

Les Métiers du Dessert



L'Art de la Pulvérisation

Collection N°8



SGI "Métiers du Dessert"

SGI, Spray Gun Import est l'expert de la pulvérisation depuis plus de 20 ans.

Partenaire depuis de nombreuses années avec des Chefs pâtisseries renommés, nous avons sélectionné les produits les plus adaptés pour les professionnels des Métiers du Dessert. Notre objectif : vous offrir une multitude d'applications de qualité et de rendus possibles tout en assurant rentabilité et productivité.

Laissez libre cours à votre créativité !



Découvrez notre vidéo



Le programme Cercle V VALRHONA

SGI 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.com et équipez-vous de notre matériel grâce à l'acquisition de vos fèves !



Retrouvez tous nos produits éligibles grâce à cette icône.



Pistolets de pulvérisation

SATAjet 1000 B <i>Pastry Edition</i>	4-5
SATAminijet 4400 B	6
SATAjet 20 B.....	7
SATAglyph 4.....	7
Tableau de préconisations.....	8-9
Personnalisation.....	10
Valises de pistolets sur mesure.....	11
Godets multi-usages Godets aluminium QCC, 1/4 de tour.....	12-13
SATA Adam 2 Micromètre à écran digital.....	14
Régulateur d'air manuel SATA avec affichage à aiguille.....	14
Kits projecteurs Supports pistolets.....	15
Pièces d'entretien Service après-vente.....	16-17
Vues éclatées : SATAjet 1000 B, SATAminijet 4400 B, SATAjet 20 B.....	18-19-20
Vue de coupe SATAjet 1000 B.....	21

Hottes de pulvérisation alimentaire

Hottes alimentaires.....	22-23
Kit Protector, tables inox.....	24
Accessoires et consommables.....	25

Air comprimé

Compresseurs classe 0 sans huile BREVA.....	26-27
Préconisations d'utilisation d'un compresseur.....	28
Préconisations implantation d'un compresseur.....	29
Sécheurs.....	31
Réchauffeurs d'air.....	32-33
Réseaux d'air.....	34
Recommandation réseau d'air.....	35
Accessoires réseau d'air.....	36-37

Pot sous pression / Pompe

Pot sous pression.....	39
Pompe à piston.....	39

Services sur-mesure "Métiers du Dessert"

40

Clin d'oeil de Vanessa / Témoignages

41

Showroom

42-43

Les Chefs en parlent

44-45

SIRHA, Contacts, Conditions Générales

46-47



Nos pistolets de pulvérisation

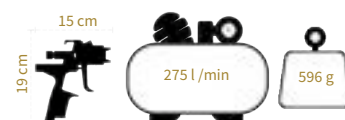
SGI, "Métiers du Dessert" est l'importateur exclusif de la marque SATA pour la France dont les pistolets de pulvérisation sont reconnus mondialement.

Nos pistolets SATA, robustes et qualitatifs, sont conçus pour être utilisés à basse pression. Une diminution de la quantité de produit utilisé grâce à un taux de transfert de 70% réduira le brouillard dans votre laboratoire et vous fera réaliser des économies. Un double contrôle est réalisé sur toutes les pièces en usine afin de vous garantir une production parfaite.



SATAjet 1000 B RP Pastry Edition

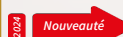
- Pistolet très polyvalent grâce aux différentes tailles de buses.
Finesse de pulvérisation parfaite avec tous les types de produits.
Pistolet permettant la pulvérisation à pression réduite.
- Une pression entre 0,5 et 1,5 bar est préconisée.
- 3 réglages : débit produit, forme du jet et pression d'air.



Pastry Edition



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

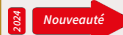


Création by SGI

En buse 1.8 PR - Réf. JET1000PASTRY1.8PRVM, pistolet spécial chocolat, beurre de cacao, grande précision. Buse sans cornes 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 produits épais. Buse Haute Viscosité étudiée pour appliquer des produits épais finement.



Idéal pour application d'agent de démoulage ! Découvrez notre vidéo



En buse 5.0 - Réf. JET1000PASTRY5.0VM, grosse buse spécifique tous produits très épais, comme le glaçage, la confiture etc.

- 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).



SATAjet 1000 B RP Pastry Edition

2024
Nouveauté

En nouveauté pour 2024, SGI "Métiers du Dessert" vous livre votre **SATAjet 1000 B Pastry Edition** dans une valisette de rangement accompagnée d'une microfibre de nettoyage.

Inclus dans la valisette :

- 1 Pistolet de pulvérisation SATAjet 1000 B Pastry Edition
- 1 Godet aluminium 0,75 ml
- 1 raccord tournant + 1 embout de connexion Euro
- Notice et garantie du pistolet
- 1 lingette microfibre

Kit d'outils SATA :

- Clé universelle pour buses
- Brosse de nettoyage
- Outils polyvalents
- Clips couleur de reconnaissance



Réf. MICROFIBRESGI

Lingette microfibre offerte pour faciliter le nettoyage de votre pistolet.
Dimensions : (L x l) 250 mm x 250mm



Réf. 40VALISETTEP

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



Fonctionnement optimal avec un compresseur d'une capacité minimum de 275L/min.
Ne pas mettre les pistolets en étuve, ni au lave-vaisselle.



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

- Vidéo de démonstration SATAjet 1000 Pastry





SATAminijet 4400 B



● SATAminijet 4400 B HVL P

- Facile d'utilisation et d'entretien, très maniable car petit et léger, il garantit une finesse de pulvérisation. Principalement utilisé pour le pistolage de pièces artistiques, pour les décors et moules en chocolat et les décors d'entremets.
- Une pression entre 0,5 et 1,5 bar est préconisée.
- 3 réglages : débit produit, forme du jet et pression d'air.



En buse 1.4 SR - Réf. MINIJET4400PAT1.4, 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)
- Kit d'outils SATA inclus



● Vidéo de démonstration SATAminijet 4400 1.4 SR



● SATAminijet 4400 B RP *Création by SGI*

- 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. Idéal pour moules et petits sujets. Réglage jet rond uniquement. Avec la technologie RP uniquement (Buse non adaptable sur le SATAminijet 4400 HVL P).
- Une pression entre 0,5 et 1,5 bar est préconisée.
- 3 réglages : débit produit, forme du jet et pression d'air.

En buse 1.2 - Réf. MINIJET44001.2PR, 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)
- Kit d'outils SATA inclus



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 de démonstration SATAminijet 4400 1.2 PR



SATAjet 20 B

Permet de réaliser des **décors 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
- Kit d'outils SATA inclus
- Réglage débit produit uniquement



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



SATAGraph 4 (buse FD)

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 2,5 ml

- 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



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

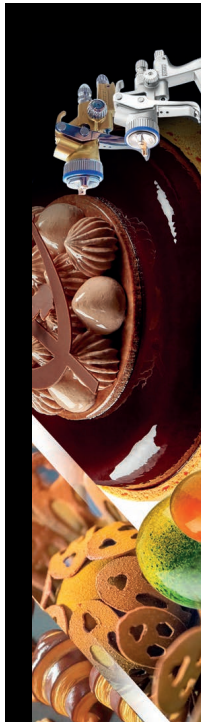


Tableau de préconisation «Métiers du Dessert»

Pistolets

Kits projecteur

Domaines d'application

Les + Produits

	SATAjet 20 B Pistolet en buse 1.0 Réf : JET20BPAT1.0	Kits de 0.2 à 1.0	Pistologie moule Sculptures chocolat Dessin de précision	● 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, décors, bonbons chocolat.
	SATAminiJet 4400 HVLP Pistolet en buse 1.4 SR Réf : MINIJET4400PAT1.4	Kits de 0.3 à 1.4	Beurre de cacao Colorant chocolat Pièces artistiques Solutions scintillantes	● Très maniable car petit et léger ; ● Finesse de pulvérisation ; ● Idéal pour les décors chocolat et entremets ainsi que pour les pièces artistiques et sculptures.
	SATAminiJet 4400 RP Pistolet en buse 1.2 Réf : MINIJET44001.2PR	Kit 1.2 - Sans cornes	Spécial moule demi-sphère	● Degrade de votre moule demi-sphère du plus clair voire transparent, jusqu'au plus foncé au bord ; ● Pulvérisation en one shot.
	SATAjet1000 B RP Pistolet en buse 1.8 Réf : JET1000PASTRY1.8 Réf : JET1000PASTRY1.8PR	Kits de 0.8 à 5.0	Beurre de cacao Colorant chocolat Velour	● Très facile à maîtriser ; ● Pistolet polyvalent ; ● Permet d'appliquer une multitude de produits plus ou moins épais grâce à ses différentes tailles de buses.
	SATAjet 1000 B RP Pistolet en buse 3.0 HV * Réf : JET1000PASTRY3.0 3.0 HV * Cette buse permet d'appliquer finement des produits épais à basse pression.		Nappage / Glacage Neutre, Fruit, Chocolat Viennoiserie Dorure Gelée	● Atomisation précise, application parfaite ; ● Gain de temps et de produit.
	SATAjet 1000 B RP Pistolet en buse 5.0 Réf : JET1000PASTRY5.0		Nappage / Glacage épais	● Produits épais à très épais.

