

**Utilisation des pistolets SATAJet 1000 B Pastry Edition, SATAMinijet 4400 B et un 3000 B  
pour l'application de produits alimentaires ou de substances similaires**

Madame, Monsieur,

Les pistolets SATAJet 1000 B Pastry Edition sont appropriés pour l'application de produits alimentaires ou de substances similaires si les restrictions et renseignements suivants sont respectés :

- Les éléments du pistolet en contact direct avec le produit, notamment la buse et l'aiguille de produit sont fabriqués en acier inoxydable 1.4305, résistant à la rouille et l'acide.
- Le chapeau d'air, qui n'est pas en contact direct avec le produit, est fabriqué en laiton. Sa surface est partiellement nickelée.
- La section du pistolet en contact direct avec le produit (canal de produit) est entièrement anodisée, résistante contre la corrosion.
- Le corps du pistolet en aluminium, anodisé à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur, est absolument résistant contre la corrosion si le revêtement de surface n'est pas endommagé et tant que des produits neutres sont utilisés. Il est formellement interdit d'appliquer des produits contenant des acides ou lessives avec les pistolets SATA.

L'objectif est de maintenir le pistolet parfaitement propre et aseptisé via un entretien régulier à l'aide d'un produit de nettoyage doux, compatible à la fois avec les produits alimentaires pulvérisés, ainsi qu'avec le respect de l'intégrité structurelle du pistolet et de ses différents matériaux.

Comme indiqué précédemment, ce produit ne doit contenir ni acides, ni lessives et devra être séché complètement par soufflage intérieur et extérieur pour obtenir le résultat escompté.

En parallèle de l'hygiène du pistolet, l'air de pulvérisation doit être absolument exempt d'impuretés et de toute humidité. Nous recommandons vivement d'utiliser un compresseur plus sécheur répondant à la norme ISO 8573.1 ou un système de filtration submicronique avec charbon actif, afin de garantir un air parfaitement sain. La qualité de l'air est aussi importante que les caractéristiques alimentaires du pistolet. L'un de va pas sans l'autre.

L'inobservation de ces consignes et restrictions peut entraîner de la corrosion sur les pistolets, qui peuvent entraîner alors des risques sanitaires lors de la consommation des produits alimentaires ou substance similaires appliquées ainsi.

C'est à l'utilisateur que revient la charge d'assurer l'hygiène irréprochable de ses pistolets. Ils devront être nettoyés selon la notice SGI « Démontage et nettoyage du pistolet ». Lors de chaque application de produits alimentaires ou substances similaires, l'utilisateur doit s'assurer que cette procédure est respectée.

Les pistolets et le reste du matériel SGI ont été étudiés et fabriqués en respectant les normes alimentaires en vigueur, afin de concilier productivité et sécurité. Ils sont délivrés à l'utilisateur conformes à un usage alimentaire et devront être maintenus tels quels par un entretien régulier et minutieux pour continuer à en garantir une utilisation correcte.

Fait à La-Chapelle-Saint-Luc, le 13 février 2023 ;

Armand Bailly – Directeur Général



**SPRAY GUN IMPORT**

11 rue des Près de Lyon  
10600 La Chapelle Saint Luc  
Tél +33 (0)3 25 75 33 14  
Email : [contact@sgi-france.com](mailto:contact@sgi-france.com)  
[www.sgi-france.com](http://www.sgi-france.com)

