettoyer avec les goupillons le chapeau d'air de chaque côté.



7 - Nettoyer l'aiguille avec la brosse.



6 - Rincez à l'eau claire le chapeau d'air de chaque côté.



8 - Rincez l'aiguille à l'eau clair.



9 - Démontez la buse (voir étapes "Démontage du kit projecteur").



10 - Nettoyez avec les goupillons la buse de chaque côté.





11 - Rincez à l'eau claire la buse de chaque côté.



12 - Nettoyer avec les goupillons le corps du pistolet et le canal du produit

13 - Rincez à l'eau claire le corps du pistolet et le canal du produit.



14 - Rincez à l'eau claire le corps du pistolet et le canal du produit.

15 - Séchage à l'aide d'une soufflette.



16 - Séchage de l'aiguille.

17 - Séchage de la buse.

Lors du nettoyage des composants du kit projecteur, s'assurer que les pièces métalliques des brosses n'endommagent pas le kit projecteur.
Préférez les pinces et les brosses de nettoyage fabriqués spécialement par SATA, afin de garantir un entretien et un nettoyage parfait du kit projecteur.

Pièces pour pistolets

Kits de joints et ressorts

Pour SATAjet 1000 B RP :

Réf. 183780P

Piston d'air + joint de piston d'air intérieur ;
Kit piston d'air : Joint + porte joint de piston d'air ;
Kit aiguille : Joint + porte joint d'aiguille + ressort x 1.

Réf. 133959P

Inclus : 3 ressorts à pression pour aiguille + 3 pour piston d'air.

Pour SATAminijet 4400 HVLP ou RP :

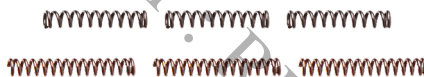
Réf. 200246P

Piston d'air + joint de piston d'air intérieur ;
Kit piston d'air : Joint + porte joint de piston d'air + ressort x 1 ;
Kit aiguille : Joint + porte joint d'aiguille + ressort x 1.

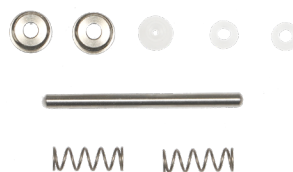
Réf. 201467P

Inclus : 3 ressorts à pression pour aiguille + 3 pour piston d'air.

Réf. 133959P



Réf. 200246P



Micromètres d'air complet

Pour SATAjet 1000 B RP - **Réf. 139964P**

Pour SATAminijet 4400 B HVLP ou RP - **Réf. 198523P**



Raccord tournant profil Euro

Vendu avec le SATAjet 1000 B RP

Réf. 16162P

Compatible avec le SATAminijet 4400 B



Régulateur de débit produit

Pour SATAjet 1000 B RP - **Réf. 139188P**

Pour SATAminijet 4400 B HVLP ou RP - **Réf. 199406P**



Pièces pour godets

Couvercle pour godet aluminium

Couvercles rigides en plastique - Lot de 3.

0,15L
Réf. 1064022P

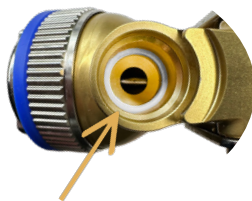
0,75L et 1L
Réf. 71555P



Insert d'étanchéité

Insert en plastique blanc pour pistolets munis du raccord pour godets QCC.

Pour SATAjet 1000 B RP et SATAminijet 4400 B HVLP ou RP - **Réf. 96875P**



Pièces pour SATA Adam 2

Joint torique

| Lot de 2 - **Réf. 162172P**



Kit de changement de batterie

Inclus :
Pile, Kit de joints, Clé de démontage, Élastique de maintien.

Réf. 160739P



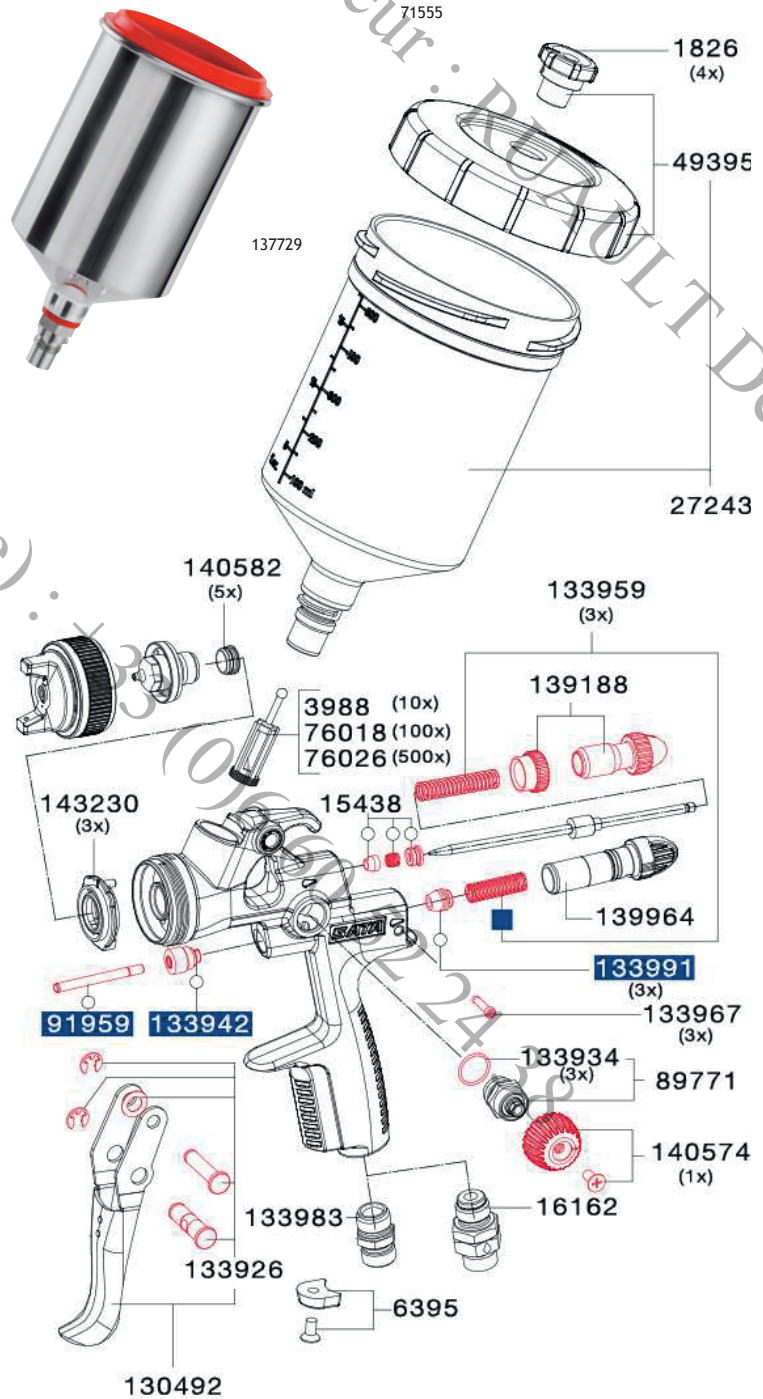
Clip d'encliquetage

| Lot de 5 - **Réf. 162164P**



Satajet 1000 B Pastry Édition

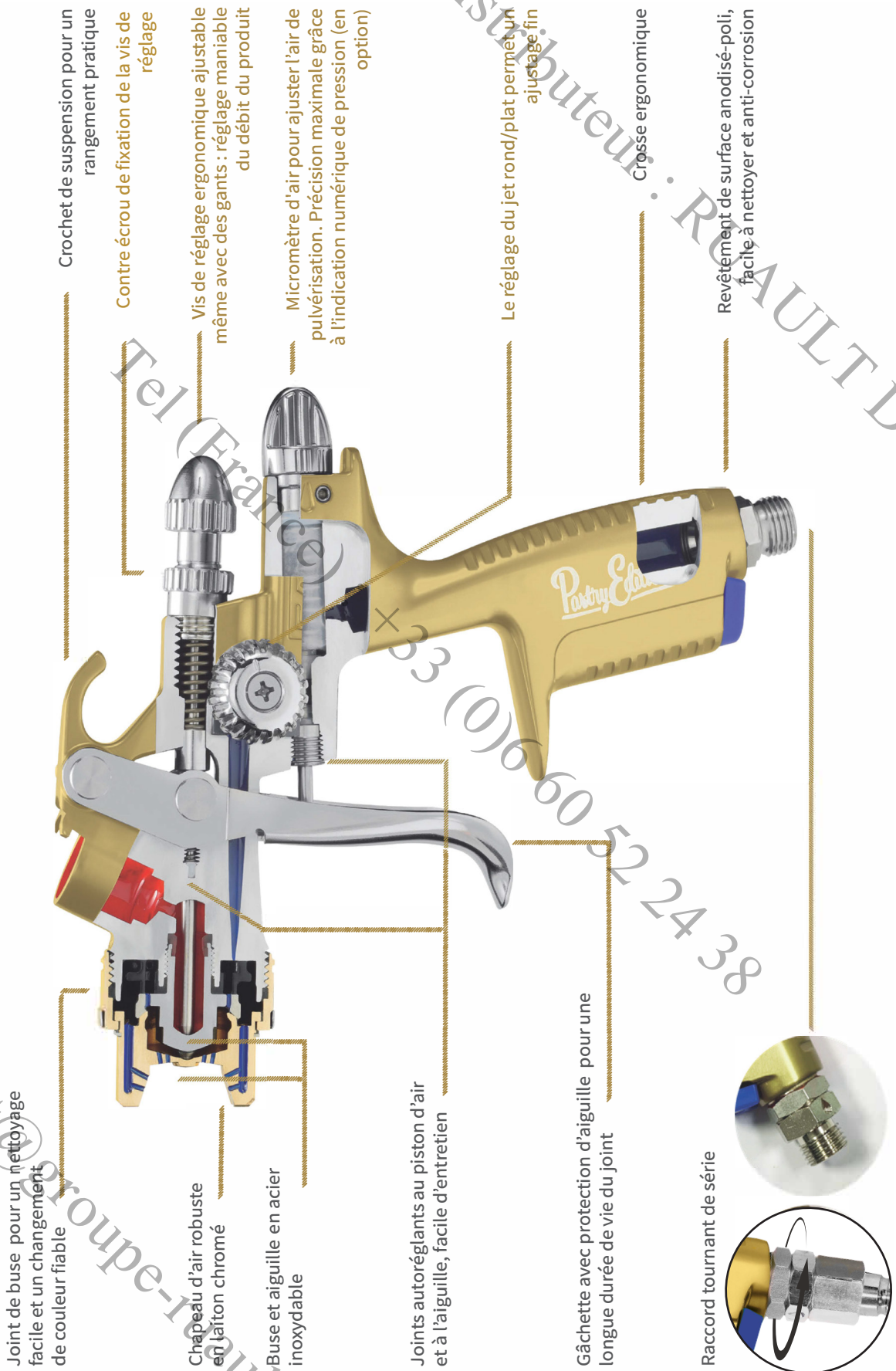
Réf. / Désignation	
1826	Système antigoutte (4x)
3988	Tamis de peinture, 300 µ (10x)
6395	Clips CCS, vert, bleu, rouge, noir (1 de chaque)
15438	Joint de l'aiguille de peinture
16162	Raccord tournant
27243	0,6 l Godet QCC en plastique réutilisable, cpl.
49395	Couvercle fileté avec anneau antigoutte et système antigoutte
89771	Broche pour réglage du jet rond/plat
91959	Tige du piston d'air
130492	Kit de gâchette
133926	Kit d'entretoise
133934	Joint (3x) pour broche
133942	Fixation de joint, cpl.
133959	Ressort à pression (3x) pour aiguille de peinture et piston d'air
133967	Vis de fixation (3x) pour micromètre d'air
133983	Pièce de raccord d'air 1/4" filetage extérieur
133991	Tête du piston d'air (3x)
139188	Réglage du flux du produit avec contre-écrou
139964	Micromètre d'air
140574	Molette de réglage avec vis
140582	Élément d'étanchéité (5x) pour buse de peinture
143230	Anneau de distribution d'air (3x)
137729	Godet QCC 0,750L en aluminium avec couvercle
71555	Couvercle en plastique (3x) pour godet rigide en aluminium 0,75l et 1,0l





Vue de coupe SATAjet 1000 B

SGI Pastry



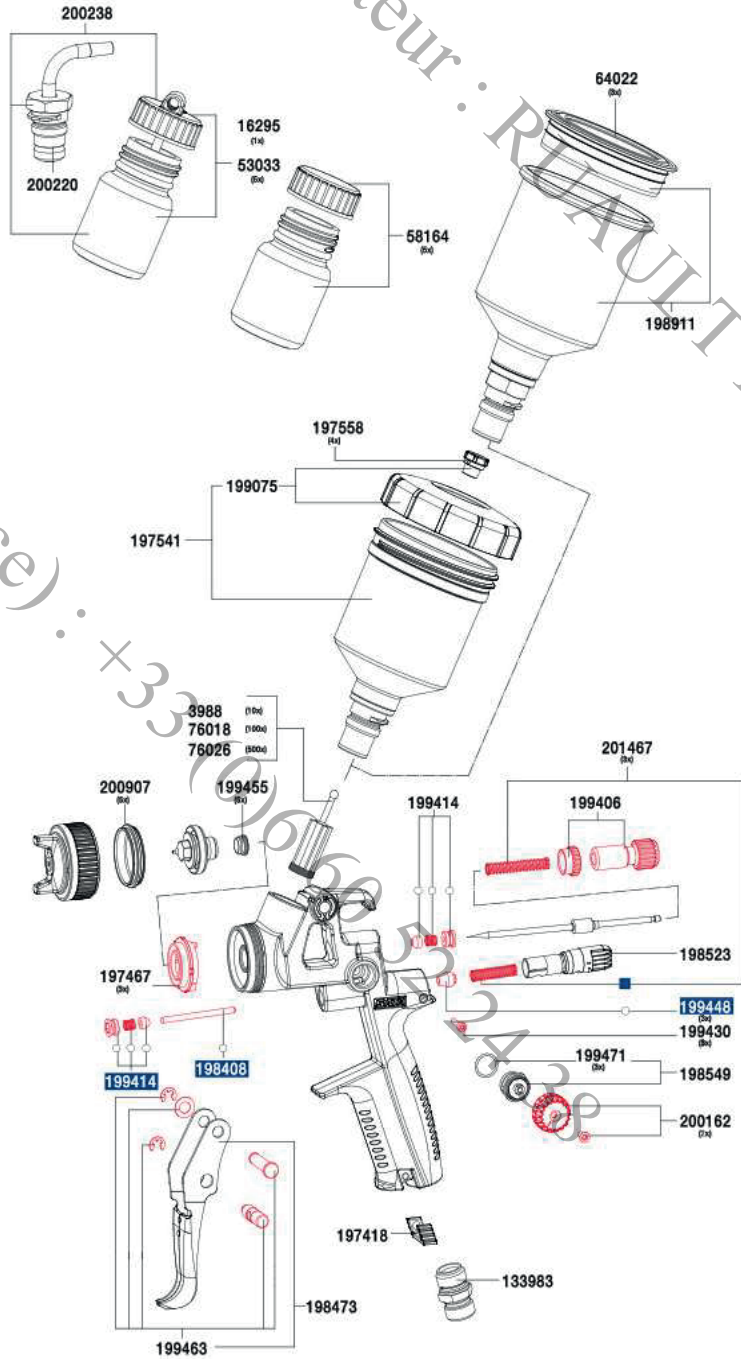
Tel (France) : 06 60 52 24 38 distributeur : REAULT Design