Important

Toutes ces préconisations peuvent varier en fonction de vos recettes, propre 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.

SPRAY GUN IMPORT - 11 rue des Prés de Lyon - 10600 La Chapelle-Saint-Luc
Votre contact : Vanessa HENRIOT
Tél +33 (0)3 25 75 33 14 (Poste 4) - Port +33 (0)6 30 03 23 27
Mail : alimentaire@sgi-france.com www.alimentaire.sgi-france.com
Rejoignez-nous sur  @VANESSA SGI SAT



■ Mes préconnisations _____





Vous souhaitez avoir votre pistolet SATAjet1000 ou SATAminijet unique ?
Faites vous plaisir en les personnalisant à votre image.

Réf : 80GRAVUREALI

SGI "Métiers du Dessert" vous offre la possibilité de graver (texte et/ou logo) votre matériel.

Pour un logo gravé sur pistolet ou godet, un format vectoriel sera demandé.

N'hésitez pas à nous faire parvenir vos éléments de personnalisation.





Retrouvez nos 2 modèles de valises.

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

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

Packs valises SGI "Métiers du Dessert"



Achetez votre pack valise
et
faites des économies !



VALISE PACK DELUXE

Réf. PACKDELUXE

Valise comprenant :*

- Pistolet SATAjet 1000 B RP 3.0 HV + godet alu 0,75 L
- Pistolet SATAminijet 4400 B HVLP 1.4 SR + 2 godets RPS 0,3 L + godet alu 0,15 L
- Pistolet SATAjet 20 B 1.0 + godet PVC 65 ml
- Support pistolet (Réf. 4001000P)
- Système SATA Adam 2 complet pour SATAjet 1000 + support pour SATAminijet
- 3 Embouts rapides Euros et 1 coupleur Euro eSafe
- Kit d'outils SATA

*Modèle de la valise : Réf. 40VPBP



VALISE PACK CONCOURS

Réf. PACKCONCOURS

Valise comprenant :*

- Pistolet SATAjet 1000 B RP 3.0 HV + godet alu 0,75 L
- Pistolet SATAminijet 4400 B HVLP 1.4 SR + 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

Lingette microfibre offerte dans chaque valise.



Valises SGI "Métiers du Dessert"



VALISE 5 PISTOLETS

Réf. 40VPBP

Elle se compose 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

Elle se compose de mousse haute densité découpée pour 1 pistolet et godets.

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

Valise vendue vide.



Godets multi-usages RPS QCC

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.



Godet RPS 0,3 L
Kit de 40 unités
Réf. 1010389P



Godet RPS 0,6 L
Kit de 60 unités
Réf. 1010438P



Godet RPS 0,9 L
Kit de 40 unités
Réf. 1011973P

2024

Nouveauté

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



t[°] Max.
50°



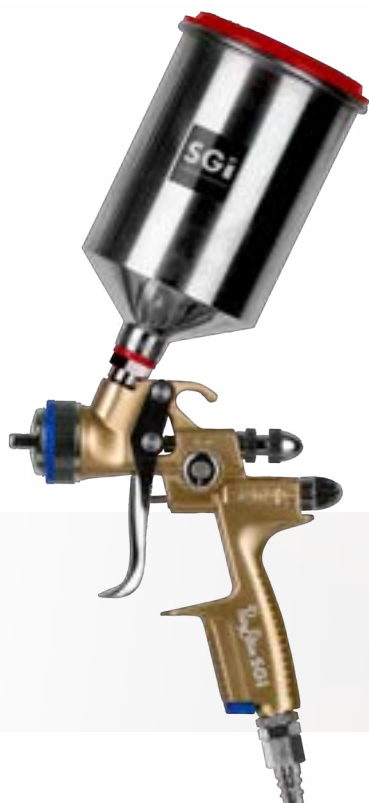
● Astuce godets RPS



● Vidéo de présentation godets RPS



Godets aluminium QCC



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

Idéal pour sa robustesse et le maintien de la température de votre produit. Convient pour tous types de préparation, particulièrement les produits chauds (nappage et glaçage).

Compatible sur tous les pistolets SATA



Système breveté 1/4 de tour Sata

Godets aluminium QCC vanne 1/4 de tour

Special étuve



0,75L



0,15L



Vanne fermée

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

0,15 L - Réf. 40GOALIM0.15L

0,75 L - Réf. 40GOALIM0.75L

Permet de stopper l'écoulement du produit grâce à sa vanne 1/4 de tour. SGI 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.



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. Ceux-ci ne pourront 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.



SATA Adam 2 - Micromètre à écran digital

Le réglage de la pression d'air au pistolet joue un rôle primordial. Bien régler la pression d'air permet d'obtenir **un résultat optimal avec une grande qualité de finition, d'éviter l'effet de brouillard et de réaliser de réelles économies de produit.**



Pour SATAJet 1000 B RP

Complet Réf. 160846P - Afficheur Réf. 160689P - Support Réf. 160788P



Pour SATAminijet 4400 B HVLP ou RP

Complet Réf. 160879P - Afficheur Réf. 160689P - Support Réf. 160861P

● Pile Cr2032 (fournie) : Réf. 160739



(Fig.1) - Complet



Afficheur digital



Support Adam

Ce système digital vous permet de qualifier en interne des process de pulvérisation facilitant la reproduction des applications grâce à sa grande précision de réglage à 0,05 bar près. 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)
- Procéder au réglage de la pression d'air en faisant tourner les ailettes à droite ou à gauche (voir fig.1)

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

● Vidéo de démonstration SATA Adam 2



Régulateur d'air manuel SATA avec affichage à aiguille

Ce régulateur est équipé d'une molette de réglage permettant d'affiner la pression grâce à son affichage à aiguille. Précision de réglage à 0,5 bar près.

Pour tous pistolets - Réf. 27771P

Vendu avec 1 embout Euro - Réf. 40520302

Option sans afficheur à aiguille - Réf. 9860P



● Vidéo de démonstration régulateur d'air



Kits projecteurs

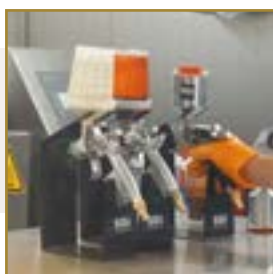


Adaptez votre pistolet à vos différentes utilisations grâce à nos kits projecteurs.
Plusieurs tailles de buses disponibles pour appliquer vos produits du plus fluide au plus épais.
Inclus : chapeau d'air, buse, aiguille.

- Pour **SATAjet 1000 B RP** - kit projecteur de 0.8 à 5.0
- Pour **SATAminijet 4400 B HVLP ou RP** - kit projecteur de 0.3 à 1.4
- Pour **SATAjet 20 B** - kit projecteur de 0.2 fineline à 1.0



Supports pistolets



A fixer au mur ou à poser sur votre plan de travail. Permet de recharger le pistolet très rapidement et vous facilite son utilisation.



Réf. 4001000P
A fixer au mur ou à poser
Dim (L x l x h) :
145 mm x 80 mm x 230 mm



Réf. 1110527P
Support pliable SATA (inox), pour
pistolet, tuyau et accessoire
Dim (L x l x h) :
143 mm x 153 mm x 172 mm



Réf. 40PSP
Support pistolet 3 fixations (vendu sans
pistolet)
Dim (L x l x h) :
310 mm x 180 mm x 27 mm



Réf. 9886P
A fixer
Dim (L x l x h) :
140 mm x 73 mm x 45 mm



● Vidéo présentation supports pistolets



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 ;

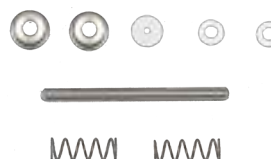
Kit aiguille : Joint + porte joint d'aiguille + ressort x 1.

