

Poussoir à saucisses - 15 Litres- automatique - verticale - inclus 4 tubes de remplissage

Codes produits :

Référence : 9300457



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 750
Largeur (mm): 420
Profondeur (mm): 330
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Non

- Cette machine automatique à farcir les saucisses a une capacité de remplissage de 15 litres et est équipée de quatre tubes de remplissage de tailles différentes et d'une pédale.
- Grâce aux 10 vitesses, les saucisses sont créées rapidement et parfaitement.

Poussoir à saucisses professionnel

Remplissez vos saucisses rapidement et efficacement avec cette remplisseuse de saucisses automatique d'une capacité de 15 litres. Cette remplisseuse de saucisses professionnelle est entièrement fabriquée en acier inoxydable et est livrée avec quatre tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Vous recevrez également une pédale pour faire fonctionner la remplisseuse de saucisses afin d'avoir les mains libres pour remplir et retourner efficacement les saucisses. La plaque de pression est dotée d'un trou pour l'aération et est scellée avec un joint. De cette façon, le moins d'air possible pénètre dans les saucisses pendant la rotation. La remplisseuse de saucisses peut fonctionner à dix vitesses différentes afin que vous ayez toujours la bonne vitesse dont vous avez besoin pour une distribution parfaite.

Remplisseuse automatique de saucisses

Pour fabriquer les saucisses, choisissez d'abord la taille souhaitée du tube de remplissage. Placez le tube de remplissage sur la remplisseuse de saucisses. Inclinez ensuite le réservoir et remplissez-le avec les ingrédients de votre choix. Faites ensuite glisser le boyau ou le boyau artificiel sur le tube de remplissage. Choisissez la bonne vitesse et actionnez la pédale pour commencer le remplissage. Avec deux mains, vous pouvez rapidement remplir et tourner les saucisses pour produire un grand nombre de saucisses en un rien de temps.

Lavable au lave-vaisselle

Cette remplisseuse automatique de saucisses est fabriquée en acier inoxydable, ce qui la rend facile à nettoyer. Les tubes de remplissage et le réservoir sont amovibles et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Nettoyez la plaque de pression à l'aide d'un chiffon humide et d'un désinfectant. Ensuite, remettez toutes les pièces en place et votre remplisseuse de saucisses est prête pour la prochaine utilisation.

Caractéristiques

- Boîtier, plaque de base, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- La plaque de pressage est scellée par un joint d'étanchéité
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Plaque de pressage avec un trou pour l'aération
- 10 vitesses pour un dosage parfait

Caractéristiques du produit

- Poids net : 29 kg
- Capacité de remplissage : 15L
- Dimensions du cylindre : Ø22 x 41cm
- Dimensions de l'appareil : W42 x D33 x H75cm
- Diamètre du cylindre de sortie : Ø5cm
- 230V / 50Hz / 1Phase 40W

Inclus dans l'appareil

- *Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm*
- *Pédale de commande*