contact@groupe-reault



SATaminijet 4400 B RP & HVLP

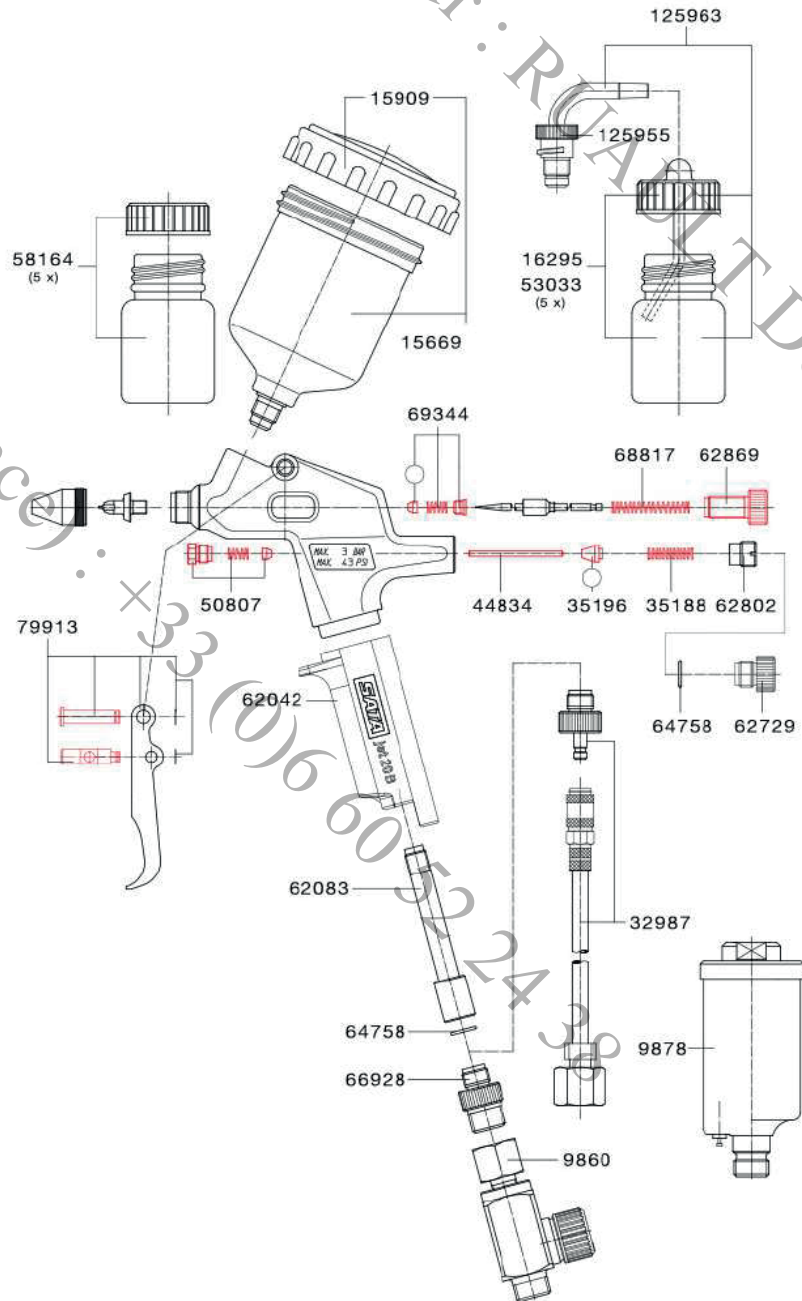
Réf. / Désignation
3988
Tamis de peinture, 300 µ (10x)
16295
Godet en verre 25 ml avec couvercle enfichable
53033
Godet en verre 25 ml avec couvercle enfichable (5x)
58164
Godet en verre 25 ml avec couvercle borgne (5x)
64022
Couvercle en plastique (3x)
133983
Pièce de raccord d'air 1/4" filetage extérieur
197418
Clips CCS, vert, bleu, rouge, noir (1 de chaque)
197467
Anneau de distribution d'air (3x)
197541
Godet QCC réutilisable en plastique 0,125 l, cpl.
197558
Système antigoutte (4x)
198408
Tige du piston d'air
198473
Kit de gâchette
198523
Micromètre d'air
198549
Broche pour réglage du jet rond/plat
198911
0,15 l Godet QCC en aluminium réutilisable, cpl.
199075
Couvercle fileté avec anneau et système antigoutte
199406
Réglage du flux du produit avec contre-écrou
199414
Joint pour aiguille de peinture et tige du piston d'air
199430
Vis de fixation (3x) pour micromètre d'air
199448
Tête du piston d'air (3x)
199455
Élément d'étanchéité (5x) pour buse de peinture
199463
Kit d'entretoise
199471
Joint (3x) pour broche
201467
Ressort à pression (3x) pour aiguille de peinture et piston d'air
200162
Molette de réglage avec vis (2 de chaque pièce)
200220
Raccord pour godet enfichable avec QCC
200238
Godet en verre 25 ml avec couvercle enfichable (5x) et raccord enfichable QCC (1x)
200907
Anneau d'étanchéité (5x)
16162
Raccord tournant





SATAjet 20 B

Réf. / Désignation
9860 SATA micromètre d'air 0-845, G 1/4"
9878 SATA mini filter G 1/4"
15669 Godet réutilisable en plastique 65 ml, cpl.
15909 Couvercle fileté
16295 Godet en verre 25 ml avec couvercle enfichable
32987 SATA tuyau d'air en PVC, transparent, 3 m de long, avec filetage intérieur G 1/4, accouplement rapide miniature et nipple
35188 Ressort à pression pour piston d'air
35196 Tête du piston d'air
44834 Tige du piston d'air
50807 Kit de joints pour tige du piston d'air
53033 Godet en verre 25 ml avec couvercle enfichable (5x)
58164 Godet en verre 25 ml avec couvercle borgne (5x)
62042 Crosse du pistolet
62083 Tube d'air
62729 Vis de fermeture
62802 Vis à pression G 1/8 ext.
62869 Vis de réglage du flux du produit
64758 Joint torique
66928 Raccord d'air G1/8 ext. - G1/4 ext.
68817 Ressort à pression pour aiguille de peinture
69344 Joint de l'aiguille de peinture
79913 Kit de gâchette
125955 Raccord pour godet enfichable avec QCC
125963 Godet en verre 25 ml avec couvercle enfichable (5x) et raccord QCC enfichable (1x), entonnoir-tamis (150µm) (2x)



Service SAV

La qualité de notre service après-vente est une priorité pour la satisfaction de nos clients et leur fidélisation à long terme.

C'est la raison pour laquelle nous apportons un soin particulier à ce service.

Nous proposons l'entretien de notre gamme de produits et des forfaits de nettoyage et de remise en état de vos pistolets.

N'oubliez pas qu'un nettoyage et un entretien réguliers de vos pistolets et de votre matériel en général, leur assureront une longue vie !



Responsable Technique Qualité

Sébastien HABRANT

sav@sgi-pastry.com

03 25 75 33 14 / 07 89 43 20 12

Téléchargez votre formulaire SAV ci-dessous :



Tutoriels d'entretien

Notice Godets Entretien



Notice Pistolets Entretien



Notice Compresseurs Entretien



A savoir

HVLP



Pression au
chapeau d'air
≤ 0,7 bar

Entrée d'air : 1,8 / 2 bar

La technologie HVLP correspond à la basse pression par excellence grâce à une entrée d'air à 2 bar. La pression de sortie est inférieure à 0,7 bar aux 2 sorties du chapeau d'air. Cela vous permet d'avoir le moins de brouillard possible.

RP



Pression au
chapeau d'air
≤ 1,5 bar

Entrée d'air : 1,8 / 2 bar

La technologie RP correspond à une pression réduite avec une entrée d'air à 2 bar maximum. La pression de sortie au chapeau d'air est d'environ 1,5 bar, ce qui facilite l'obtention d'une pulvérisation fine.



Godets multi-usages RPS QCC

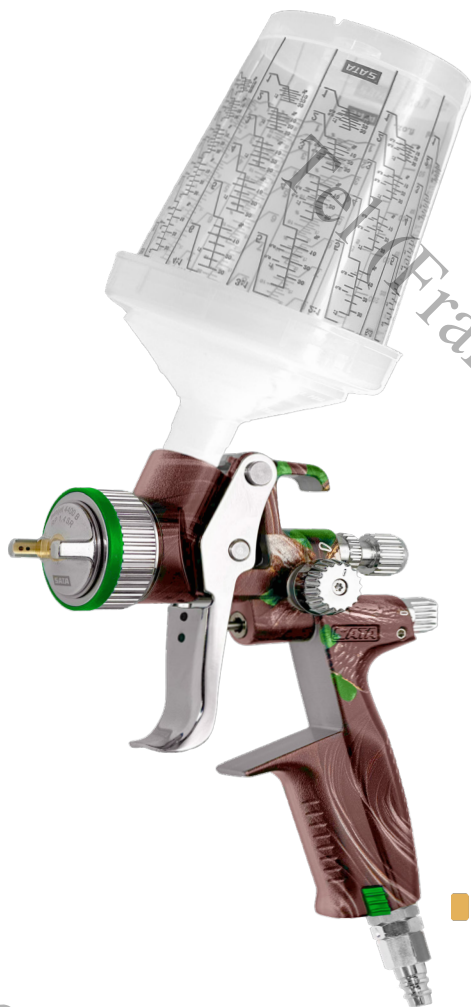
Les godets multi-usages RPS et QCC, en plastique ou en aluminium, offrent des solutions pratiques, robustes et efficaces pour diverses applications. Le système breveté QCC garantit une manipulation simple et rapide, s'adaptant parfaitement aux besoins des professionnels.

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



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



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

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

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

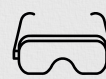
Livré avec tamis plat qui se clips dans le couvercle du godet, afin de filtrer vos préparations.



Tamis plat 125µm



Système breveté 1/4 de tour SATA.



Vidéo godets RPS
Présentation



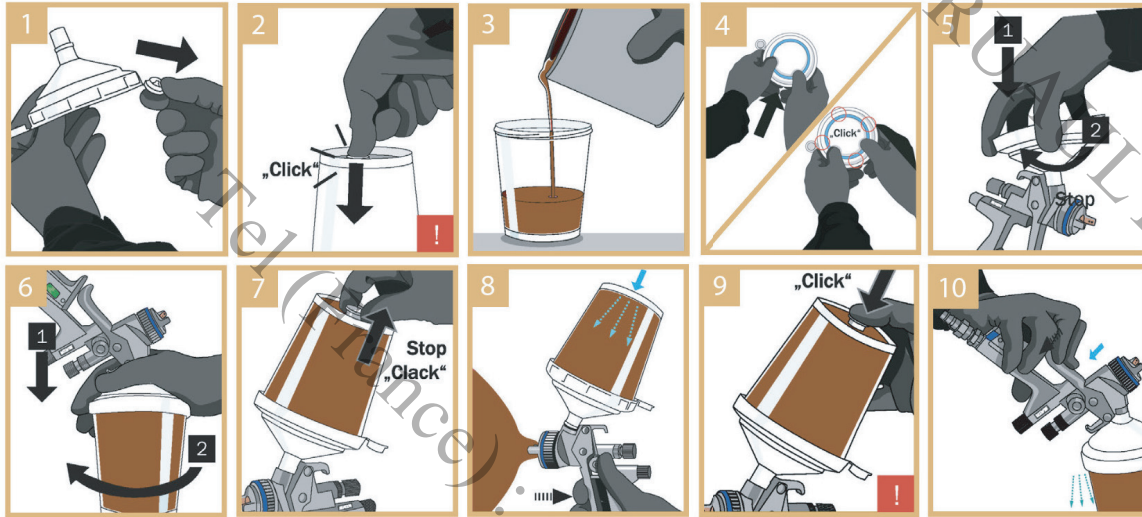
Vidéo godets RPS
Astuces



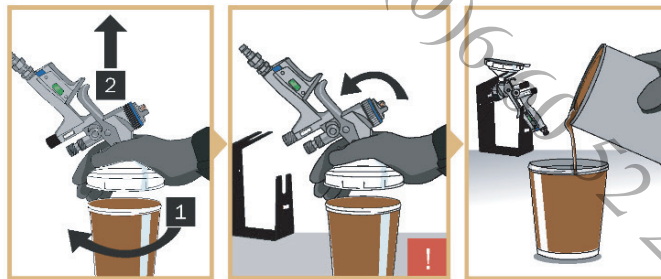


Godets multi-usages RPS QCC

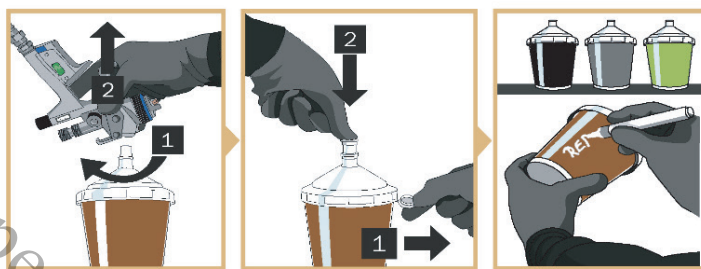
Montage et remplissage



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

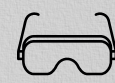
0,75 L - Réf. 40GOALIMO.75L



Vanne fermée



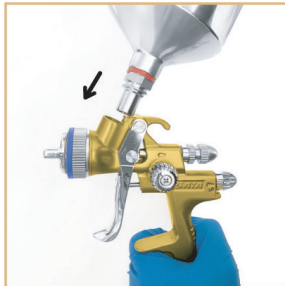
Système breveté 1/4 de tour SATA.



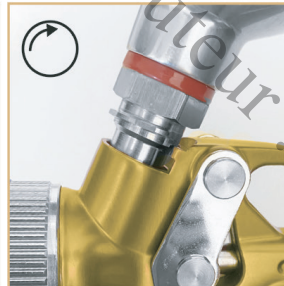
La mise en place d'un pistolet en étuve a pour conséquence une usure prématurée des pièces et joints. Celui-ci ne peut être pris en garantie par le SAV. Nous vous recommandons de mettre votre godet avec vanne 1/4 de tour à l'étuve et votre pistolet en attente sur son support.



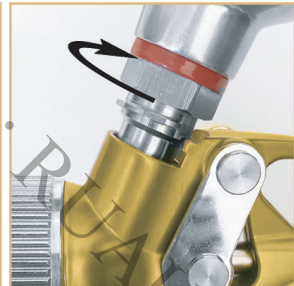
Godets aluminium QCC



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



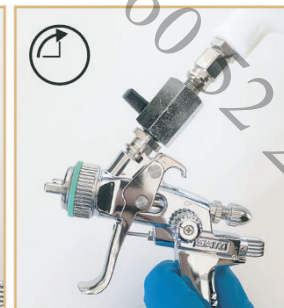
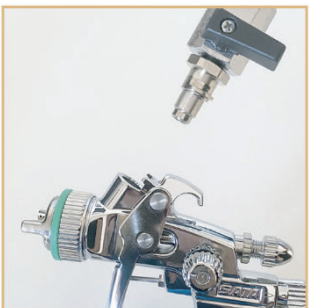
5 - Votre godet est installé, vous pouvez pulvériser vos entremets.