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



Régulateur de débit produit

Pour SATAjet 1000 B RP - Réf. 139188P

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



2024 Nouveauté **SATA QMR - Quick Matériel Régulator**
Nouveau régulateur de débit produit qui remplace les Réf. 139188P et 199406P. Il vous permet de caler 2 réglages : 1 premier réglage de débit produit réduit et 1 passage au débit maximum en appuyant sur le bouton rouge.

Pour SATAjet 1000 B RP - Réf. 1185596P

Pour SATAminijet 4400 B HVLP ou RP - Réf. 1185603P



Pièces pour godets

Couvercles pour godets aluminium

Couvercles rigides en plastique - Lot de 3

0,15L

Réf. 1064022P

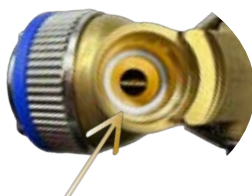
0,75L et 1L

Réf. 71555P



Insert d'étanchéité

Insert en plastique blanc pour pistolets muni 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



Clip d'encliquetage

Lot de 5 - Réf. 162164P



Kit de changement de batterie

Inclus :

- Pile, Kit de joints, Clé de démontage, Élastique de maintien.

Réf. 160739P





■ Service SAV

Le service SAV de SGI "Métiers du Dessert" est à votre disposition pour toutes pièces de rechange ou révision de vos pistolets.

Nous vous préconisons de faire réviser vos pistolets tous les ans dans nos locaux par nos techniciens agréés. Forfait nettoyage et recherche de pièces usées : 3 formules sont proposées à tarif dégressif en fonction du nombre de pistolets.



Responsable Logistique & SAV

Céline BOSCHER
c.boscher@sgi-france.com
03 25 75 88 91 / 06 15 64 00 05

Responsable Technique SAV

Christophe BATTELIER
sav@sgi-france.com
03 25 79 93 96 / 06 07 86 96 88

Responsable Technique Qualité

Sébastien HABRANT
s.habrant@sgi-france.com
03 25 75 33 14 / 07 89 43 20 12

Télécharger votre formulaire SAV ci-dessous :



■ Tutoriels d'entretien



● Notice d'entretien godets



● Notice d'entretien pistolets de pulvérisation



● Notice d'entretien compresseurs

■ A savoir

HVLP



Pression au chapeau d'air
≤ 0,7 bars

Entrée d'air : 1,8 / 2 bars

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

RP



Pression au chapeau d'air
≤ 1,5 bars

Entrée d'air : 1,8 / 2 bars

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

Exploded view diagram of a spray gun assembly. The diagram shows the main body, trigger gun, and various accessories. Key components and their quantities are labeled:

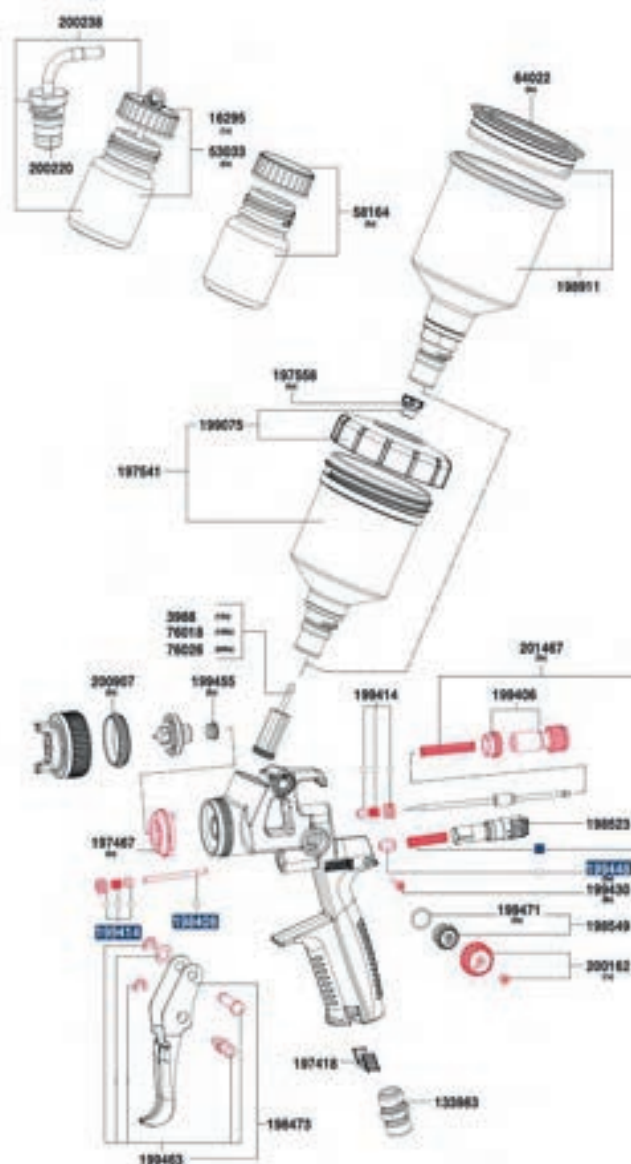
- 71555 (Top cap)
- 137729 (Main body)
- 1826 (4x) (Small cap)
- 49395 (Lid)
- 27243 (Main body)
- 140582 (5x) (Small cap)
- 133959 (3x) (Small cap)
- 3988 (10x) (Small cap)
- 76018 (100x) (Small cap)
- 76026 (500x) (Small cap)
- 139188 (Small cap)
- 143230 (3x) (Small cap)
- 15438 (Small cap)
- 139964 (Small cap)
- 133991 (3x) (Small cap)
- 91959 (Small cap)
- 133942 (Small cap)
- 133967 (3x) (Small cap)
- 133934 (3x) (Small cap)
- 89771 (Small cap)
- 140574 (1x) (Small cap)
- 16162 (Small cap)
- 133983 (Small cap)
- 133926 (Small cap)
- 6395 (Small cap)
- 130492 (Small cap)

Kits réparation et entretien	
Réf : 130542 Kit de réparation	
Réf : 92759 Kit d'entretien du piston d'air	
Réf : 183780 Kit de joints	



SATaminijet 4400 B

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



Kit d'outils (inclus avec tout pistolet neuf)

Réf : 198572

Contient : Clé universelle,
Outil polyvalent, Brosse
de nettoyage, Clips CCS,
Tamis de peinture, Broche
d'extraction d'anneau de
distribution d'air.



Kits réparation et entretien

Réf : 198614
Kit de réparation

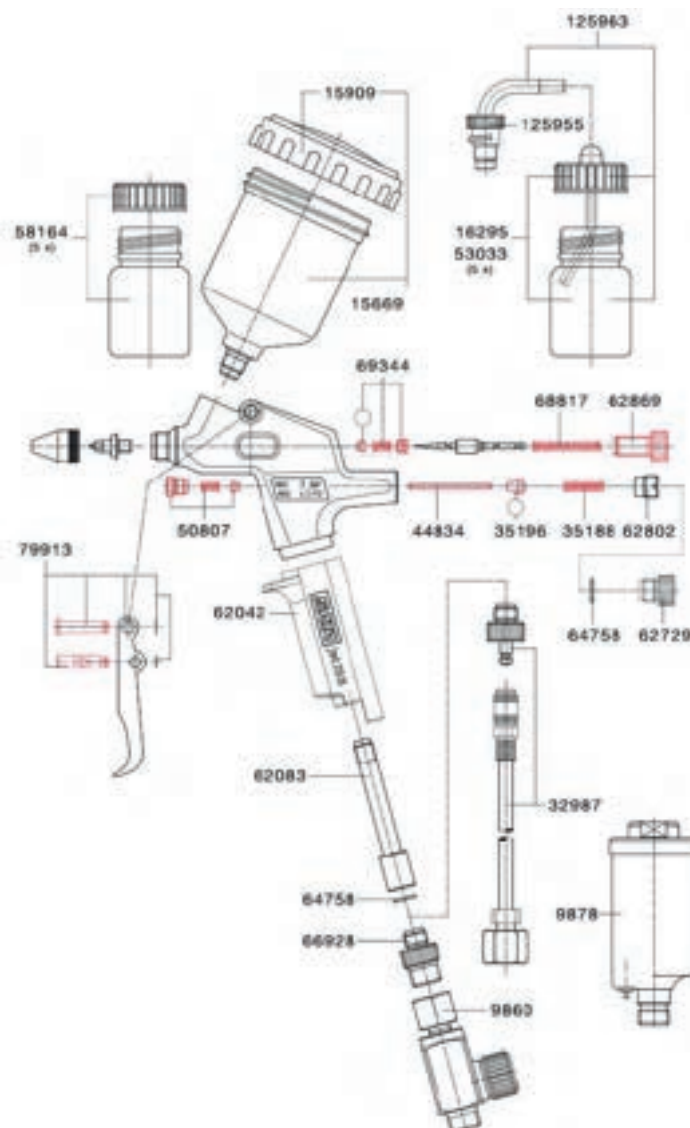
Réf : 199422
Kit d'entretien du piston d'air

