

Poussoir à saucisses - 20 Litres- automatique - verticale - inclus 4 tubes de remplissage

Codes produits :

Référence : 9300458



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 810
Largeur (mm): 430
Profondeur (mm): 330
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Non

- Cette machine à bourrer les saucisses automatique est un atout pour toute boucherie ou cuisine de restauration.
- Avec une capacité de remplissage de 20 litres, vous pouvez fabriquer un grand nombre de saucisses rapidement et sans problème.
- Avec 10 vitesses, vous pouvez créer des saucisses parfaites à chaque fois.

Poussoir à saucisses professionnel

Dans les boucheries et autres cuisines de restauration, de nombreuses saucisses sont remplies chaque jour. Tourner les saucisses manuellement est une corvée qui prend du temps. Avec cette machine à remplir les saucisses automatique d'une capacité de remplissage de 20 litres, vous pouvez fabriquer un grand nombre de saucisses en un rien de temps. L'embouteilleur de saucisses est équipé en standard de quatre tuyaux de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Elle est également équipée d'une pédale. Ainsi, vous pouvez actionner le bourreur de saucisses avec votre pied, ce qui vous permet d'utiliser vos deux mains pour tourner rapidement les saucisses. Il y a également une plaque de pression avec un trou pour évacuer l'air afin qu'il ne pénètre pas dans les saucisses. La plaque de pression est également bien fermée par un joint. Vous pouvez choisir parmi dix vitesses différentes afin d'avoir toujours la bonne vitesse pour remplir parfaitement les saucisses.

Bourreuse de saucisses automatique

Le poussoir à saucisses est facile à utiliser. Vous choisissez d'abord la taille du tube de remplissage que vous souhaitez. Une fois que vous avez placé le tube de remplissage sur le farceur de saucisses, vous remplissez le réservoir avec les bons ingrédients. L'étape suivante consiste à glisser le boyau ou le boyau artificiel sur le tube de remplissage. Réglez la vitesse souhaitée, puis actionnez la pédale de commande pour remplir les saucisses. L'avantage de cette méthode est que vous pouvez remplir et retourner les saucisses avec vos deux mains.

Facile à nettoyer

Comme l'embouteilleur de saucisses est fabriqué en acier inoxydable, les surfaces sont lisses et faciles à nettoyer. Pour

nettoyer les tubes de remplissage et le réservoir, il suffit de les sortir et de les mettre au lave-vaisselle. Les autres parties peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un désinfectant. Une fois que tout est propre, il suffit de remettre les pièces à leur place et la machine est prête pour une nouvelle charge de saucisses.

- Remplisseuse de saucisses automatique solide et commerciale
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Anneau à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable
- Écrous, boulons et vis en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec trou pour l'aération
- Plaque de pression parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 10 vitesses pour un dosage parfait
- Facile à nettoyer
- Poids net : 43 kg
- Capacité de remplissage : 20L
- Dimensions du cylindre : Ø27,5 x 41cm
- Dimensions de l'appareil : L43 x P33 x H81cm
- Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5mm
- Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm
- 230V / 50Hz / 1Phase 120W