Godets aluminium GCC vanne 1/4 de tour



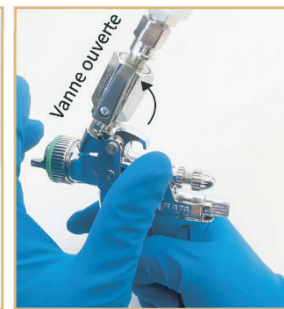
1 - Positionnez le godet et l'insérer sur le pistolet



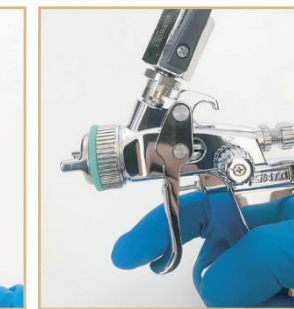
2 - Fixez en effectuant un quart de tour, sans forcer !



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.





SATA Adam 2 - Micromètre à écran digital

Le micromètre à écran digital ADAM 2 offre un réglage ultra-précis de la pression d'air du pistolet, avec une précision de 0,05 bar. Un réglage optimal de la pression est essentiel pour garantir des résultats exceptionnels, alliant une finition de haute qualité et une grande précision.

Cet outil permet également d'établir des processus de pulvérisation standardisés, facilitant la reproduction des applications. En réduisant l'effet de brouillard, il contribue à une utilisation plus efficace des produits, permettant ainsi de réaliser des économies significatives.



Pour SATAjet 1000 B RP :

Complet Réf. 1160846P - Afficheur Réf. 1160689P - Support Réf. 1160788P.

● Pile Cr2032 (fournie) : Réf. 1160739.



Pour SATAminijet 4400 B HVLP ou RP :

Complet Réf. 1160879P - Afficheur Réf. 1160689P - Support Réf. 1160861P.

● Pile Cr2032 (fournie) : Réf. 1160739.



Système complet : afficheur + support



Afficheur digital



Support ADAM

Une fois connecté, le système ADAM va vous permettre d'afficher la pression de votre réseau d'air :

Appuyez sur la gachette de votre pistolet (muni d'une double détente : air & produit).

- Utilisez le premier niveau de pression de la gachette pour faire sortir l'air (uniquement l'air).
- Procédez au réglage de la pression d'air en faisant tourner les ailettes à droite ou à gauche.

● Ne se met pas en étuve, ne pas immerger, ne pas mettre au lave-vaisselle, éviter les chocs.

Vidéo système SATA Adam 2
Démonstration





Régulateur d'air manuel SATA avec affichage à aiguille

Le régulateur d'air manuel SATA est doté d'une molette de réglage et d'un affichage à aiguille, permettant d'ajuster avec précision la pression d'air par incréments de 0,5 bar. Cet outil facilite la mise en place de processus de pulvérisation standardisés, rendant la reproduction des applications plus simple. Il contribue également à réduire l'effet de brouillard, optimisant ainsi l'utilisation des produits pour des économies notables.

Pour tout pistolet - Réf. 27771P.

Vendu avec 1 embout Euro - Réf. 40520302.

Option sans afficheur à aiguille - Réf. 9860P.

Vidéo régulateur d'air
Démonstration



Kits projecteurs

Les pistolets SATA peuvent recevoir des kits projecteurs de tailles différentes, vous offrant ainsi une large gamme de produits à appliquer allant des plus fluides aux plus épais.

Large choix de tailles de buses de 0.2 à 5.0, en fonction du modèle de votre pistolet.

- Inclus dans chaque kit :
- Chapeau d'air : Garantit une atomisation homogène et précise.
 - Buse : Permet un contrôle optimal du débit et de la répartition.
 - Aiguille : Assure une application régulière et sans interruption.



SATAjet 1000 B RP
Kits Projecteurs :

- Buse 1.6 Réf. 222526P
- Buse 1.8 Réf. 222570P
- Buse 1.8 PR Réf. 222570PR
- Buse 2.0 Réf. 149187P
- Buse 2.5 HV Réf. 222372P
- Buse 3.0 HV Réf. 222380P
- Buse 4.0 Réf. 154187P
- Buse 5.0 Réf. 154195P



SATAmijet 4400 B HVLP
Kits Projecteurs :

- Buse 0.3 SR Réf. 201194P
- Buse 0.5 SR Réf. 201202P
- Buse 0.8 SR Réf. 201244P
- Buse 1.0 SR Réf. 201251P
- Buse 1.2 SR Réf. 201269P
- Buse 1.4 SR Réf. 201277P



SATAmijet 4400 B RP
Kit Projecteur :

- Buse 1.2 PR Réf. 201301PR

SATAjet 20 B
Kits Projecteurs :

- Buse 0.2 Fineline Réf. 189043P
- Buse 0.2 Réf. 60459P
- Buse 0.35 Réf. 60640P
- Buse 0.5 Réf. 61200P
- Buse 0.8 Réf. 61341P
- Buse 1.0 Réf. 61523P



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, ainsi que de vos préparations pulvérisées devant être maintenues au chaud.

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 !

| 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 pré-réglée 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

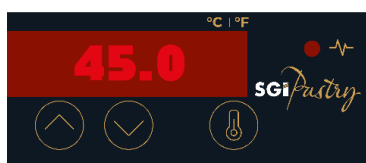
Nous vous conseillons de toujours débrancher la Hot Spray avant de la nettoyer.

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 Fahrenheit.

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



Supports pistolets

Caractéristiques et avantages :

Installation polyvalente : ces supports peuvent être facilement montés au mur ou simplement placés sur une surface plane, selon vos besoins et la configuration de votre espace.

Facilité d'utilisation : en maintenant le pistolet dans une position stable et accessible, ces supports simplifient vos manipulations et augmentent votre confort d'utilisation.

Organisation optimale : ils contribuent à garder votre espace de travail ordonné et sécurisé, en réduisant les risques de chute, de dommage au matériel ou de brûlures.

Vidéo Supports Pistolets
Présentation



Réf. 4001000P

Support pour un pistolet, à fixer au mur ou à poser.

Dim (L x l x h) : 145 mm x 80 mm x 230 mm.



Réf. 1110527P (à fixer) - Réf.1103522P (aimanté)

Support pliable SATA (inox), pour pistolet, tuyau et accessoires, à fixer.

Dim (L x l x h) : 143 mm x 153 mm x 172 mm.



Réf. 400SM2P

Support fourchette magnétique pour un pistolet.

Dim (L x l x h) : 80 mm x 160 mm x 95 mm.



Réf. 40PSPP

Support pour 3 pistolets, à poser. (vendu sans pistolet).

Dim (L x l x h) : 310 mm x 180 mm x 27 mm.



Réf. 9886P

Support fourchette pour un pistolet, à fixer.

Dim (L x l x h) : 140 mm x 73 mm x 45 mm



Réf. 600EQ85P

Support magnétique pour deux pistolets.

Dim (L x l x h) : 220 mm x 135 mm x 170 mm.



Votre pistolet unique et à votre image.

Rendez votre pistolet SATAjet1000 B ou SATAminijet 4400 B unique et à votre image !

Exprimez votre personnalité et démarquez-vous en personnalisant votre matériel avec SGI Pastry.

Nous vous offrons la possibilité de graver votre pistolet ou votre godet avec un texte, un logo, ou une combinaison des deux. Que ce soit pour afficher votre nom, votre logo professionnel ou tout autre élément qui reflète votre identité, notre service de gravure garantit une finition de qualité.

Pour la gravure d'un logo, il faudra nous fournir le fichier dans un format vectoriel pour garantir un rendu précis et net. Vous n'avez qu'à nous transmettre vos éléments de personnalisation, et nous nous occupons du reste !

Référence à utiliser pour la gravure : **80GRAVUREALI**

Faites de votre outil un véritable reflet de votre créativité et de votre professionnalisme. Contactez-nous dès maintenant pour plus d'informations ou pour soumettre vos designs !







Hottes Alimentaires

SGI Pastry a développé une gamme de hottes aspirantes en acier inoxydable, destinée à la pulvérisation de produits alimentaires.

Notre gamme de hottes a été créée afin de répondre aux besoins de nos clients. Elle se décline en 4 versions afin de s'adapter à tous les laboratoires et toutes les productions. Elles sont dotées d'un double système de filtration révolutionnaire, de cadres tout inox lavable permettant de limiter la propagation de brouillard et d'optimiser vos conditions de travail.

Leur conception technique leur procure une forte aspiration allant jusqu'à 3 600m³/heure et vous garantit une absorption optimale des particules pulvérisées.

Hotte 1000 Mini

La hotte Mini mesure 1m de largeur et possède un système de double filtration avec 2 cadres en inox lavables. Tout en inox, elle a été créée pour les laboratoires ayant une faible hauteur sous plafond, il faut compter environ 2.30 mètres de hauteur pour pouvoir la mettre en place avec sa table en inox. Elle garde les mêmes caractéristiques techniques que la hotte compacte.

Hotte 1000 Compacte

La hotte Compacte est idéale pour être installée dans un laboratoire traditionnel puisqu'elle a été créée afin d'optimiser l'espace de travail. Elle est tout en inox et possède également un système de double filtration avec 2 cadres en inox lavables.

Avec ses 1 mètre de largeur, elle s'intègre facilement et offre une utilisation simple et efficace.

Il faut compter environ 2.80 mètres de hauteur sous plafond pour pouvoir la mettre en place avec sa table en inox.

Hotte 1500 Deluxe

La hotte Deluxe tout inox fait 1.5 mètres de largeur. Elle vous permet de pulvériser 2 plaques de 40x60cm simultanément pour un gain de temps ! Munie d'un système de double filtration avec 3 cadres en inox lavables, vous optimisez votre productivité ainsi que vos conditions de travail grâce à la diminution du brouillard lors de la pulvérisation et à l'aspiration des particules.

Il faut compter environ 2.80 mètres de hauteur sous plafond pour pouvoir la mettre en place avec sa table en inox.

Hotte 2000 Kingsize

Avec ses 2 mètres de largeur, la hotte Kingsize donne la possibilité à 2 utilisateurs de travailler en même temps offrant un gain de temps et une productivité accrue. Son système de double filtration avec ses 4 cadres en inox lavables améliore vos conditions de travail et optimise votre productivité, gain de temps assuré pour votre grosse production !



Démonstration de pulvérisation

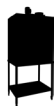
EXCLUSIVITÉ SGI PASTRY !!

Nous vous proposons de réaliser une démonstration de pulvérisation directement dans vos locaux.

Cette étape, essentielle à nos yeux, vise à tester avec vous les différents produits que vous utilisez, à effectuer des applications en conditions réelles et à explorer les techniques et rendus possibles. Ensemble, nous ajustons les réglages des pistolets pour garantir un résultat optimal, tout en vous aidant à mettre en place vos processus de pulvérisation en interne.

Le Pack DÉMO vous est proposé en option lors de l'achat de votre hotte.





Filtres Double Filtration tout inox

Témoignage

"Pour nous, c'est un investissement judicieux qui combine performance, respect de l'environnement et réduction des coûts, tout en simplifiant notre quotidien. Une innovation qui fait vraiment la différence!!"

Jean-Christophe Jeanson – Chef executif Maison Caffet – Meilleur Ouvrier de France



"Faites la différence!!"

Les nouveaux filtres tout inox sont conçus en 12 couches pour offrir une efficacité optimale tout en réduisant leur impact sur l'environnement. En remplaçant les filtres en fibres synthétiques par des matériaux durables, ils nécessitent moins d'entretien et génèrent moins de déchets, contribuant ainsi à une démarche écologique.

Grâce à ces filtres innovants, l'entretien devient simple et rapide, ce qui permet de réduire le temps consacré à la maintenance du système de ventilation. Leur conception pratique facilite les opérations de montage et de démontage, réduisant ainsi les interruptions et augmentant la rentabilité.

Avec leur durée de vie prolongée, les filtres tout Inox limitent les coûts de remplacement, générant des économies significatives sur le long terme. En plus de leur performance, ils respectent les engagements environnementaux en éliminant l'utilisation de fibres synthétiques.



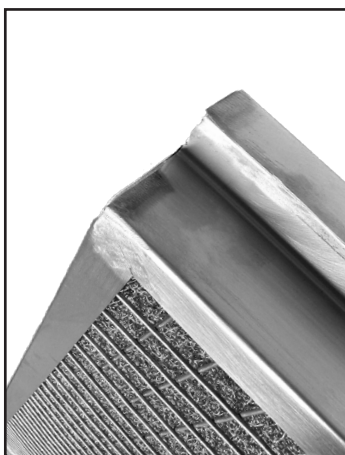
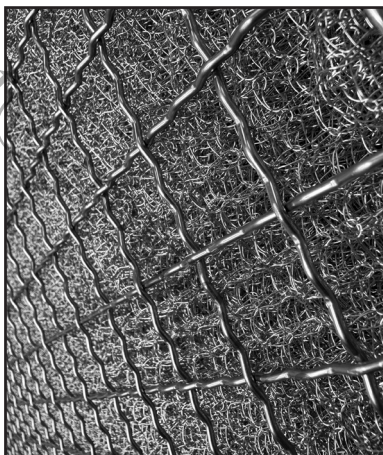
Rapides et efficaces, les filtres se lavent à l'eau chaude, soit en plonge munie d'une douchette soit, dans les grands lave-vaisselle industriels.

En conclusion, ces nouveaux filtres assurent un gain de temps et un environnement de travail propre au quotidien.

Vidéo Filtres Tout Inox
Présentation



"Une exclusivité!!"

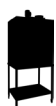


Vidéo Filtres Tout Inox
Remontage / démontage



Cadre tout inox.
Tricot métallique G3 - 12 couches.
Dim (L x l x h). 570 x 500 x 50 mm .

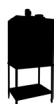
Réf. CADRETOUTINOXHOTMINI
Réf. CADRETOUTINOXHOT
Réf. CADRETOUTINOXHOT1500



Hotte Mini

Le modèle Réf. **HOT1000MINING** de la gamme des hottes de pulvérisation permet d'effectuer diverses pulvérisations de produits volatiles comme les nappages, glaçages, dorures et flocages.