Réf : 200246
Kit de joints



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)



Kit d'outils (inclus avec tout pistolet neuf)

Réf : 9373

Contient : Clé universelle,
Brosse de nettoyage, tournevis
hexagonal



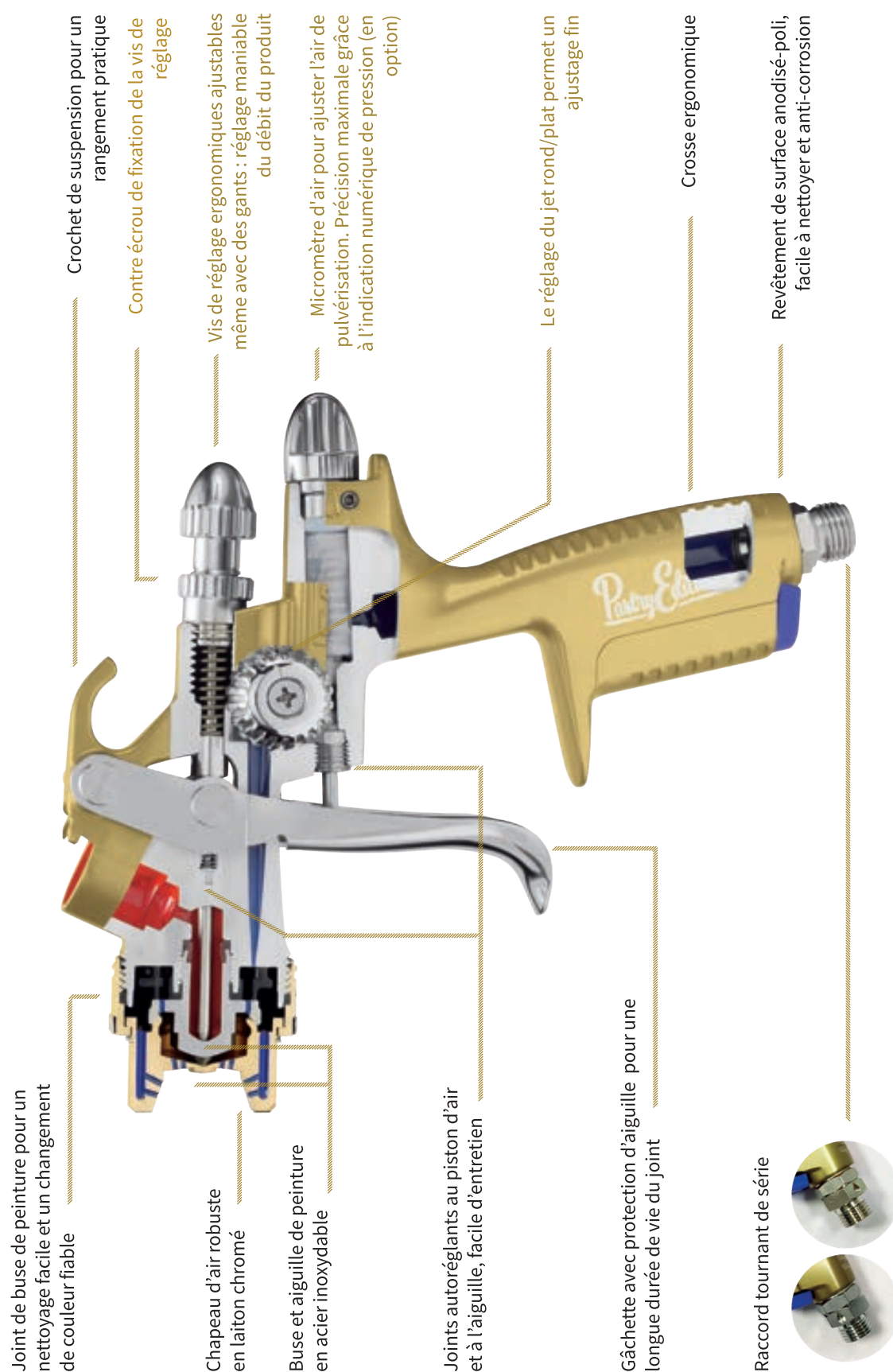
Kits réparation et entretien

Réf : 91165

Kit de réparation

Réf : 69427

Kit de joints





SGI a développé une gamme de hottes aspirantes en acier inoxydable de qualité alimentaire, 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, de cadres inox lavables et de médias synthétiques afin de limiter la propagation de brouillard et d'optimiser vos conditions de travail.

Scannez le QR-Code ci-contre pour découvrir notre hotte en action.



Hotte Mini



Hotte Mini 1 m - Double filtration

Réf. 40HOT1000MINI

Créée pour les laboratoires ne possédant pas une hauteur sous plafond suffisante pour la hotte compacte.

Elle s'intégrera dans les espaces réduits tout en gardant les mêmes atouts techniques que la hotte compacte 1 mètre.

Dim. (L x l x P) : 1 010 mm x 1 000 mm x 700 mm

Dim. (L x l x P) espace de travail : 550 mm x 920 mm x 660 mm

Possibilité de mettre 1 grille de 40 x 60 cm à pulvériser.

Puissance d'extraction : 1 800 m³/h. Surface d'aspiration 0,80 m².

Éclairage led inclus.



Hotte Compacte



Hotte Compacte 1 m - Double filtration

Réf. 40HOT1000

Idéale pour s'intégrer dans un laboratoire traditionnel.

Créée afin d'optimiser votre espace de travail avec sa largeur d'1 mètre, cette hotte s'intègre facilement tout en offrant un confort d'utilisation et de travail optimal.

Dim. (L x l x P) 1 520 mm x 1 000 mm x 700 mm

Dim. (L x l x P) espace de travail : 950 mm x 920 mm x 660 mm

Possibilité de mettre 1 grille de 40 x 60 cm à pulvériser.

Puissance d'extraction : 1 800 m³/h. Surface d'aspiration 0,80 m².

Éclairage led inclus.



Le Pack DÉMO vous sera proposé lors de l'achat de votre hotte.

Notre équipe pourra venir optimiser vos réglages de pistolets en conditions réelles dans votre laboratoire.



Hotte Deluxe



Hotte Deluxe 1,50 m - Double filtration

| Réf. 40HOT1500

Pour une production normale à intensive avec ses 1,5 mètres de large. Cette hotte vous permet d'avoir un plus grand espace de pulvérisation et une optimisation de vos applications.

Dim. (L x l x P) : 1 760 mm x 1 500 mm x 700 mm

Dim. (L x l x P), espace de travail : 950 mm x 1420 mm x 660 mm

Possibilité de mettre 2 grilles de 40 x 60 cm à pulvériser.

Puissance d'extraction : 2 700 m³/h. Surface d'aspiration 1,25 m².

Éclairage led inclus.

**GARANTIE
1 AN**

Hotte King size



Hotte King size 2,40 m - Double filtration

| Réf. 40HOT2400

Pour les grosses productions avec ses 2.4 mètres de large.

Possibilité d'appliquer à 2 utilisateurs en même temps vous offrant un énorme gain de temps d'application.

Dim. (L x l x P) : 1 450 mm x 2 400 mm x 700 mm

Dim. (L x l x P) espace de travail : 950 mm x 2 320 mm x 660 mm

Possibilité de mettre 3 grilles de 40 x 60 cm à pulvériser.

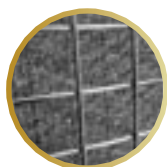
Puissance d'extraction : 3 600 m³/h. Surface d'aspiration 1,60 m².

Éclairage led inclus.

**GARANTIE
1 AN**

Cadres inox pour hotte

Nos hottes sont équipées d'une double filtration avec un 1er niveau en tricot métallique lavable et un second en média synthétique afin d'optimiser et garantir une retenue maximale des particules. Les 2 cadres se fixent entre eux via une glissière en inox.