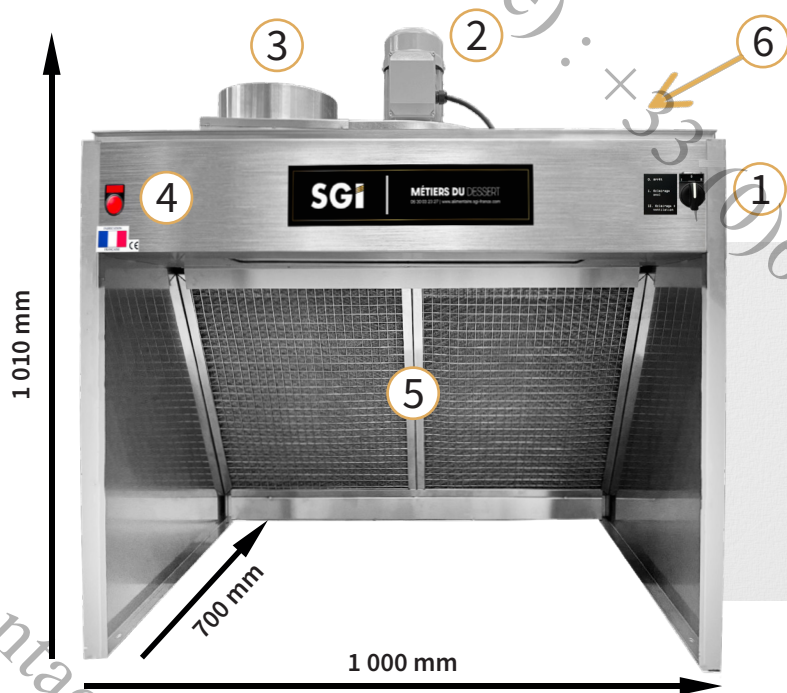
Conçue spécialement pour les laboratoires disposant d'une faible hauteur sous plafond, la hotte 1000 Mini s'adapte parfaitement aux espaces restreints tout en conservant les mêmes performances techniques que la hotte compacte de 1 mètre. Possibilité de placer 1 grille de 40 X 60 cm.



Composition

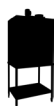
Le modèle Réf. **HOT1000MINING** se compose des éléments suivants :

- Un coffret électrique de commande de protection ;
- Un moteur ventilateur centrifuge 230 V ;
- Une rampe d'éclairage par tube néon 18 W ;
- Une bride mâle en sortie de moteur Ø 250 mm ;
- Un système de **cadre tout inox** pour filtration double niveau (tricot G3 - 12 couches) ;
- Un détecteur d'encrassement de filtre par bouton d'alerte.



1. Interrupteur avec 3 positions
 0 : Arrêt
 I : Éclairage seul
 II : Éclairage + ventilation
2. Un moteur ventilateur centrifuge 230 V
3. Une bride mâle en sortie de moteur Ø 250 mm
4. Détecteur d'encrassement
5. 2 cadres de filtration tout inox à double niveau
6. Coffret électrique

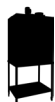
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
HOTTE 1000 MINI	
Réf. HOT1000MINING	
Voltage (V)	Monophasé - 230 V
Hertz (Hz)	50 Hz
Kilowatt (kW)	0,37 kW
Capacité d'extraction	1 800 m/heure
Surface d'aspiration	0,80 m ²
Décibels	78,2 dB
Ampérages	2.40 ampères



Hotte Compacte

TOP VENTES

Parfaitement adaptée à un laboratoire classique, la hotte Compacte est conçue pour optimiser votre espace de travail. Avec sa largeur d'un mètre, elle s'installe aisément tout en garantissant un confort d'utilisation et des conditions de travail optimales. **Modèle reconnu et apprécié par tous nos clients.** Possibilité de placer 1 grille de 40 X 60 cm.



Composition

Le modèle Réf. **HOT1000NG** se compose des éléments suivants :

- Un coffret électrique de commande de protection ;
- Un moteur ventilateur centrifuge 230 V ;
- Une rampe d'éclairage par tube néon 18 W ;
- Une bride mâle en sortie de moteur Ø 250 mm ;
- Un système de **cadre tout inox** pour filtration double niveau (tricot G3 - 12 couches) ;
- Un détecteur d'encrassement de filtre par bouton d'alerte.



**1 AN
GARANTIE**

1. Interrupteur avec 3 positions
 0 : Arrêt
 I : Éclairage seul
 II : Éclairage + ventilation
2. Un moteur ventilateur centrifuge 230 V
3. Une bride mâle en sortie de moteur Ø250 mm
4. Détecteur d'encrassement
5. 2 cadres de filtration tout inox à double niveau
6. Coffret électrique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HOTTE COMPACTE Réf. HOT1000NG

Voltage (V)	Monophasé - 230 V
Hertz (Hz)	50 Hz
Kilowatt (kW)	0,37 kW
Capacité d'extraction	1 800 m ³ /heure
Surface d'aspiration	0,80 m ²
Décibels	72 dB
Ampérages	2.40 ampères



Hotte Deluxe

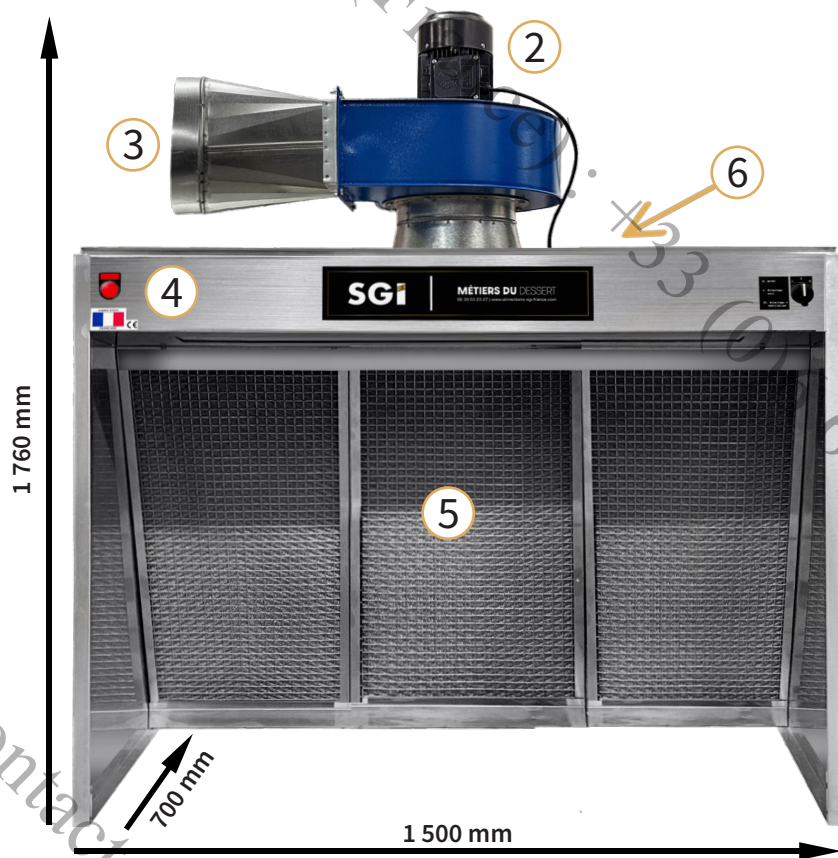
Avec ses 1,5 mètres de largeur, cette hotte est idéale pour une production allant de normale à intensive. Elle offre un vaste espace de pulvérisation, permettant d'optimiser vos applications et vos performances. Dotée d'un débit d'aspiration impressionnant de 2 700 m³/h, cette hotte est la plus performante de notre gamme. Possibilité de placer 2 grilles de 40 X 60 cm.



Composition

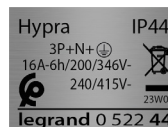
Le modèle Réf. **HOT1500NG** se compose des éléments suivants :

- Un coffret électrique de commande de protection ;
- Un moteur ventilateur centrifuge 380 V ;
- Une rampe d'éclairage par tube néon 18 W ;
- Une bride mâle en sortie de moteur Ø 315 mm ;
- Un système de cadre tout inox pour filtration double niveau (tricot G3 - 12 couches) ;
- Un détecteur d'encrassement de filtre par bouton d'alerte.



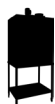
1. Interrupteur avec 3 positions
0 : Arrêt
I : Éclairage seul
II : Éclairage + ventilation
2. Un moteur ventilateur centrifuge 380 V
3. Une bride mâle en sortie de moteur Ø 315 mm
4. Détecteur d'encrassement
5. 3 cadres de filtration tout inox à double niveau
6. Coffret électrique

Modèle de prise triphasée :



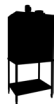
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HOTTE DELUXE Réf. HOT1500NG

Voltage (V)	Triphasé - 380 V - 3ph + T
Hertz (Hz)	50 Hz
Kilowatt (kW)	1,1 kW
Capacité d'extraction	2 700 m ³ /heure
Surface d'aspiration	1,25 m ²
Décibels	84 dB
Ampérages	2.55 ampères



Hotte Kingsize

Idéale pour les grandes productions grâce à ses 2 mètres de largeur, cette hotte permet à deux utilisateurs de pulvériser simultanément, offrant un gain de temps considérable lors des applications. Modèle unique spécifiquement développé par SGI Pastry. Possibilité de placer 3 grilles de 40 X 60 cm.

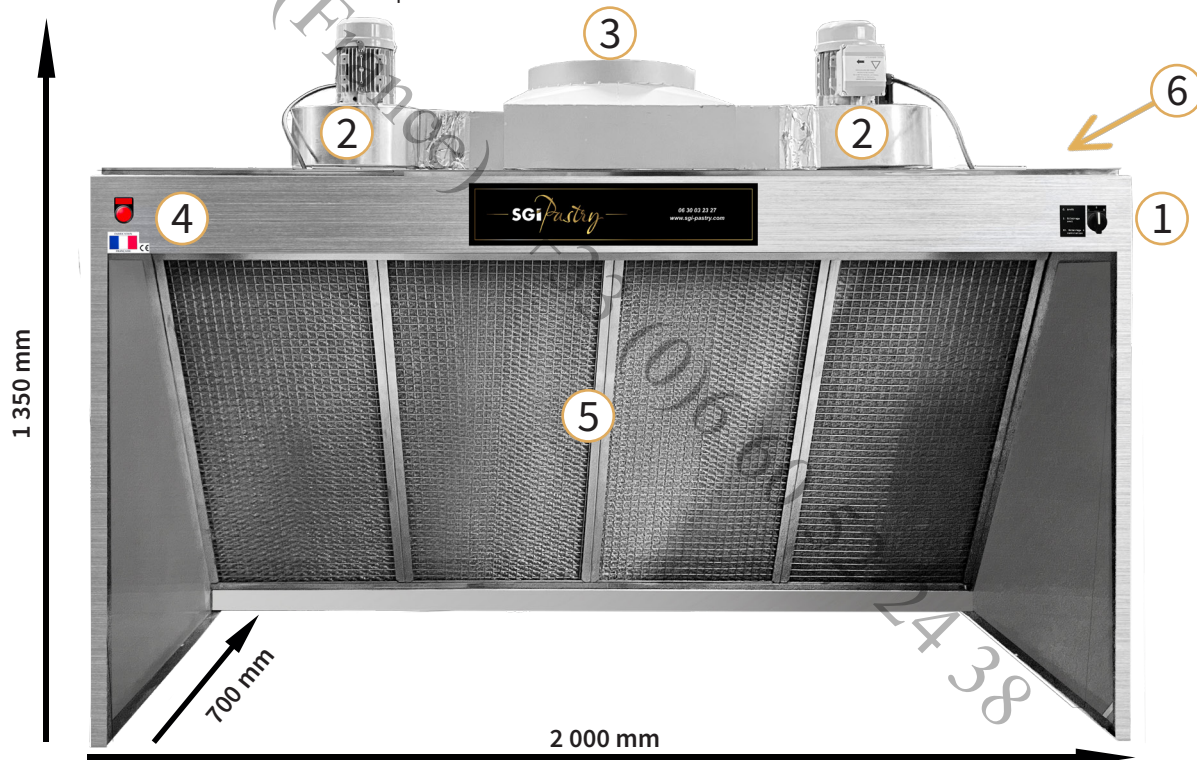


Composition

Le modèle Réf. **HOT2000NG** se compose des éléments suivants :

- Un coffret électrique de commande de protection ;
- Deux moteurs ventilateur centrifuge 240 V ;
- Une rampe d'éclairage par tube néon 18 W ;
- Une bride mâle en sortie de moteur Ø 400 mm ;
- Un système de cadre tout inox pour filtration double niveau (tricot G3 - 12 couches) ;
- Un détecteur d'encrassement de filtre par colonne inclinée.

1 AN
GARANTIE



- | | | |
|--|---|--|
| <p>1. Interrupteur avec 3 positions
 0 : Arrêt
 I : Éclairage seul
 II : Éclairage + ventilation</p> | <p>2. Deux moteurs ventilateur centrifuge 240 V</p> | <p>3. Une bride mâle en sortie de moteur Ø 400 mm</p> <p>4. Détecteur d'encrassement</p> <p>5. 4 cadres de filtration tout inox à double niveau</p> <p>6. Coffret électrique</p> |
|--|---|--|

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HOTTE KING SIZE

Réf. HOT2000NG

Voltage (V)	Monophasé - 240 V
Hertz (Hz)	50 Hz x 2 (2 moteurs)
Kilowatt (kW)	0,37 kW x 2 (2 moteurs)
Capacité d'extraction	3 600 m ³ /heure
Surface d'aspiration	1,60 m ²
Décibels	80 dB
Ampérages	2.40 ampères x 2 (2 moteurs)



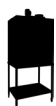
Caractéristiques & dimensions

Exemples d'implantation :



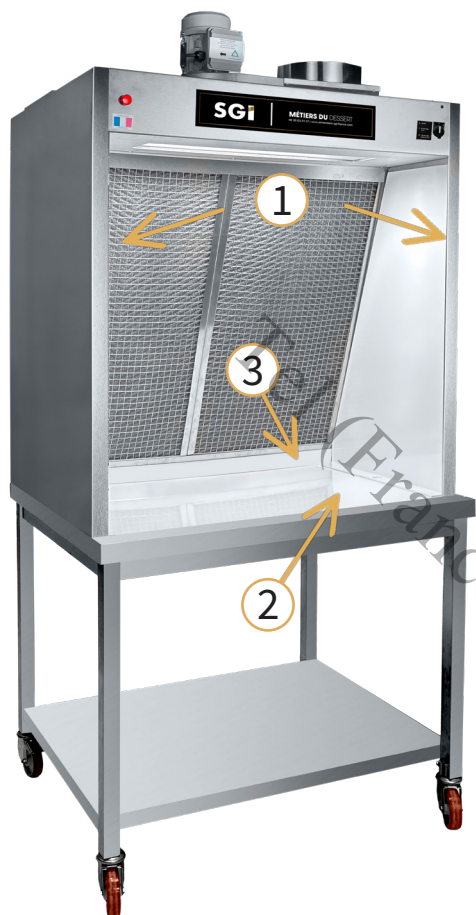


CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS	HOTTE 1000 MINI Réf. HOT1000MINING	HOTTE COMPACTE Réf. HOT1000NG	HOTTE DELUXE Réf. HOT1500NG	HOTTE KING SIZE Réf. HOT2000NG
Hauteur de la hotte	1 010 mm	1 520 mm	1 760 mm	1 350 mm
Hauteur de la table <i>avec roulettes</i>	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur du dépassement de la chaussette	300 mm	300 mm	600 mm (Sortie sur le côté à ajouter à la largeur)	400 mm
Hauteur totale : table + roulettes + hotte + chaussette	2 210 mm	2 720 mm	2 660 mm	2 650 mm
Hauteur de la table <i>sans roulettes</i>	775 mm	775 mm	775 mm	775 mm
Hauteur totale : table + hotte + chaussette	2 085 mm	2 595 mm	2 535 mm	2 525 mm
Largeur de la hotte	1 000 mm	1 000 mm	1 500 mm (+300 mm environ de dépassement de la chaussette, soit largeur totale environ 1 800 mm)	2 000 mm
Options support et/ou réchauffeur à mettre de préférence du même côté (à ajouter à la largeur de la hotte)	300 mm	300 mm	300 mm (Privilégier le côté gauche comme la sortie de la chaussette)	300 mm
Profondeur de la hotte	730 mm (700 mm hotte + 30 mm de bouton)	730 mm (700 mm hotte + 30 mm de bouton)	850 mm (700 mm hotte + 120 mm de dépassement du moteur 30 mm de bouton)	730 mm (700 mm hotte + 30 mm de bouton)



Kit Protector H

MADE IN FRANCE



La meilleure protection pour vos hottes de pulvérisation !
Facile à mettre en place, gain de temps et de nettoyage.

Adaptable sur les hottes "Mini", "Compacte", "Deluxe" et "King Size", le kit Protector H est lavable au lave-vaisselle ou machine à eau chaude, résiste à des températures jusqu'à 100° C. Matière Polystone®, aux normes alimentaires.

Votre kit se compose de 4 pièces :

- ① 2 x plaques latérales
- ② 1 x plaque horizontale
- ③ 1 x plaque verticale (sous la partie filtrante)

Kit Protector H
Montage / démontage



Nouveauté

Kit Protector H

- Réf. KITPROTECTORHMINI4P
- Réf. KITPROTECTORHCOMPACT4P
- Réf. KITPROTECTORHDELUXE4P
- Réf. KITPROTECTORKINGSIZE4P

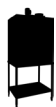


Table inox

Sgi Pastry vous propose deux modèles de tables inox. Robustes et pratiques, elles sont idéales pour compléter vos hottes de pulvérisation. Elles facilitent à la fois le déplacement de votre matériel et le rangement.

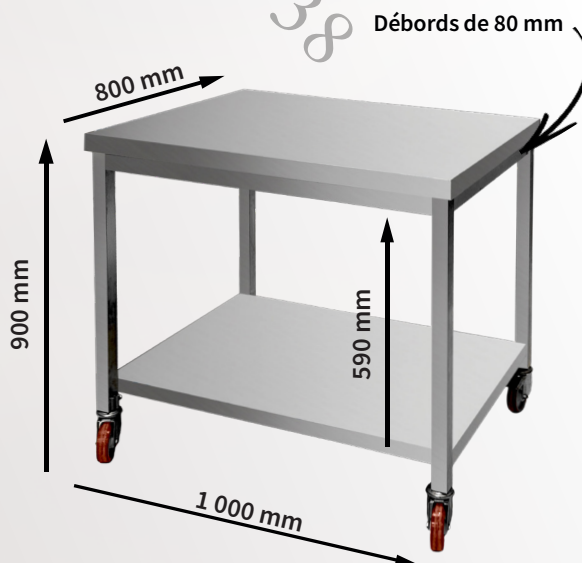
● Table inox 1 mètre, 1 étagère + 4 roulettes (dont 2 avec freins) :

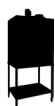
Hauteur : 900 mm (770 mm + roulettes 130 mm) - Profondeur : 800 mm.

Réf. TABLE1000E.R80

Informations :

- Possibilité d'enlever les roulettes et de les remplacer par des patins. Hauteur avec patins : 775 mm - Profondeur : 800 mm.
- Nous vous recommandons de fixer la hotte sur la table pour votre sécurité. Les tables sont fournies avec 4 vis avec 4 trous pré-perçés.
- Tables de 1,5 mètre et 2,0 mètres disponibles sur demande.





Accessoires hottes



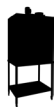
Support pistolet et accessoires en inox
Dim (L x l x h) : 143 x 153 x 172 mm.
Idéal pour un gain de place, ce support est repliable.

| Réf. 1110527P



Support tournant en inox
Bras 410 x 615 mm - hauteur 130 mm.
Idéal pour plaque ou grille de 40 x 60 cm.
Ne passe pas au lave-vaisselle, ne pas immerger

| Réf. PLATOU



Consommables hottes (anciennes générations)

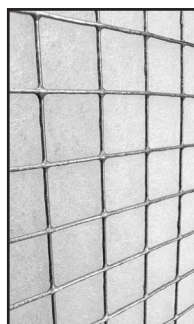
Si vous possédez une hotte ancienne génération, équipée d'une double filtration avec un 1er niveau en tricot métallique lavable et un second en média synthétique, vous trouverez toutes les références de consommables ci-dessous.



LOT 2 MÉDIAS SYNTHETIQUE
Dim (L x l) : 490 mm x 480 mm.
pour hotte Mini Réf. HOT1000MINI
| Réf. MEDIASYNTHOTMINI

LOT 2 MÉDIAS SYNTHETIQUE
Dim (L x l) : 850 mm x 480 mm
pour hottes alimentaires 1000/1500/2400
| Réf. MEDIASYNTHHOT1000/1500/2400

LOT 2 MÉDIAS SYNTHETIQUE
Dim (L x l) : 850 mm x 470 mm
pour hotte Kingsize Réf. HOT2400
| Réf. MEDIASYNTHSUPHOT2400



Cadre inox avec média synthétique
Dim (L x l x h). 850 x 500 x 20 mm
2ème niveau

2^{ème} niveau : Filtre en média synthétique non lavable à changer régulièrement.

Informations changement filtres médias :

Une cadence moyenne de 2-3 semaines s'observe
Merci de noter que la cadence des changements dépend de votre utilisation personnelle,
à savoir le type de produits appliqués et la durée de pulvérisation à la semaine.



Consommables hottes (chaussettes)



Chaussette longueur 500 mm - Ø 250 mm, pour hotte Compacte Réf. HOT1000NG et hotte Mini Réf. HOT1000MINING.

| Réf. CHAUSSETTEHOT1000

Chaussette longueur 800 mm - Ø 315 mm, pour hotte Deluxe Réf. HOT1500NG.

| Réf. CHAUSSETTEHOT1500

Chaussette longueur 600 mm - Ø 400 mm, pour hotte Kingsize Réf. HOT2000NG.

| Réf. CHAUSSETTEHOT2000

Les chaussettes sont proposées comme solution temporaire pour retenir les particules rejetées par la hotte, notamment dans les laboratoires où le raccordement à l'extérieur par une gaine n'est pas possible. Toutefois, nous recommandons vivement d'opter pour un raccordement via une gaine vers l'extérieur pour une efficacité optimale.



L'achat de la hotte permet une amélioration de l'air respiré. Par conséquent, une aide financière auprès de la CARSAT peut être demandée. Veuillez vous rapprocher de la CARSAT de votre région pour effectuer les démarches nécessaires.



Entretien et nettoyage

En cas d'utilisation de la hotte avec des filtres non nettoyés ou saturés l'efficacité de l'aspiration sera réduite et le nettoyage sera plus conséquent.

Merci de bien couper la hotte électrique avant le processus de nettoyage.

Une utilisation de gants est vivement recommandée avant toute manipulation de la hotte.

1. Nettoyage des filtres :

N'attendez pas que le détecteur d'encrassement (bouton rouge) s'allume pour nettoyer les filtres.

Si vous possédez encore une hotte avec des médias synthétiques :

Attention, il y a un sens pour les filtres médias : le côté plus lisse à mettre du côté interne de la hotte.

Un non-respect du sens de mise en place de vos filtres altérera l'efficacité d'aspiration du moteur.

Ces filtres en médias synthétiques ne sont pas lavables et sont à changer régulièrement.

Une cadence moyenne de 2 à 3 semaines est généralement observée.

Merci de noter que la fréquence des changements peut varier selon votre utilisation personnelle, en fonction :

- du type de produits appliqués,
- de la durée de pulvérisation hebdomadaire,
- ainsi que de la pression d'air utilisée.



Si vous possédez une hotte nouvelle génération avec des filtres tout inox :

Zéro consommable, 100% d'économies !

Le nettoyage des filtres tout inox doit être effectué **quotidiennement après chaque utilisation**.

Idéalement à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.

Les cadres tout inox disposent de plaques d'identification fixées sur les faces droite et gauche, indiquant notamment la position de la partie haute pour un montage optimal.

En cas d'utilisation de chaussette, merci de noter que celle-ci n'est pas lavable et doit être changée régulièrement, également en fonction de votre utilisation personnelle.

Sinon pensez à une extraction par l'extérieur ! Et faites des économies !

2. Nettoyage du moteur :

Une fois par mois :

- Pensez à faire un contrôle visuel de la partie intérieure donnant sur la turbine.
- En fonction de l'état d'encrassement de la turbine et du caisson d'extraction, démontez le moteur et effectuez le nettoyage de la turbine, afin d'éviter d'arriver à saturation.

Dans tous les cas, nous préconisons un **nettoyage complet au minimum 2 fois / an**, celui-ci est à adapter en fonction de votre utilisation de la hotte (périodicité / produits appliqués etc.).

En cas de besoin de nettoyage de la turbine :

- Débranchez la prise électrique de la hotte.
- Démontez le moteur par la partie haute de la hotte.
- Retirez l'ensemble moteur/turbine de la hotte.
- Mettez la turbine à tremper dans de l'eau savonneuse.



Le moteur ne doit pas être en contact de l'eau.

- Attention : ne pas gratter les lames de la turbine, au risque de retirer les masses d'équilibrage.

3. Nettoyage interne de la hotte :

Recommandé avec un chiffon humide.

Si vous possédez le kit protector H : « Gagnez du temps, facile à nettoyer ! »

Adaptable à toutes nos hottes et aux normes alimentaires, lavable au lave-vaisselle ou machine à eau chaude, résiste à des températures jusqu'à 100°C.

Vidéo Filtres tout inox
Montage / démontage



Vidéo Kit protector H
Montage / démontage





Compresseurs gamme BREVA

Bien choisir votre compresseur alimentaire implique de vérifier de nombreux facteurs.

L'encombrement du compresseur, la qualité de l'air comprimé, la puissance du moteur, la capacité de la cuve, la facilité d'entretien, le niveau de bruit et la conformité aux normes alimentaires.

En évaluant soigneusement ces critères, vous sélectionnez un compresseur qui répond parfaitement à vos besoins spécifiques et garantit une performance optimale dans votre laboratoire.

Nos compresseurs BREVA sont de catégorie Classe 0*, SANS HUILE*, et ils répondent à la norme ISO8573.1.**

**Compresseurs Classe 0, sans huile : Obligatoire pour les applications de produits alimentaires, car ils garantissent un air sans contamination, diminuent considérablement les coûts de la maintenance ainsi que ceux de la consommation électrique.*

***La norme ISO 8573-1, définit les classes de pureté de l'air comprimé en termes de particules, d'eau et d'huile. Pour les métiers du dessert, choisissez les classes de pureté 8573-1 pour vous garantir une absence de contaminants.*



Notre gamme BREVA comprend des compresseurs à pistons conçus pour un usage continu avec un **TAUX DE CHARGE DE 100 %**. Offrant une utilisation quasi permanente, ces compresseurs se distinguent par leur faible niveau sonore, garantissant un fonctionnement silencieux et optimal. Ils sont spécialement adaptés aux secteurs alimentaires.

Les + produits :

- Classe 0, norme ISO8573.1, SANS HUILE ;
- Cuve époxy avec revêtement intérieur anticorrosion / antibactérien ;
- Coût de maintenance très faible ;
- 7 tailles de cuve dont 4 verticales pour un gain de place ;
- Garantie 3 ans ;
- Silencieux entre 68 et 78 dB (A) selon les modèles ;
- Livré prêt à l'emploi ;
- Double sortie coupleur profil Euro eSafe.

Découvrez sans plus attendre notre gamme de compresseurs !!



Compresseur / BREVA3-24M

Ce compresseur d'une capacité de 24 litres est équipé de roulettes et d'une poignée, offrant une grande facilité de transport.

Compact et mobile, il est idéal pour des démonstrations ou pour des petites productions nécessitant moins d'une heure de pulvérisation par jour.



| Réf. BREVA3-24MPACK



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230V + T - Monophasé
Puissance	3CV - 2.2kW
Pression d'air	10 bar
Débit d'air engendré	19,8 m³/h - 330 L/min
Débit d'air engendré à 1 bar	260 L/min

Cuve	24 litres Époxy intérieur
Largeur x profondeur x hauteur	550 x 480 x 790 mm
Poids	36 Kg
Niveau sonore	68 dB (A)

LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Avec 2 roulettes et une poignée de transport
- Compteur d'heures
- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge manuelle
- Décanteur d'air
- Manomètre de contrôle de pression d'air

Fiche technique compresseur
BREVA3-24M



Le service SAV est à votre écoute pour réviser tous les ans votre compresseur. Un pack 1^{er} entretien, à réaliser tous les 2 ans ou toutes les 1000 heures d'utilisation, est proposé et conseillé dès la commande initiale.

| Réf. PACKSAVBREVA3



Compresseur / BREVA3-50M

Le compresseur BREVA3-50M est idéal pour les petites productions grâce à son format compact et léger. Facile à transporter grâce à ses roulettes et sa poignée, il offre une performance optimale grâce à son taux de charge de 100 %.

Cet outil polyvalent garantit une production fluide et efficace, particulièrement adapté pour des pulvérisations de moins de 2 heures par jour.

| Réf. BREVA3-50MPACK





CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230V + T - Monophasé
Puissance	3CV - 2.2kW
Pression d'air	10 bar
Débit d'air engendré	19,8 m³/h - 330 L/min
Débit d'air engendré à 1 bar	260 L/min

Cuve	50 litres Époxy intérieur
Largeur x profondeur x hauteur	550 x 480 x 1 030 mm
Poids	44 Kg
Niveau sonore	68 dB (A)

LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Avec 2 roulettes et une poignée de transport
- Compteur d'heures 

- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge automatique 
- Décanteur d'air
- Manomètre de contrôle de pression d'air

Fiche technique compresseur

BREVA3-50M



Le service SAV est à votre écoute pour réviser tous les ans votre compresseur. Un pack 1^{er} entretien, à réaliser tous les 2 ans ou toutes les 1000 heures d'utilisation, est proposé et conseillé dès la commande initiale.

| Réf. PACKSAVBREVA3



Compresseur / BREVA3-100M

TOP VENTES

Le compresseur BREVA3-100M est spécialement conçu pour les productions de taille moyenne. Doté de roulettes et d'une poignée de transport, il est facile à déplacer.

Avec son taux de charge de 100 %, il assure des performances optimales et constitue l'outil idéal pour une production efficace et fluide. Il est particulièrement recommandé pour des pulvérisations d'une durée inférieure à 2 heures par jour.

| Réf. BREVA3-100MPACK



TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE O
ISO 8573-1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230V + T - Monophasé
Puissance	3CV - 2.2kW
Pression d'air	10 bar
Débit d'air engendré	19,8 m³/h - 330 L/min
Débit d'air engendré à 1 bar	260 L/min

Cuve	90 litres Époxy intérieur
Largeur x profondeur x hauteur	1010 x 530 x 710 mm
Poids	56 Kg
Niveau sonore	68 dB (A)

LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Avec 2 roulettes et une poignée de transport
- Compteur d'heures
- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge automatique
- Décanteur d'air
- Manomètre de contrôle de pression d'air

Fiche technique compresseur
BREVA3-100M



Le service SAV est à votre écoute pour réviser tous les ans votre compresseur. Un pack 1^{er} entretien, à réaliser tous les 2 ans ou toutes les 1000 heures d'utilisation, est proposé et conseillé dès la commande initiale.

| Réf. PACKSAVBREVA3



Compresseur / BREVA3-150M-V

Le compresseur BREVA3-150M-V est spécialement conçu pour les laboratoires disposant d'un espace limité.