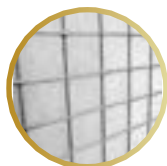
Cadre inox pour hotte Mini

Tricot métallique 6 couches

Dim. (L x l x H) :

570 mm x 500 mm x 20 mm

1^{er} niveau



Cadre livré avec média pour hottes Mini

Dim. (L x l x H) :

480 mm x 500 mm x 20 mm

2^{ème} niveau (non lavable)

Cadre inox pour hottes 1000/1500/2400

Tricot métallique 6 couches

Dim. (L x l x H) :

940 mm x 500 mm x 20 mm

1^{er} niveau

Cadre livré avec média pour hottes 1000/1500/2400

Dim. (L x l x H) :

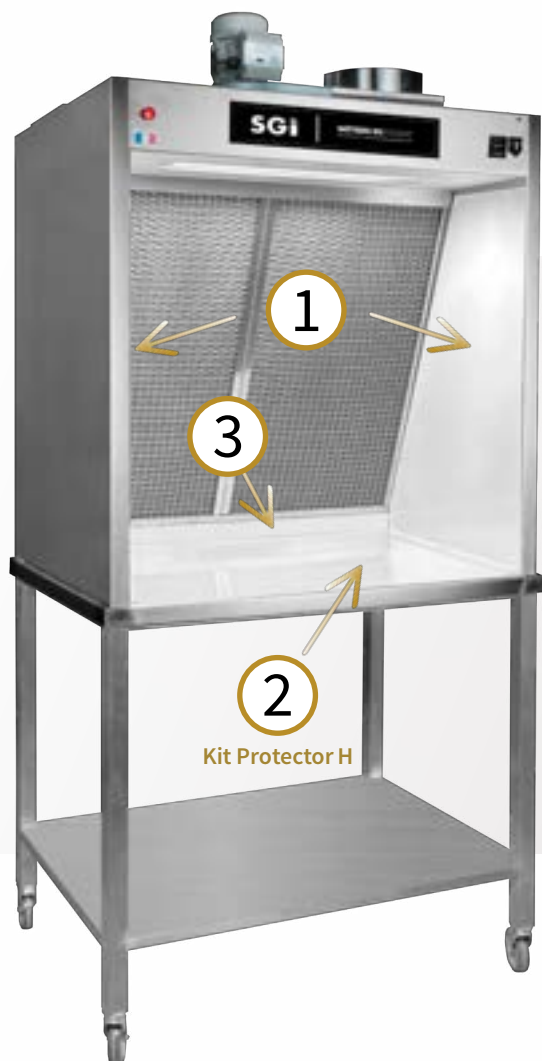
940 mm x 500 mm x 20 mm

2^{ème} niveau (non lavable)





Tables inox



MADE IN FRANCE



Kit Protector H

Réf. KITPROTECTORHMINI4P
Réf. KITPROTECTORHCOMPACT4P
Réf. KITPROTECTORHDELUXE4P

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

Adaptable sur les hottes "Mini", "Compact" et "Deluxe", 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 filtre)

Hotte Compacte avec table

Réf. 40HOT1000 + Réf. TABLE1000E.R

Exemple de pack à composer selon vos besoins.
Voir tables inox et options ci-contre.

Déclinaisons possibles :

- **Table 1 mètre inox, sans étagère sans roulettes :**
Hauteur avec patins réglables : 880 mm à 950 mm - Profondeur : 700 mm
Réf. TABLE1000SE
- **Table 1 mètre inox, 1 étagère sans roulettes :**
Hauteur avec patins réglables : 880 mm à 950 mm - Profondeur : 700 mm
Réf. TABLE1000E
- **Table 1 mètre inox, 1 étagère + 4 roulettes (dont 2 avec frein) :**
Hauteur : 980 mm (850 mm + 130 mm de roulettes) - Profondeur : 700 mm
Réf. TABLE1000E.R
- **Table 1 mètre inox, sans étagère + 4 roulettes (dont 2 avec frein) :**
Hauteur : 980 mm (850 mm + 130 mm de roulettes) - Profondeur : 700 mm
Réf. TABLE1000SE.R

Tables 1,5 mètres et 2,4 mètres disponibles sur demande.

→ Merci de fixer la hotte sur la table pour votre sécurité : 4 vis sont fournies avec pré-perçage des 4 trous.





Accessoires hottes



Support pistolet et accessoires
Support en inox repliable
Dim (L x l x h) : 143 x 153 x 172 mm
| Réf. 1110527P



Plateau tournant en inox
Bras 410 x 615 mm - hauteur 130 mm
Ne passe pas au lave-vaisselle, ne pas immerger
| Réf. PLATOU



Cercle inox
Ø 400 mm - hauteur 100 mm
| Réf. CERCLEINOX



Adhésif de masquage
50 mm x 50 m
| Réf. 4050981

Consommables hottes



LOT 2 MÉDIAS SYNTHETIQUE
Dim (L x l) : 490 mm x 480 mm
pour hotte Mini Réf 40HOT1000MINI
| 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

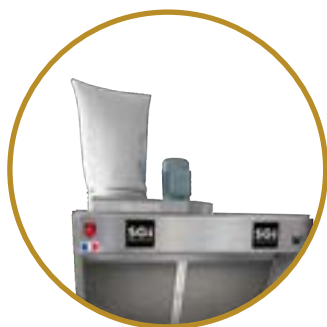
LOT 2 MÉDIAS SYNTHETIQUE
Dim (L x l) : 850 mm x 470 mm
pour hotte Kingsize Réf 40HOT2400
| Réf. MEDIASYNTHSUPHOT2400



Chaussette longueur 0.50 m - Ø 250 mm,
pour hotte Compacte Réf 40HOT1000 et hotte
Mini Réf 40HOT1000MINI
| Réf. CHAUSSETTEHOT1000

Chaussette longueur 0.80 m - Ø 315 mm,
pour hotte Deluxe Réf 40HOT1500
| Réf. CHAUSSETTEHOT1500

Chaussette longueur 0.80 m - Ø 400 mm,
pour hotte Kingsize Réf 40HOT2400
| Réf. CHAUSSETTEHOT2400



Les chaussettes sont des moyens transitoires afin de retenir les particules rejetées par la hotte.
Nous vous préconisons un raccordement via une gaine vers l'extérieur.



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 lma CARSAT de votre région pour effectuer les démarches nécessaires.

Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES	MODÈLES DE HOTTES ALIMENTAIRES			
	HOTTE MINI Réf. 40HOT1000MINI	HOTTE COMPACTE Réf. 40HOT1000	HOTTE DELUXE Réf. 40HOT1500	HOTTE KING SIZE Réf. 40HOT2400
Voltage (V)	Monophasé - 230 V	Monophasé - 230 V	Triphasé - 380 V	Monophasé - 230 V
Hertz (Hz)	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz x2 (2 moteurs)
Kilowatt (kW)	0,37 kW	0,37 kW	1,1 kW	0,37 kW x2 (2 moteurs)
Capacité d'extraction	1 800 m³/heure	1 800 m³/heure	2 700 m³/heure	3 600 m³/heure



Nous commercialisons une gamme de compresseurs BREVA de catégorie classe 0, norme ISO8573.1, **SANS HUILE**, afin d'équiper nos clients avec le matériel le plus performant.

Notre gamme de pistolet doit recevoir une quantité importante d'air par minute et celui-ci doit être filtré correctement. L'air doit être propre, sec, constant et suffisamment disponible.

Compresseurs gamme BREVA

Les BREVA sont des compresseurs à pistons à usage continu avec un **TAUX DE CHARGE à 100%**.

Ils sont prévus pour les milieux alimentaires, pharmaceutiques et médicaux.

Ils permettent une utilisation quasi permanente et optimale avec leur faible niveau sonore.

Les + produits

- Classe 0, norme ISO8573.1, SANS HUILE;
- Cuve époxy avec revêtement intérieur anticorrosion / antibactérien;
- Coût de maintenance très faible;
- 6 tailles de cuve verticale 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.



Compresseur BREVA3-24M

En cuve de 24 L, ce compresseur sur roulettes et poignée de transport est parfait pour des démonstrations ou des petites productions de moins d'1 heure par jour.

Réf. BREVA3-24M - Décanteur d'air inclus.

Dim. (L x l x H) : 550 mm x 480 mm x 790 mm - 68 dB (A)

Poids 36 Kg - Monophasé

Volume engendré : 330 L/minute - Débit d'air restitué à 1 bar de pression : 260 L d'air/minute.



Compresseur BREVA3-50M

En cuve de 50 L, ce compresseur sur roulettes et poignée de transport est parfait pour des petites productions de moins de 2 heures par jour.