Son design vertical compact lui permet de s'intégrer aisément dans des environnements restreints, optimisant ainsi l'utilisation de l'espace. Il est parfait pour alimenter un pistolet de pulvérisation pendant environ 2 heures par jour, offrant à la fois praticité et performance.

| Réf. BREVA3-150M-VPACK

TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE 0
ISO 8573-1

En option, un sécheur d'air est proposé afin de retenir toutes les particules d'eau dans votre réseau.

À noter : une fois le sécheur installé, le manomètre de contrôle de pression devient indicatif.

| Réf. SEC42PACK



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230V + T - Monophasé
Puissance	3CV - 2.2kW
Pression d'air	10 bar
Débit d'air engendré	19,8 m³/h - 330 L/min
Débit d'air engendré à 1 bar	260 L/min

Cuve	150 litres Époxy intérieur
Largeur x profondeur x hauteur	610 x 610 x 1 430 mm
Poids	71 Kg
Niveau sonore	68 dB (A)

LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Compteur d'heures

- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge automatique
- Décanteur d'air
- Manomètre de contrôle de pression d'air

Fiche technique compresseur

BREVA3-150M-V



Le service SAV est à votre écoute pour réviser tous les ans votre compresseur. Un pack 1^{er} entretien, à réaliser tous les 2 ans ou toutes les 1000 heures d'utilisation, est proposé et conseillé dès la commande initiale.

| Réf. PACKSAVBREVA3



Compresseur / BREVA5-200T-V

Le compresseur BREVA5-200T-V est parfaitement adapté aux laboratoires disposant de peu d'espace.

Grâce à son design vertical compact, il s'intègre facilement dans des environnements restreints, optimisant ainsi l'agencement. Idéal pour une utilisation combinée d'un pistolet et d'une machine en simultané, il offre des performances optimales pour environ 3 à 4 heures de pulvérisation par jour.

| Réf. BREVA5-200T-PACK



Un sécheur d'air est à ajouter afin de retenir toutes les particules d'eau dans votre réseau.

| Réf. SEC60PACK



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	400V 3ph + T - Triphasé	Cuve	200 litres Époxy intérieur
Puissance	5.5CV - 4kW	Largeur x profondeur x hauteur	710 x 710 x 1 730 mm
Pression d'air	10 bar	Poids	106 Kg
Débit d'air engendré	39.6 m³/h - 660 L/min	Niveau sonore	76 dB (A)
Débit d'air engendré à 1 bar	520 L/min		

LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Compteur d'heures
- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge automatique
- Décanteur d'air
- Manomètre indicateur de pression d'air

Fiche technique compresseur

BREVA5-200T-V



Modèle de prise triphasée :



Le service SAV est à votre écoute pour réviser tous les ans votre compresseur. Un pack 1^{er} entretien, à réaliser tous les 2 ans ou toutes les 1000 heures d'utilisation, est proposé et conseillé dès la commande initiale.

| Réf. PACKSAVBREVA5



Compresseur / BREVA5-270T

Doté d'une cuve de 270 L et monté sur roulettes, ce compresseur est parfait pour les laboratoires de grande production.

Il est spécialement conçu pour permettre l'utilisation simultanée de plusieurs pistolets ou machines, offrant une performance fiable et adaptée aux besoins intensifs.

TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE 0
ISO 8573-1

Réf. BREVA5-270TPACK



Un sécheur d'air est à ajouter afin de retenir toutes les particules d'eau dans votre réseau.

Réf. SEC60PACK

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	400V 3ph + T - Triphasé
Puissance	5.5CV - 4kW
Pression d'air	10 bar
Débit d'air engendré	39.6 m ³ /h - 660 L/min
Débit d'air engendré à 1 bar	520 L/min

Cuve	270 litres Époxy intérieur
Largeur x profondeur x hauteur	1 640 x 580 x 900 mm
Poids	170 Kg
Niveau sonore	76 dB (A)

LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Avec 4 roulettes

- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge automatique
- Compteur d'heures
- Manomètre indicateur de pression d'air

Fiche technique compresseur

BREVA5-270T



Modèle de prise triphasée :



Le service SAV est à votre écoute pour réviser tous les ans votre compresseur. Un pack 1^{er} entretien, à réaliser tous les 2 ans ou toutes les 1000 heures d'utilisation, est proposé et conseillé dès la commande initiale.

Réf. PACKSAVBREVA5



Compresseur / BREVA11-500T

Ce compresseur, doté d'une cuve de 500 L et d'un double moteur, est conçu pour répondre aux besoins des laboratoires de grande production.

Grâce à sa capacité élevée et à sa puissance, il permet l'utilisation simultanée de plusieurs pistolets ou machines, garantissant un flux continu et efficace.

Monté sur roulettes, il offre une mobilité pratique, facilitant son intégration dans différents espaces de travail. Sa conception robuste et performante en fait un équipement indispensable pour les environnements nécessitant des performances fiables et soutenues.

TAUX DE CHARGE
100 %

GARANTIE
3 ANS

CLASSE O
ISO 8573-1

| Réf. BREVA11-500TPACK



Un sécheur d'air est à ajouter afin de retenir toutes les particules d'eau dans votre réseau.

| Réf. SEC120PACK

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	400V 3ph + T - Triphasé
Puissance	11CV - 8kW
Pression d'air	10 bar
Débit d'air engendré	79.2 m ³ /h - 1 320 L/min
Débit d'air engendré à 1 bar	1 040 L/min

Cuve	500 litres Époxy intérieur
Largeur x profondeur x hauteur	2 040 x 670 x 980 mm
Poids	340 Kg
Niveau sonore	78 dB (A)

LES + PRODUITS

- Air comprimé sans huile, norme ISO8573.1
- Moteur à économie d'énergie
- Sans maintenance jusqu'à 1000 heures de fonctionnement
- Avec 4 roulettes

- Cuve intérieure Époxy (anti-corrosion)
- Taux de charge de 100% à 10 bar pour une utilisation continue
- Purge automatique
- Compteur d'heures
- Manomètre indicateur de pression d'air

Fiche technique compresseur

BREVA11-500T



Modèle de prise triphasée :



Le service SAV est à votre écoute pour réviser tous les ans votre compresseur. Un pack 1^{er} entretien, à réaliser tous les 2 ans ou toutes les 1000 heures d'utilisation, est proposé et conseillé dès la commande initiale.

| Réf. PACKSAVBREVA11



Préconisations d'utilisation d'un compresseur

Règles primordiales pour une utilisation optimale de votre compresseur afin d'obtenir une pulvérisation de qualité et éviter les pannes !

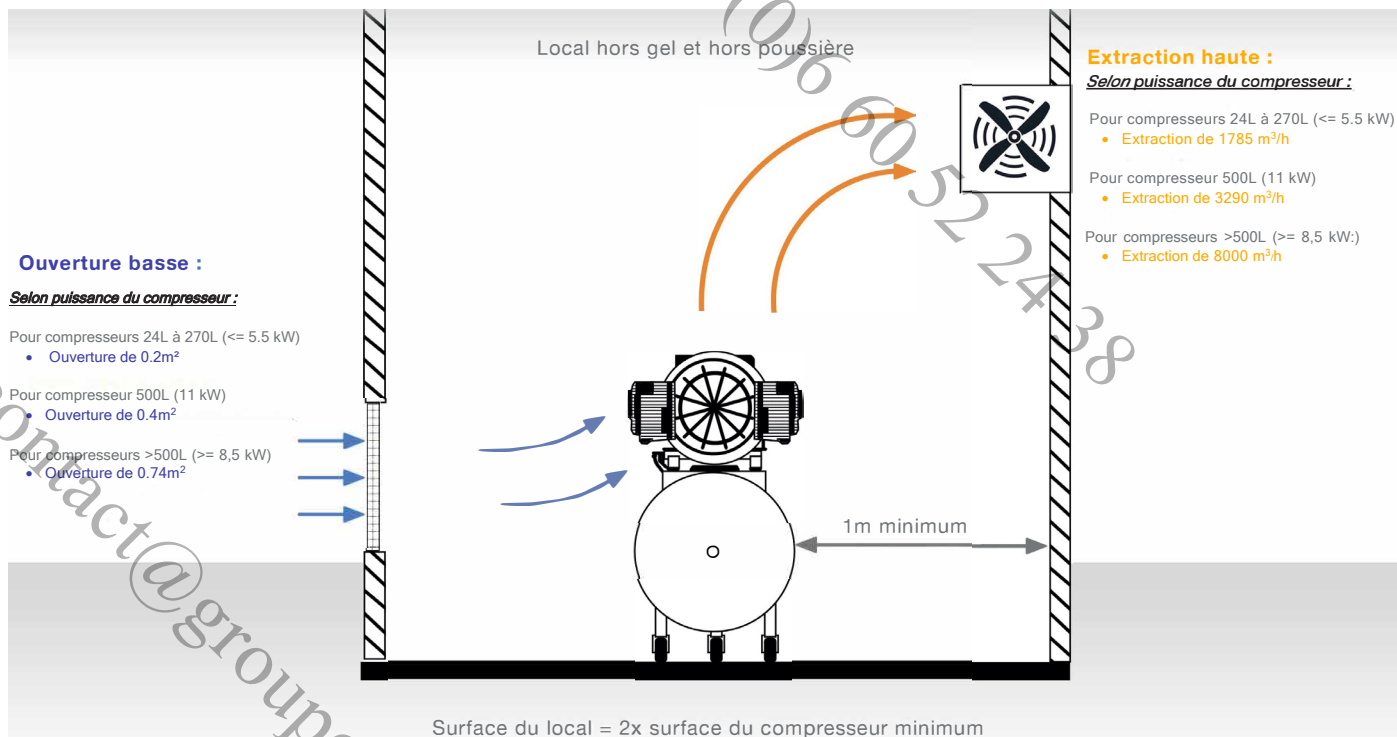
1. Le local doit être dégagé et sa surface au sol deux fois supérieure à la surface du matériel implanté ;
2. Laisser un périmètre d'un mètre minimum autour de votre compresseur afin d'éviter toute surchauffe ;
3. Prévoir une aération correctement dimensionnée (voir recommandation schéma d'implantation ci-dessous) ;
4. Le local doit être hors gel et exempt de poussière et toutes autres substances volatiles (farine, beurre de cacao etc.) ;
5. Effectuer l'entretien de manière régulière: vérifier l'état global de votre compresseur 1 fois/semaine et procéder à son nettoyage mensuellement ;
6. Effectuer les révisions et la maintenance à partir de 1000 heures d'utilisation (voir page suivante) ;
7. Purger 1 fois/semaine (hors purgeur automatique) et vérifier de temps en temps l'aspect du liquide purgé ;
8. **Arrêtez votre compresseur lorsque vous ne l'utilisez pas** : utilisez le bouton marche/arrêt prévu à cet effet.

Merci de nous prévenir en cas de rajout de machines et d'augmentation de la durée d'utilisation de votre compresseur.

En effet, lors de votre achat, votre compresseur a été dimensionné selon vos critères: machines présentes, durée de fonctionnement etc. En cas de modifications le compresseur peut devenir insuffisant, altérer le rendu de la pulvérisation et entraîner des pannes ou des casses moteurs. (Toutes modifications de vos besoins et non respect des préconisations rendront la garantie caduque).



Préconisations d'implantation d'un compresseur





Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES	MODÈLES DE COMPRESSEURS					
	BREVA3 - 24M	BREVA3 - 50M	BREVA3 -100M BREVA3 - 150M	BREVA5 - 200T-V	BREVA5 - 270T	BREVA11 - 500T
Voltage (V)	230 V	230 V	230 V	400 V	400 V	400 V
Hertz (Hz)	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Kilowatt (kW)	2,20 kW	2,20 kW	2,20 kW	4,00 kW	4,00 kW	8,00 kW
Cheval Vapeur (CV)	3 CV	3 CV	3 CV	5,5 CV	5,5 CV	11 CV
Préconisations électriques	Ampérage 5 Disjoncteur 10A, 1 phase + neutre + terre	Ampérage 5 Disjoncteur 10A, 1 phase + neutre + terre	Ampérage 5 Disjoncteur 10A, 1 phase + neutre + terre	Ampérage 8,5 Disjoncteur 16A, courbe D - 3 phases + terre	Ampérage 8,5 Disjoncteur 16A, courbe D - 3 phases + terre	Ampérage 22 Disjoncteur 25A, courbe D - 3 phases + terre



Pour toute demande de compresseur, notre service commercial vous demandera de nous indiquer vos besoins en termes d'heures de pulvérisation par jour et de machine à connecter à votre compresseur. Un formulaire à compléter vous sera envoyé.



Entretien des compresseurs

Pour garantir la propreté de votre matériel et prolonger sa durée de vie, effectuez les opérations d'entretien suivantes :

Entretien régulier du compresseur :

- Important : pensez à débrancher électriquement l'appareil avant toute intervention.
- Nettoyez l'extérieur du compresseur à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide.
- Utilisez un pistolet ou une soufflette à air comprimé pour éliminer la poussière accumulée, notamment dans les zones difficiles d'accès.

Purge hebdomadaire (pour les modèles sans purge automatique)

- Placez un récipient sous le robinet de purge pour récupérer la condensation.
- Ouvrez lentement le robinet de purge des condensats (9) afin de laisser s'évacuer complètement l'air comprimé ainsi que l'eau de condensation.
- Une fois l'évacuation terminée, refermez soigneusement le robinet.

Réalisez les opérations de maintenance indiquées ci-dessous.

OPÉRATION DE MAINTENANCE	HEURES	INTERVALLE DE MAINTENANCE	QUANTITÉS DE PIÈCES		
			BREVA3	BREVA5	BREVA11
MAINTENANCE RÉGULIÈRE					
Évacuation des condensats de la cuve	/	1 fois par semaine	/	/	/
Vérification de l'état global du compresseur	/	1 fois par semaine	/	/	/
Nettoyage du compresseur	/	1 fois par mois	/	/	/
MAINTENANCE ORDINAIRE					
Remplacement du filtre à air	1000	Ou tous les 2 ans	2	4	8
Remplacement du kit de joints de têtes de culasse	2500	Ou tous les 5 ans	1	2	4
Remplacement du kit de joints de pistons	4000	Ou tous les 6 ans	1	2	4



Remplacement du filtre à air



Dévissez à l'aide d'un tournevis cruciforme le capot de protection du filtre à air.



Remplacez le filtre à air.

Pannes et solutions

NOTA BENE :

Certaines opérations de maintenance doivent impérativement être réalisées par nos techniciens ou par des techniciens agréés.

En cas de panne récurrente ou ne pouvant être résolue par les procédures standard, merci de nous contacter directement.

ATTENTION – Consignes de sécurité :

Les opérateurs autorisés ne doivent en aucun cas laisser la machine sans surveillance pendant une intervention de maintenance.

Ils sont également tenus de sécuriser la zone de travail en installant :

- Une chaîne de signalisation blanche/rouge autour de la zone concernée,
- Des avis de danger et signalisations d'interdiction, indiquant clairement que des travaux sont en cours.