Réf. BREVA3-50M - Décanteur d'air inclus.

Dim. (L x l x H) : 550 mm x 480 mm x 1 030 mm - 68 dB (A)

Poids 44 Kg - Monophasé.

Volume engendré : 330 L/minute - Débit d'air restitué à 1 bar de pression : 260 L d'air/minute.



Scannez le QR-Code pour des conseils et entretien de votre compresseur



Le service SAV est à votre écoute pour faire réviser tous les ans votre compresseur



Compresseur BREV3-150M-V

En cuve de 150 L, ce compresseur vertical est idéal pour les laboratoires ayant peu d'espace, pour une utilisation moyenne de 2 heures par jour.

Réf. BREV3-150M-V - Décanteur d'air + purge automatique + compteur d'heures inclus.

En option : sécheur d'air Réf. SEC42PACK.

Dim. (L x l x H) : 610 mm x 610 mm x 1 430 mm - 68 dB (A)

Poids 71 Kg - Monophasé.

Volume engendré : 330 L/minute - Débit d'Air restitué à 1 bar de pression : 260 L d'air/minute.

Compresseur BREV5-200T-V

En cuve de 200L, ce compresseur vertical est idéal pour les laboratoires ayant peu de place, pour une utilisation moyenne de 3 à 4 heures par jour.

Réf. BREV5-200T-V - Décanteur d'air + purge automatique + compteur d'heures inclus.

A ajouter, le sécheur d'air Réf. SEC60PACK

Dim. (L x l x H) : 710 mm x 730 mm x 1 730 mm - 76 dB (A)

Poids 106 Kg - Triphasé.

Volume engendré : 660 L/minute - Débit d'air restitué à 1 bar de pression : 520 L d'air/minute.



Compresseur BREV5-270T

En cuve de 270 L, ce compresseur sur roulettes est idéal pour les laboratoires de grande production souhaitant utiliser plusieurs pistolets ou machines en même temps.

Réf. BREV5-270T + purge automatique + compteur d'heures inclus.

A ajouter, le sécheur d'air Réf. SEC60PACK

Dim. (L x l x H) : 1 640 mm x 580 mm x 900 mm - 76 dB (A)

Poids 170 Kg - Triphasé.

Volume engendré : 660 L/minute -

Débit d'air restitué à 1 bar de pression : 520 L d'air/minute.

Compresseur BREV11-500T

En cuve de 500L, ce compresseur sur roulettes double moteur est idéal pour les laboratoires de grande production souhaitant utiliser plusieurs pistolets ou machines en même temps :

Réf. BREV11-500T + purge automatique + compteur d'heures inclus.

A ajouter, le sécheur d'air Réf. SEC120PACK

Dim. (L x l x H) : 2 040 mm x 670 mm x 980 mm - 78 dB (A)

Poids 340 Kg - Triphasé.

Volume engendré 1 320 L/minute - Débit d'air restitué à 1 bar de pression : 1 040 L d'air/minute.



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



■ Préconisation 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 page 27);
4. Le local doit être hors gel et exempt de poussières 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 15);
7. Purger 1 fois/semaine (hors purgeur automatique) et vérifier de temps en temps l'aspect du liquide purgé;
8. **Arrêter 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 rendra la garantie caduque).

■ Entretien des compresseurs

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	/	/	/
Vérifier l'état global du compresseur	/	1 fois par semaine	/	/	/
Nettoyage du compresseur	/	1 fois par mois	/	/	/
MAINTENANCE ORDINAIRE					
Remplacement du filtre à air - Réf. PDGN83045/1	1000	Ou tous les 2 ans	2	4	8
Remplacement du kit de joints de têtes	2500	Ou tous les 5 ans	1	2	4
🌀 Kit de joints de têtes pour BREVA3 (24 L) : Réf. PDGN84303					
🌀 Kit de joints de têtes pour BREVA3 (50 L et 150 L), BREVA5 et BREVA 11 : Réf. PDGN86203					
Remplacement du kit de joints de pistons - Réf. PDGN83214	4000	Ou tous les 6 ans	1	2	4



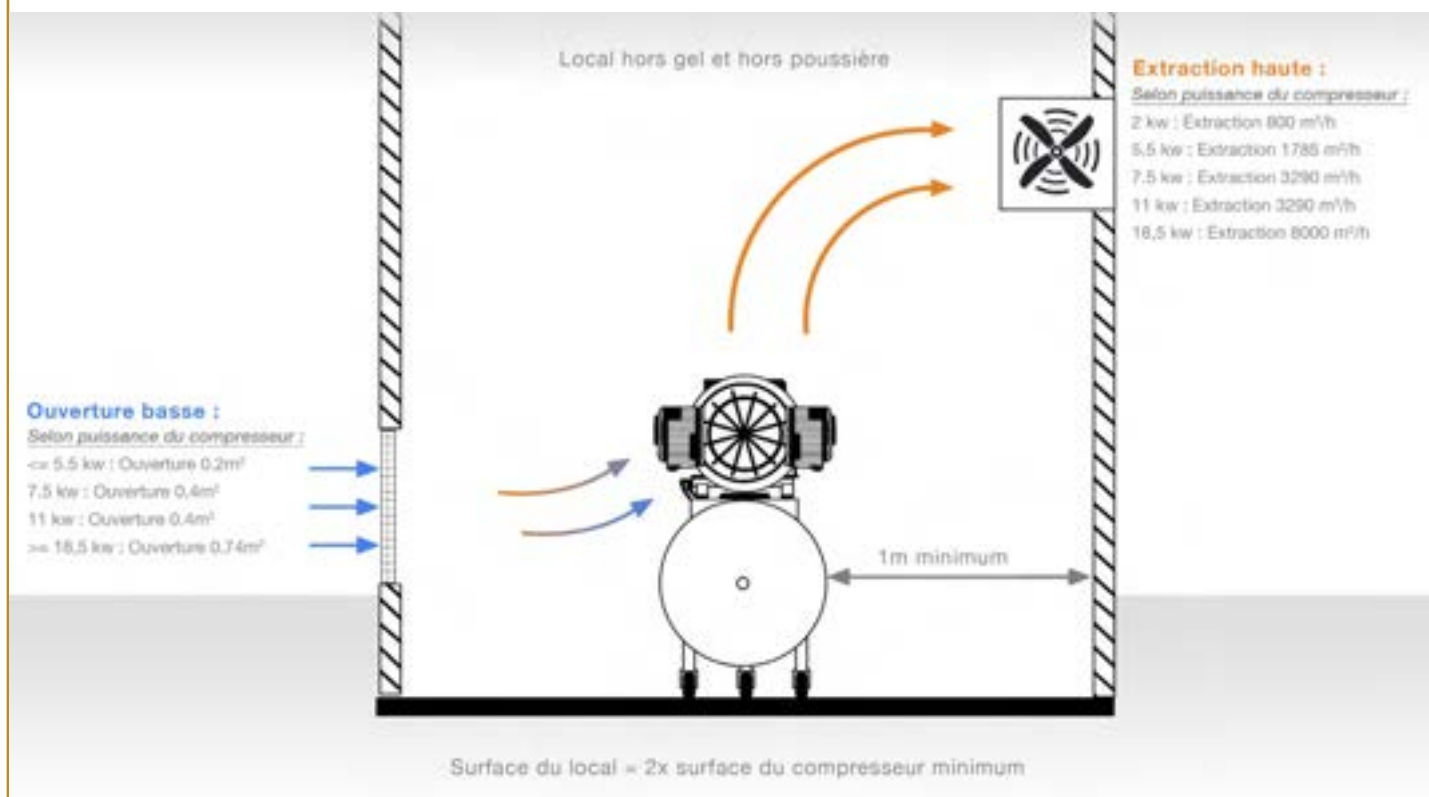
Dévisser à l'aide d'une clé 6 pans le capot de protection du filtre à air



Remplacer le filtre à air



Préconisation d'implantation d'un compresseur



Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES	MODÈLES DE COMPRESSEURS					
	BREVA3 -24M	BREVA3 -50M	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



Scannez le QR-Code pour
des conseils et l'entretien
de votre compresseur.



Le service SAV est à
votre écoute pour faire
réviser tous les ans
votre compresseur



Sécheurs d'air

La série des sécheurs d'air comprimé par réfrigération permet d'obtenir un point de rosée sous pression de +3° C.

Munis d'un échangeur aluminium monobloc à très haut rendement, les performances de cette série se caractérisent par une **faible consommation d'énergie** et une faible perte de charge. La stabilité du point de rosée est garantie par une vanne de régulation proportionnelle procurant une constance de ce dernier quel que soit le taux de charge.