PANNES	CAUSES PROBABLES	SOLUTIONS
L'appareil redémarre plusieurs fois même sans le bloc.	Fuite dans le tuyau d'air, bloc ou système pneumatique.	Vérifiez que le système pneumatique n'est pas endommagé.
		Vérifiez que le tuyau d'air et le bloc sont intacts ainsi que les connexions.
Le compresseur n'émet pas d'air.	Le réservoir n'est pas sous pression.	Allumez l'appareil et attendez que le réservoir se remplisse en vérifiant la pression du manomètre correspondant.
	Régulation incorrecte de la pression de sortie.	Vérifiez que la valeur affichée sur le manomètre de sortie (7) est supérieur à 0 (zéro) bar.
	Le bloc est endommagé.	Vérifiez que l'appareil soit intact et fonctionnel.
Chute de pression dans le réservoir d'air.	Fuite dans le tuyau d'air, le bloc ou le système pneumatique.	Vérifiez que le système pneumatique n'est pas endommagé.
		Vérifiez que le tuyau d'air et le bloc ne sont pas endommagés.
		Vérifiez que les connexions bloc-tuyau d'air et tuyau d'air-bloc sont correctes.
		Vérifiez que la vanne de purge de condensats soit bien fermée (9).
Déclenchement de la soupape de sécurité.	Défaut du pressostat.	Contactez un fournisseur agréé.
Perte d'air appareil éteint.	Clapet anti-retour usagé.	Contactez un fournisseur agréé.
L'appareil vibre et/ou émet beaucoup de bruit.	Panne mécanique.	Contactez un fournisseur agréé.
Démarrage fréquent et faible rendement.	Filtre(s) à air sale(s).	Effectuez un nettoyage du ou des filtres ou remplacement si nécessaire.



Sécheur d'air

Sécheur d'air comprimé par réfrigération : éliminez l'humidité pour protéger vos équipements !



Indispensable dans tout système d'air comprimé, le sécheur prévient corrosion, usure, contamination et perte de qualité.

Nos modèles par réfrigération refroidissent l'air jusqu'à env. 3 °C, provoquant la condensation et l'évacuation de l'eau. L'air sec est ensuite renvoyé dans le réseau, garantissant fiabilité et performance de vos installations.

Avantages :

- Améliore la qualité de l'air comprimé en éliminant l'humidité ;
- Prévient de la corrosion ;
- Garantit une performance optimale de vos outils ;
- Permet une finition sans défaut en supprimant l'eau dans votre réseau d'air.

Réf: SEC42PACK - SEC60PACK - SEC120PACK

Inclus : double sortie avec 2 coupleurs Euro eSafe + tuyau de liaison de 1.5m avec filetage 1/2 à visser.



Une énergie sèche pour vos applications.

L'air comprimé provenant du compresseur contient une importante quantité d'eau sous forme de vapeur. Si celle-ci arrivait dans le réseau de distribution, cela risquerait de causer de graves dommages et de nuire à la qualité de l'application de votre pulvérisation.

Les + produits :

- Panneau de contrôle électronique ;
- Échangeur de chaleur air comprimé / fréon ;
- Circuit fréon avec compresseur hermétique haute qualité ;
- Contrôle thermostatique de température d'évaporation ;
- Purge de condensats par électrovanne temporisée ;
- Bouton test de purge des condensats ;
- Protection électrique IP42.



Panneau de contrôle électronique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	SEC 42PACK	SEC 60PACK	SEC 120PACK
Tension	230 1ph/50Hz	230 1ph/50Hz	230 1ph/50Hz
Puissance du groupe	0,18 kW	0,22 kW	0,32 kW
Débit d'entrée NL/min	700	1 000	2 000
Débit d'entrée Nm ³ /h	42,0	60,0	120,0
Pression	16 bar	16 bar	16 bar
Diamètre de sortie	3/4"	3/4"	3/4"
Dimensions (L x l x H)	305 x 373 x 440 mm	305 x 373 x 440 mm	345 x 409 x 480 mm
Poids	23 kg	24 kg	26 kg
Niveau sonore	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)

Les performances (±5%) se rapportent aux conditions de fonctionnement suivantes : pression de service de 7 bar, point de rosée à 7° C, température ambiante 25° C, température d'entrée d'air comprimé 35° C.



Réchauffeurs d'air

Le réchauffeur d'air comprimé permet de réchauffer l'air destiné à la pulvérisation et maintient la température à environ 25°C*. Votre beurre de cacao, vos nappages et glaçages ne figent plus, ce qui évite les arrêts de production. Vous pouvez maintenir une stabilité de la production même en hiver avec un air froid. De plus, il facilite l'application de produits épais comme les glaçages.



Maîtriser la température de pulvérisation...

- Régulateur d'air permettant de régler la pression de pulvérisation.
- Double sortie coupleur profil Euro eSafe.
- Plaque de fixation murale incluse.
- Thermostat avec graduation.

Les + produits

- Diminution de la pression de pulvérisation = diminution du brouillard dans le laboratoire ;
- Maîtrise de la température = amélioration de la qualité finale de production ;
- Réduction des arrêts de production ;
- Amélioration de la productivité et de la qualité d'application.

Informations & conseils techniques

- Régler la température de votre thermostat entre 80°C et 100°C afin d'obtenir une température de sortie d'air d'environ 23°C.
 - ➔ Merci de vous référer au tableau de tests ci-dessous.
 - ➔ Merci d'ajuster vos réglages en fonction de la température de votre laboratoire et de la localisation de votre compresseur (extérieur ou intérieur).
- Le réchauffeur d'air doit être installé **à moins de 4 mètres** du lieu de pulvérisation afin de limiter la déperdition de chaleur.
- **Pour éviter de mettre votre pistolet en étau** : nous vous conseillons avant de commencer la pulvérisation, de connecter votre pistolet seul au réchauffeur pendant environ 1 min afin de le chauffer à la température souhaitée.
- Il est obligatoire d'utiliser un air répondant à la **norme ISO8573.1** Classe 0 sans huile.
- Conception et fabrication **norme ISO9001** ;



En l'absence de pulvérisation, le réchauffeur doit impérativement être arrêté afin d'éviter toute détérioration de la résistance. Utilisez l'interrupteur fourni à cet effet.



TESTS DE RESTITUTION DE TEMPÉRATURE DU RÉCHAUFFEUR

AFFICHAGE MANOMÈTRE	T°C LABORATOIRE OU T°C EXTÉRIEURE	PRESSION D'AIR AU PISTOLET	RÉSULTAT TEMPÉRATURE RESTITUÉE DANS LE CANAL PRODUIT
80°C	6,5 °C (Compresseur mis en extérieur)	1 bar	21.7°C
80°C	15°C (Température laboratoire)	1 bar	22.5°C
100°C	6,5 °C (Compresseur mis en extérieur)	1 bar	23°C
100°C	15°C (Température laboratoire)	1 bar	23.7°C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage (V)	230 V
Hertz (Hz)	50 Hz
Kilowatt (kW)	1,50 kW
Cheval Vapeur (CV)	2,04 CV

Différentes configurations possibles en fonction de la qualité de votre réseau d'air :



☉ **Votre compresseur est à moins de 30 mètres du lieu**

d'installation du réchauffeur :

- vous êtes équipés d'un compresseur Classe 0 sans huile répondant à la norme ISO8573.1

ou

- vous êtes équipés d'un compresseur Classe 5 avec système de filtration complet (équivalent à notre kit filtre 103 Prep).

Il vous faut le réchauffeur avec régulateur de pression

Réf. **KITRECHAUFFEUOREGUL**

Dim. (L x H x l) : 410 mm x 340 mm x 130mm

ou

réchauffeur sans régulateur de pression.

Réf. **KITRECHAUFFEUO**

Dim. (L x H x l) : 250 mm x 340 mm x 130mm

☉ **Votre compresseur est à plus de 30 mètres du lieu d'installation**

du réchauffeur :

- vous êtes équipés d'un compresseur Classe 0 sans huile répondant à la norme ISO8573.1

ou

- vous êtes équipés d'un compresseur Classe 5 avec système de filtration complet (équivalent à notre kit filtre 103 Prep).

Il vous faut le réchauffeur avec régulateur de pression + le filtre charbon actif

Réf. **KITRECHAUFCHARBONREGUL**

Dim. (L x H x l) : 535 mm x 360 mm x 130mm

ou

réchauffeur sans régulateur de pression.

Réf. **KITRECHAUFCHARBON**

Dim. (L x H x l) : 375 mm x 360 mm x 130mm



N.B. Si vous avez plus de 30 mètres de tuyau d'air entre votre compresseur et le réchauffeur, il vous faudra le kit réchauffeur + filtre à charbon actif afin d'éviter la présence d'eau dans le réseau (voir schéma implantation réseau, page suivante).



☉ **Vous êtes équipés d'un compresseur Classe 5 (compresseur à huile non alimentaire) et sans système de filtration :**

Il vous faut le réchauffeur avec régulateur de pression + le kit filtre 103 Prep

Réf. **KITRECHAUF+103PREPREGUL**

Dim. (L x H x l) : 715 mm x 395 mm x 130mm

ou

réchauffeur sans régulateur de pression.

Réf. **KITRECHAUF+103PREP**

Dim. (L x H x l) : 555 mm x 395 mm x 130mm

Le kit filtre 103 Prep inclut 3 cartouches filtrantes :

- 1 filtre en bronze;
- 1 filtre fin;
- 1 filtre à charbon actif.

Toutes ces configurations ont été testées par notre département technique au sein de SGI.

Vidéo Réchauffeur d'air
Démonstration





SGI Pastry est à votre disposition pour toutes études personnalisées :

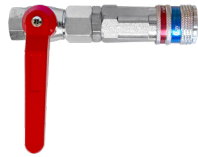
- Réseau d'air en inox (A304 en diamètre 22) sur mesure pour vos laboratoires.
- Différents modèles de compresseurs, différentes tailles de cuves, multiples sorties d'air, régulateurs, etc.

A partir des plans de votre laboratoire et des fiches techniques des machines à alimenter nous déterminerons précisément vos besoins.

DESCENTE SIMPLE

Avec 1 coupleur eSafe

La vanne quart de tour est incluse uniquement dans le cadre d'un réseau d'air.



Réf. 40103202155
(vanne 1/4 de tour non incluse)

DESCENTE MULTIPLE

Grâce à un multilink, 2, 3 ou 4 sorties au choix + coupleurs eSafe. Fixation murale incluse.

La vanne quart de tour est incluse uniquement dans le cadre d'un réseau d'air.



Réf. 199029202 (2 sorties) - Réf. 199029203 (3 sorties) - Réf. 199029204 (4 sorties)
(vanne 1/4 de tour non incluse)

DESCENTE AVEC FILTRES

Filtre 103 PREP + régulateur de pression et simple sortie avec coupleur eSafe + fixation murale incluse.

Une vanne quart de tour est incluse uniquement dans le cadre d'un réseau d'air.



Support mural
Emprise au mur totale : 210 mm
Espacement : 65 mm

Réf. 157420P

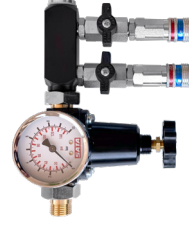
DESCENTE AVEC RÉGULATEUR DE PRESSION + COUPLEUR eSafe

A connecter sur un coupleur



Réf. PACKREGULPRESSIONBOUITCOUPLEURS
Réf. PACKREGULPRESSIONBOUITCOUPLEUR

A connecter sur votre réseau d'air



Réf. PACKREGULPRESSIONRESEAU
Réf. PACKREGULPRESSIONRESEAU

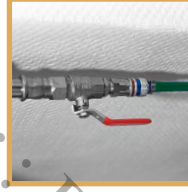
DESCENTE AVEC ENROULEUR

Enrouleur tuyau à rétraction lente et boule d'arrêt + fixation murale + 1 coupleur eSafe inclus.

(longueur 14 m - diamètre intérieur 9,5mm). Une vanne quart de tour est incluse uniquement dans le cadre d'un réseau d'air.



Réf. PACKENROULEUR14M



1,5 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM15S
3 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM3S
5 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM5S
10 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM10S



- Attention à la sortie de chaque descente des tuyaux alimentaires seront nécessaires afin de raccorder le réseau d'air à vos machines (sauf enrouleur).
- SGI "Métiers du Dessert" propose des tuyaux alimentaires gros passage (diamètre 9mm) dans différentes longueurs (1,5 m, 3 m, 5 m, 10 m, 15 m et 20 m).
- N'hésitez pas à nous indiquer le nombre de tuyaux, leur longueur et le modèle d'embout de connexion (Euro ou standard) pour raccorder vos machines.





Filtre SATA 103 Prep - 3 niveaux de filtration

L'outil de filtration incontournable pour une pulvérisation saine et sans défaut. Il permet de filtrer toutes les particules de poussière, d'eau, d'huile, de rouille et tout autre élément pouvant se retrouver sur les pièces pulvérisées destinées à la consommation.

Il inclut 3 niveaux de filtration : filtre fritté, fin et à charbon actif, ainsi qu'un manomètre régulateur de pression.

Vendu avec un embout + coupleur Euro eSafe + plaque de fixation + vis + clé de démontage des cartouches.

Réf. 157420P

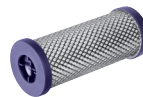
Dim (L x l x h) 395 mm x 110 mm x 365 mm - Poids 4,250 Kg

Préconisations : à changer tous les 6 mois et tous les 3 mois (pour le charbon actif). Livré avec SATA Filter Timer indiquant la saturation des filtres et garanti 5 ans par SGI (hors consommables).

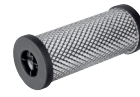
Cartouche filtre en bronze
Réf. 22160P



Cartouche filtre fin
Réf. 148270P



Cartouche à charbon actif
Réf. 157362P



Embouts, coupleurs, régulateur de pression



Embout rapide (profil Euro)

Embout rapide profil Euro - Réf. 40520302

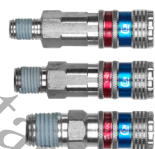
Tous nos pistolets sont vendus avec des embouts rapides Euro. Nous préconisons vivement des embouts Euro (Ø 7,5/10 mm) à des embouts standards (Ø 5/8 mm) afin de faciliter le passage d'air grâce à son diamètre plus important. Il permet ainsi d'éviter l'étranglement de l'air et vous permet de pulvériser à la bonne pression. De plus, vous réalisez des économies d'énergie grâce à une sollicitation moins forte de votre compresseur.



Coupleur haut débit anti-coup de fouet

Coupleur profil Euro eSafe - Réf. 403202004

Le coupleur profil Euro eSafe est muni d'un système de décompression anti-coup de fouet améliorant la sécurité de l'utilisateur sur son lieu de travail. Il fonctionne à haut débit (environ 2250 L/minute) et est conforme à la norme ISO 4414-EN983. Procurant un volume 3 fois plus élevé qu'un coupleur traditionnel (environ 750 L/minute), cet accessoire évite les pertes de charge et est indispensable pour pulvériser à basse pression.



Réf. 40103202152 (filetage 1/4)
Réf. 40103202154 (filetage 3/8)
Réf. 40103202155 (filetage 1/2)

Coupleurs au choix afin de connecter vos outils pneumatiques sur votre réseau d'air. Disponibles en trois filetages différents (1/4, 3/8, 1/2).