Les fluides réfrigérants employés sont écologiques et compatibles avec les normes environnementales telles que l'ISO 14000.

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.

Atouts

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			
Modèle	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 Nm³/h :	42,0	60,0	120,0
Pression :	16 bars	16 bars	16 bars
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 figeront plus, ce qui vous évitera les arrêts lors de votre 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.

****Pour obtenir une température de sortie de 25°, vous devez régler votre thermostat entre 70° et 80°.***

(Résultats obtenus dans un laboratoire à 19° pour application de beurre de cacao)



Maîtriser la température de pulvérisation...

Les + produits

- Diminution de la pression de pulvérisation = diminution du brouillard dans le laboratoire ;
- Maîtrise de la température améliore la qualité finale de production ;
- Diminuer les arrêts de production ;
- Amélioration de la productivité et de la qualité d'application;
- Régulateur d'air permettant de régler la pression de pulvérisation;
- Double sortie coupleur profil Euro eSafe.
- Plaque de fixation murale incluse.

Informations & conseils techniques

- **Régler la température de votre thermostat entre 70° et 80° afin d'obtenir une température de sortie d'air d'environ 25°.**
 - ➔ Résultats obtenus dans un laboratoire à 19° pour application de beurre de cacao.
 - ➔ Merci d'ajuster vos réglages en fonction de la température de votre laboratoire et des produits à pulvériser.
- 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 étuve** : nous vous conseillons avant de commencer la pulvérisation, de connecter votre pistolet seul au réchauffeur pendant environ 1 mn 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**.

CARACTÉRISTIQUES	RÉCHAUFFEURS D'AIR
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) : 410 mm x 340 mm

ou

Réchauffeur sans régulateur de pression

Réf. KITRECHAUFFEURO

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

● 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) : 535 mm x 360 mm

ou

Réchauffeur sans régulateur de pression

Réf. KITRECHAUFCHARBON

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

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 35).



● 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) : 715 mm x 395 mm

ou

Réchauffeur sans régulateur de pression

Réf. KITRECHAUF+103PREP

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

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 de démonstration du réchauffeur d'air





Réseaux d'air sur mesure

SGI "Métiers du Dessert" 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.

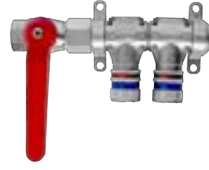


Réf. 40103202155
(vanne 1/4 de tour non incluse)

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. PACKRÉGULATEURPRESSIONEMBOUTTICOUPLEURS
Réf. PACKRÉGULATEURPRESSIONEMBOUTTICOUPLEURS

A connecter sur votre réseau d'air



Réf. PACKRÉGULATEURPRESSIONRESEAUJCOUPLEURS
Réf. PACKRÉGULATEURPRESSIONRESEAUJCOUPLEURS

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. 4094LIM1.5
3 m x Ø9 mm - Réf. 4094LIM3
5 m x Ø9 mm - Réf. 4094LIM5
10 m x Ø9 mm - Réf. 4094LIM10

15 m x Ø9 mm - Réf. 4094LIM15
20 m x Ø9 mm - Réf. 4094LIM20
30 m x Ø9 mm - Réf. 4094LIM30

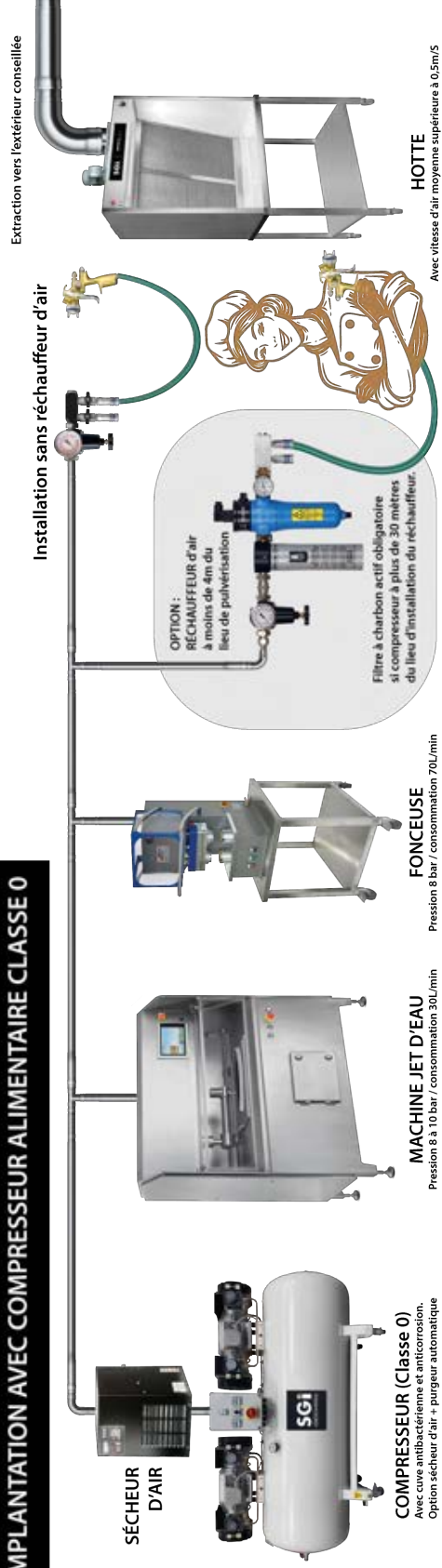
- Attention à la sortie de chaque descente des tuyaux alimentaires seront nécessaires afin de raccorder le réseau d'air à vos machines (sauf enrouleur).
- SGI "Métiers du Dessert" propose des tuyaux alimentaires gros passage (diamètre 9mm) dans différentes longueurs (1,5 m, 3 m, 5 m, 10 m, 15 m et 20 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.



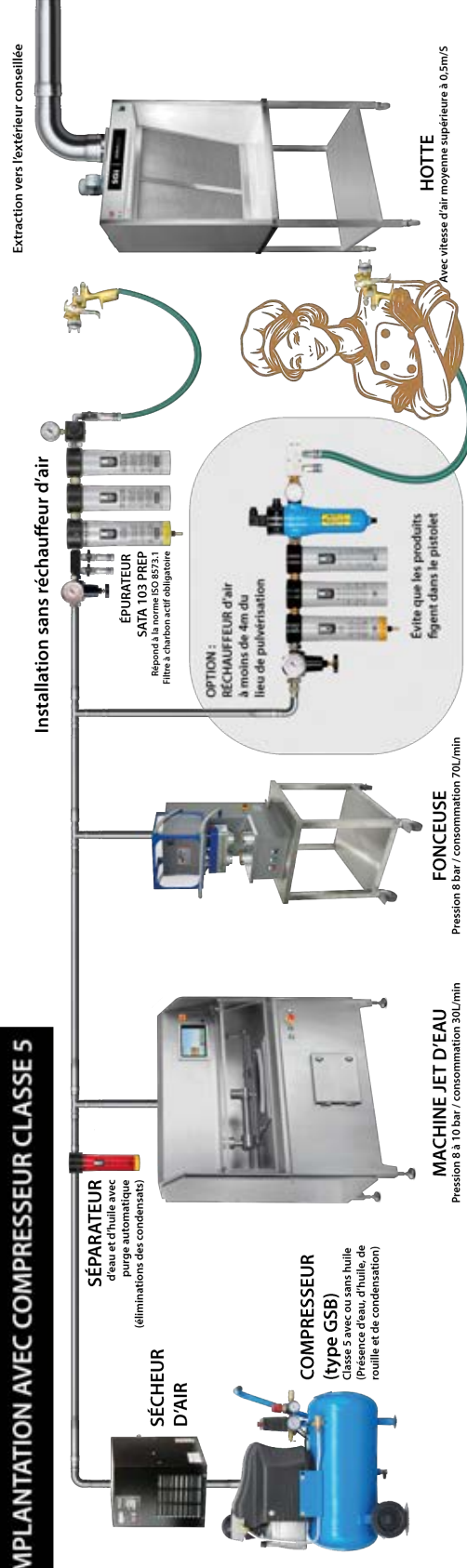


RECOMMANDATION RÉSEAU D'AIR POUR MÉTIERS DU DESSERT

IMPLANTATION AVEC COMPRESSEUR ALIMENTAIRE CLASSE 0



IMPLANTATION AVEC COMPRESSEUR CLASSE 5





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 + 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



Coupleur, embout et raccord tournant



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.