Coupleur 4 sorties

Réf. 199029202 (2 sorties)
Réf. 199029203 (3 sorties)
Réf. 199029204 (4 sorties)

Multilink 2, 3 ou 4 sorties Euro eSafe
Permet de connecter plusieurs tuyaux d'air à un même endroit.



Réf. PACKREGULPRESSIONEMBOUT1COUPLEUR
Réf. PACKREGULPRESSIONEMBOUT2COUPLEURS

Nous vous conseillons d'utiliser un régulateur de pression d'air pour contrôler et stabiliser la pression de l'air comprimé alimentant votre matériel, garantissant ainsi un fonctionnement optimal et une performance constante. Le contrôle de la Pression d'air est primordial afin de caler vos process d'application, de réduire les brouillards et de réaliser des économies sur les produits pulvérisés.

Descente avec régulateur de pression + coupleurs eSafe.
A connecter sur un coupleur.

Tuyaux alimentaires



Tuyau serti pour SATAjet 1000 B ou SATAminijet 4400 B ou SATAjet 20B



- 1,5 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM1.5S
- 2 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM2S
- 3 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM3S
- 5 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM5S
- 10 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM10S
- 15 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM15S
- 20 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM20S
- 30 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM30S

Ce tuyau alimentaire serti, d'un diamètre intérieur de 9 mm, est fourni avec un coupleur Euro eSafe cannelé et un embout Euro. Son diamètre important évite l'étranglement de l'air et vous permet de pulvériser à la bonne pression tout en réduisant le brouillard dans votre laboratoire. Le tuyau résiste à la chaleur et se combine avec le réchauffeur d'air.



Tuyau pour SATAGraph 4

- Tuyau 3 m x Ø4 mm - Réf. 1032987GRAPH4
- Inclus : Embout Euro Réf. 40520312

Tuyau d'air PVC très souple avec un mini coupleur pour pistolet SATAGraph 4. Longueur 3 mètres - Ø4 mm intérieur

Supports et Accessoires Tuyaux



- Réf. PACKENROULEUR14M

Enrouleur tuyau fermé pour air comprimé

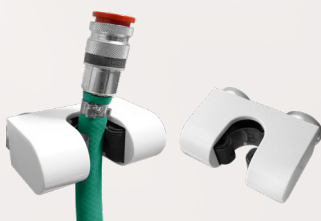
Enrouleur de conception breveté : Haut débit et faible perte de charge ; Guidage du tuyau et rétraction lente avec boule d'arrêt.

Inclus : Connexion Euro avec embout et coupleur eSafe.

(livré avec plaque de fixation inox + 4 écrous)

Longueur 14 mètres - Ø 9,5 mm intérieur. x Ø 13,5 mm extérieur.

Dim (L x l x h) 43 mm x 17 mm x 41 mm - Poids 6 kg

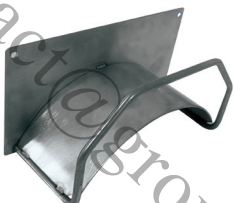


- Réf. 400SUPMP

Lot de 2 supports tuyaux d'air aimantés pour support ferreux

Permet d'éviter que le tuyau ne traîne au sol, préserve les coupleurs et garantit une hygiène optimale.

Dim (L x l x h) 85 mm x 60 mm x 35 mm - Poids 130 g



- Réf. 400SUPP

Support tuyau à fixer au mur pour tuyau d'air

Conception robuste en acier galvanisé.

Livré sans vis.

Dim (L x l x h) 250 mm x 110 mm x 130 mm - Poids 890 g



- Réf. SOUFFLETTEP.

Soufflette pour pistolet de pulvérisation

Recommandée pour le soufflage et le séchage de vos pistolets après chaque nettoyage, elle élimine efficacement toute trace d'eau et de calcaire, prolongeant ainsi la durée de vie de vos pistolets de pulvérisation.

Dim (L x h) 275 mm x 133 mm - Poids 133 g - Vendu avec 1 embout Euro Réf. 40520312



SGI Pastry est à votre disposition pour toute **démonstration d'application** de tous types de produits afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles tels que la diminution des brouillards, l'économie de produit ainsi qu'une qualité de finition optimale. Un rapport d'intervention vous est envoyé suite à notre venue.

Nous vous proposons nos services pour **analyser, concevoir et installer votre réseau d'air** au sein de votre entreprise. Nous pouvons également réaliser **un diagnostic de votre laboratoire** pour mieux cibler vos points forts et vos points d'amélioration.

Un technicien démonstrateur peut intervenir dans vos locaux.

Il vous conseille et met en place des solutions adaptées à chacun de vos besoins.

Forfait démonstration - Application dans votre laboratoire

Réf. DEMOALIM-700KMS
Réf. DEMOALIM-700KMS



LA RÉSERVE



JOHANNA LE PAPE



CARL MARLETTI



DUO CRÉATIF



ÉCOLE VALRHONA



LE CYGNE



MAISON CAFFET



MR & MRS RENOU



MAISON PIGNOL



VINCENT GUERLAIN



EHL



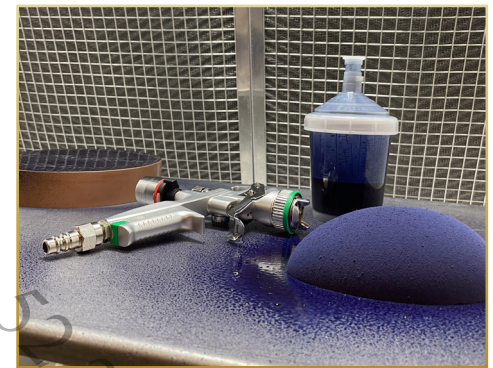
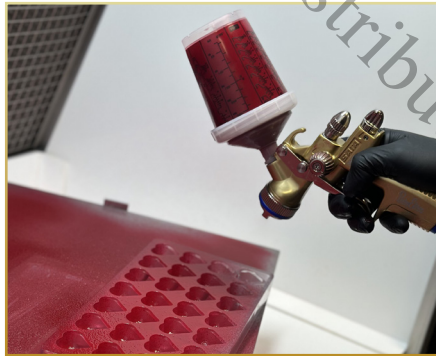
VINCENT VALLÉE



BERNACHON



ERIC VERGNE



SGI Pastry

Découvrez notre nouveauté : un showroom alimentaire unique !

SGI Pastry est fière de vous présenter son tout nouveau showroom alimentaire, situé directement au sein de nos locaux à Troyes. Cet espace innovant a été conçu pour offrir une expérience immersive et pratique à nos clients.

Un laboratoire fonctionnel à votre disposition

Notre showroom recrée un véritable laboratoire professionnel équipé de tout le matériel que nous commercialisons. Cet espace fonctionnel a été spécialement pensé pour réaliser des démonstrations en conditions réelles, vous permettant de découvrir l'étendue de notre gamme et d'explorer les solutions les mieux adaptées à vos besoins.

Des démonstrations tout au long de l'année

Tout au long de l'année, nous organisons des sessions de démonstrations interactives pour vous permettre d'essayer nos équipements, de tester des applications spécifiques et d'échanger directement avec nos experts. Ces démonstrations sont l'occasion idéale de découvrir nos produits en action et de poser toutes vos questions.

Partagez vos idées !

Vous souhaitez une démonstration personnalisée ou un focus sur un produit en particulier ? Faites-nous part de vos envies, nous sommes à votre écoute pour organiser des sessions adaptées à vos attentes.



Rejoignez-nous dans notre showroom et découvrez une nouvelle manière de repenser votre production alimentaire avec SGI Pastry !



Contactez-nous dès maintenant

Réserver une démonstration !

contact@sgi-pastry.com





Le programme Cercle V VALRHONA

SGI Pastry est fière d'avoir intégré ce programme en tant que fournisseur de matériel de pulvérisation depuis 2022 !

Vous êtes membre Cercle V résidant en France, retrouvez une sélection de nos produits sur votre programme de fidélité le Cercle V VALRHONA : www.cercle-v.com et équipez-vous de notre matériel grâce à l'acquisition de vos fèves !



Retrouvez tous nos produits éligibles grâce à cette icône.



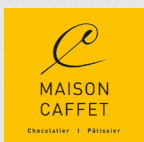
Le clin d'oeil de Vanessa



Un grand merci à **Pascal CAFFET**, précurseur de l'utilisation de nos pistolets adaptés aux Métiers du Dessert.

Innovateur à la recherche de l'excellence, notre champion du Monde et MOF Troyen a su faire sa place dans le monde des pâtisseries/chocolatiers et glaciers du Monde Entier.

SGI Pastry est honorée de ta confiance et admirative de ton parcours et de tes créations !



"SGI Pastry offre des pistolets de pulvérisation exceptionnels. Leur expertise, leur réactivité et leur avant-gardisme garantissent des finitions parfaites. Un partenaire indispensable pour l'excellence."
Pascal CAFFET • MOF Pâtisier - Champion du Monde des Métiers du Dessert

Témoignages

Damien ANGELUCCI / Chef exécutif / MICHALAK PARIS

"Dans la pâtisserie moderne, la hotte de pulvérisation est un outil indispensable et celle-ci correspond en tous points à nos attentes.

Nous en sommes extrêmement satisfaits.

En tant que passionné de sport auto, la hotte SGI Pastry est au pâtisier ce que la formule 1 est au pilote."



Jean-Thomas SCHNEIDER / Meilleur Ouvrier de France 2019 / Champion du Monde de Glacerie 2018



"J'utilise les pistolets de pulvérisation SATA car ils sont robustes et précis. J'ai pu les utiliser en concours, démonstrations et surtout en production, ils s'adaptent toujours parfaitement !

La force de SGI Pastry est de proposer une grande gamme de pistolets avec une solution complète de l'installation jusqu'à la cabine de pulvérisation !"



Angelo MUSA / Meilleur Ouvrier de France
Champion du Monde de la Pâtisserie
"Une excellence au service de nos ambitions."

Cédric GROLET / Cédric Grolet Opéra
"Une innovation au service de la créativité."



Dorian ZONCA / Pâtissier - Formateur
"Professionnalisme et qualité produit pour une pulvérisation plaisir."

Gaetan FIARD / Champion du Monde des Arts Sucrés 2014
"SGI Pastry : confiance, précision et gain de temps.
Simple d'utilisation et très efficace."



Ecole VALRHONA
"La puissance maîtrisée d'une pulvérisation au service de l'élégance du décor."

Patrick BOVON / Le Duo Créatif
"La Qualité et la précision au service du goût."



Pascal CAFFET / MAISON CAFFET

"Intuitif, maniable & précis...
Des outils dédiés aux artisans exigeants."

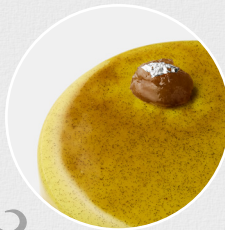


Christophe RENOU / M. & Mme Renou

"Le professionnalisme au service des passionnés."

Benoit COUVRAND / La Pâtisserie By Cyril LIGNAC

"Le veloutage de nos pâtisseries est une signature et
ce grâce à la qualité des pistolets SGI Pastry."



Crédit photo : Yann DERET



Jean-Thomas SCHNEIDER / MOF 2019

Témoignage dans la rubrique
"le Clin d'oeil de Vanessa".

Jonathan MOUGEL / MOF Pâtissier-confiseur 2019

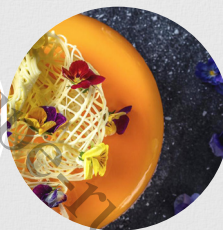
"La puissance de l'outil pour les finitions
les plus subtiles."



Mathieu BLANDIN

Champion du monde Pâtisserie | Consultant international

"Expert en la matière et précurseur dans la
pulvérisation au pistolet, j'ai aidé et participé à son
développement. Merci à mon partenaire SGI Pastry."





SGI Pastry vous propose quelques recettes et conseils pour réussir une belle pulvérisation.

➔ **Glaçage (frosting)** = ganache + crème doivent être pulvérisées à environ 60°C.
Le lait concentré qu'il y a dans les recettes est pour une utilisation à la cruche, à la main, modifier la recette obligatoirement pour de la pulvérisation sinon la pulvérisation ne sera pas possible.

➔ **Nappage** = eau + sucre + fruit + pectine doivent être pulvérisées à environ 70 - 80°C.
Il faut faire bouillir une fois puis réchauffer et arriver à une température entre 60 - 80°C pour éviter que ça fige.

Info : Si la recette a été mise en ébullition 2 fois ou plus, la pulvérisation sera altérée et résultat peu satisfaisant.

Nappage

NAPPAGE ROUGE FRAMBOISE

La purée de framboise peut être remplacée par d'autre fruit (abricot, passion, fraise...)

- 50 g. Sirop de glucose confiseurs
- 75 g. Purée framboise
- 42 g. Eau
- 61 g. Sucre cristal
- 5 g. Pectine NH
- 714 g. Harmony classic neutre
- QS Colorant rouge framboise

- Faire chauffer le glucose, la purée et l'eau à 40°C ;
- Incorporer le mélange sucre, pectine NH ;
- Faire bouillir, incorporer le nappage neutre et le colorant ; Refaire bouillir ;
- Utilisation à 80°C au pistolet.



NAPPAGE PISTOLET NEUTRE ENTREMET

- 380 g. Eau
- 190 g. Sirop de glucose
- 380 g. Sucre
- 5 g. Pectine NH
- 1 045 g. Harmony classic neutre

- Faire chauffer le glucose et l'eau à 40°C ;
- Incorporer le mélange sucre, pectine NH ;
- Faire bouillir et incorporer le nappage neutre et mixer ;
- Refaire bouillir avant l'utilisation à 80 - 90°C.





Glaçage

GLAÇAGE CHOCOLAT LAIT CARAMEL OU COUVERTURE LAIT

240 g. Crème liquide
150 g. Sirop de glucose
474 g. Eau
256 g. Sucre cristal
7,2 g. Pectine NH
840 g. Couverture lait caramel fondue

- Faire chauffer la crème, le sirop de glucose et l'eau à 40°C ;
- Incorporer le sucre préalablement mélangé avec la pectine NH ;
- Faire bouillir puis verser sur la couverture ;
- Bien mélanger puis utiliser à 60 - 65°C.

GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

960 g. Crème liquide
1160 g. Eau
1440 g. Sucre
480 g. Cacao en poudre
288 g. Préparation gélatine

- Faire bouillir la crème, l'eau, le sucre à 100°C ;
- Incorporer le cacao et recuire à 103°C ;
- Mixer et ajouter la gélatine ;
- Utilisation à env. 65°C au pistolet.



SGI PASTRY participe à chaque édition du SIRHA, un événement incontournable pour échanger avec vous et mettre en valeur les avantages de notre matériel.

Des démonstrations, réalisées par notre équipe ainsi que par de grands chefs, vous permettront de découvrir les performances de nos produits tout au long du salon.

Nous vous invitons à prendre rendez-vous afin de vous accueillir dans les meilleures conditions !

Au plaisir de vous y retrouver en 2027 !



SIRHA+ LYON

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 —

Webshop
www.sgi-pastry.com

Témoignage
Jean-Christophe Jeanson

Chef exécutif Maison Caffet
Meilleur Ouvrier de France



contact@groupe-ruault.com

ILT Design

52 24 38