Embout rapide (profil Euro)

Embout rapide profil Euro - Réf. 40520302

Tous nos pistolets sont vendus avec des embouts rapides Euro.

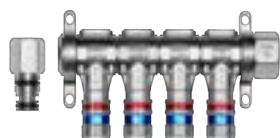
Nous préconisons vivement des embouts Euro (Ø 7,5/10 mm) à des embouts standards (Ø 5/8 mm) afin de faciliter le passage d'air grâce à son diamètre plus important. Il permet ainsi d'éviter l'étranglement de l'air et vous permettra de pulvériser à la bonne pression. De plus, vous réaliserez des économies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



Raccord tournant

Raccord tournant profil Euro - Réf. 16162

Il se place entre votre pistolet et l'embout afin d'éviter la manipulation grâce à la rotation du raccord tournant.



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.



Coupleurs pour réseau d'air

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 filtres différents (1/4, 3/8, 1/2).



Tuyaux alimentaires



Tuyaux pour SATAjet 1000 B ou SATAminijet 4400 B ou SATAjet 20B

1,5 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM1.5
2 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM2
3 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM3
5 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM5

10 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM10
15 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM15
20 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM20
30 m x Ø9 mm - Réf. 409ALIM30

Ce tuyau antistatique d'un diamètre intérieur de 9 mm est fourni avec un coupleur Euro eSafe cannelé et un embout Euro. Le diamètre important permet d'éviter l'étranglement de l'air et vous permettra de pulvériser à la bonne pression tout en réduisant le brouillard dans votre laboratoire. Tuyau résistant à la chaleur, à combiner 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 & accessoires tuyaux

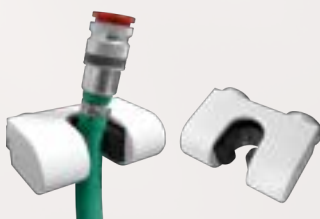
2024 Nouveauté



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.



Réf. 400SUPMP

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

Permet de ne pas laisser le tuyau au sol, évite d'abîmer les coupleurs et assure une hygiène nécessaire.

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 souffler et sécher vos pistolets après chaque nettoyage afin de retirer toutes les traces d'eau et de calcaire. Vous optimiserez 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





Pot sous pression



Pot sous pression avec agitateur pneumatique réglable et ceinture chauffante, développé spécialement pour les productions en série.

Application : Nappage neutre, chocolat, fruits, dorure et beurre de cacao.

Il permet de conserver la température produit à environ 65° grâce à son potentiomètre réglable et d'appliquer une pulvérisation fine et continue.

Réf. POTSOUSSIONRA

Informations techniques :

Capacité net 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



● Vidéo de présentation pot sous pression



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.



Pompe à piston en inox

La pompe à piston pour nappage vous permet d'appliquer de manière continue de gros volumes avec moins de 1 bar de pression d'air au pistolet.

Elle génère peu de brouillard et est particulièrement utile dans les laboratoires.

Avec godet gravité en inox de 6 L - Réf. POMPEGODET

Inclus avec 1 tuyau d'air (5 m) + 1 tuyau produit (5 m)

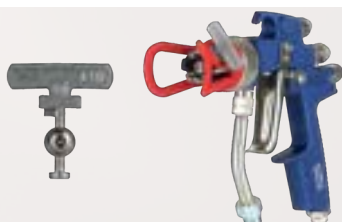
Informations techniques :

Capacité nette 6 L - Consommation d'air 400 L/m - Pression produit 4 bar (minimum)

Dim. (L x H x P) : 1 050 mm x 520 mm x 800 mm



Fonctionnement optimal avec un compresseur d'une capacité minimum de 400 litres. Nous préconisons le compresseur BREVA5 270 L.



Inclus : Pistolet SATAjet 3000 K Spraymix Réf. 120006 + buse 419 réversible.

Disponible en différentes tailles de buse afin de s'adapter aux différents produits (sur demande).

Fonctionne avec des pistolets haute pression.

● FORFAIT INSTALLATION

Réf. 40POMPEALIMINSTALLE

Forfait installation, mise en route et formation OBLIGATOIRE.
Frais de déplacement inclus en France métropolitaine.

● FORFAIT NETTOYAGE

Réf. FORFAITNETPOMPE

Nettoyage et rinçage, changement des filtres, changement de l'huile et test. Hors changement de pièces usées ou défectueuses.
Nettoyage à prévoir 1 fois/an.



SGI "Métiers du Dessert" 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 pourra vous être 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 faibles.

Un technicien démonstrateur peut intervenir dans vos locaux. Il vous conseillera et mettra en place des solutions adaptées à chacun de vos besoins.

© Forfait démonstration - Application dans votre laboratoire : Réf : 40DEMONSTRATIONALIM



LA RÉSERVE



JOHANNA LE PAPE



CARL MARLETTI



ÉCOLE VALRHONA



LE CYGNE



MAISON CAFFET



DUO CRÉATIF



MR & MRS RENOU



MAISON PIGNOL



EHL



EBP



BERNACHON



VINCENT GUERLAIN



ERIC VERGNE



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 pâtissiers / chocolatiers et glacières du Monde Entier.
SGI "Métiers du Dessert" est honorée de ta confiance et admiratrice de ton parcours et de tes créations !*

Témoignages

Damien ANGELUCCI / Chef exécutif / MICHALAK PARIS

*"Dans la pâtisserie moderne, la cabine 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 cabine SGI "Métiers du Dessert" est au pâtissier 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 "Métiers du Dessert" est de proposer une grande gamme de pistolets avec une solution complète de l'installation jusqu'à la cabine de pulvérisation !"*



SHOWROOM MÉTIER DU DESSERT

Nouveauté 2024, SGI a créé son showroom alimentaire, celui-ci se trouve à Troyes directement dans les locaux de la société SGI.

Il présente tout le matériel commercialisé et reproduit un laboratoire avec un espace fonctionnel pour vous accueillir afin de réaliser des démonstrations de pulvérisation et présenter l'étendue de notre gamme.

Des sessions de démonstrations seront proposées tout au long de l'année, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies !

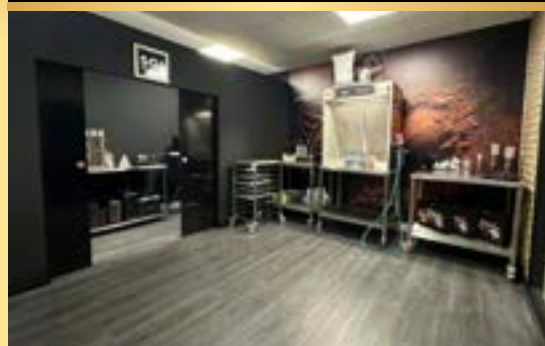
Contactez-nous sur : alimentaire@sgi-france.com

Retrouvez toutes nos exclusivités en un seul et même endroit !





SHOWROOM MÉTIER DU DESSERT





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 / Formateur à l'Ecole Bellouet Conseil

"Professionnalisme et qualité produit pour une pulvérisation plaisir"



Gaetan FIARD / Champion du Monde des arts sucrés 2014

SGI : 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 / Mr & Mrs 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 'Métiers du Dessert'"



Crédit photo : Yann DERET

Jean-Thomas SCHNEIDER / MOF 2019

Témoignage en page 41



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"



L'édition du SIRHA 2023 a été l'occasion de présenter nos nouveautés et de réaliser des tests avec les Chefs pâtisseries présents. Retour en image d'une édition pleine de saveurs...

SGI "Métiers du Dessert" vous donne rendez-vous en 2025 sur notre stand N°4D19.

N'hésitez pas à nous contacter afin de nous faire part de vos projets.
A très vite !





Contacts

Vanessa HENRION *Responsable "Métiers du Dessert"*

Anaïs LE BRET *Assistante Commerciale "Métiers du Dessert"*

Mail : alimentaire@sgi-france.com

Tél : +33 (0)3 25 75 33 14 (Poste 4)

Mob : + 33 (0)6 30 03 23 27

www.alimentaire.sgi-france.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 !"



 **Instagram**
[@VANESSA_SGI_SATA](https://www.instagram.com/VANESSA_SGI_SATA)



CGV SGI "Métiers du Dessert".

SPRAY GUN IMPORT - Métiers du Dessert

11 rue des Prés de Lyon

10600 La Chapelle-Saint-Luc

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

L'Art de la Pulvérisation



Catalogue
Collection N°8

www.alimentaire.sgi-france.com