

Poussoir à saucisses - 25 Litres - automatique - verticale - inclus 4 tubes de remplissage

Codes produits :

Référence : 9300459



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 910

Largeur mm: 430

Profondeur mm: 330

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

- **Cette bourreuse de saucisses professionnelle remplit automatiquement un grand nombre de saucisses grâce à sa capacité de remplissage de 25 litres.**
- **Vous pouvez choisir entre 10 vitesses différentes pour obtenir un produit parfait.**

Poussoir à saucisses professionnel

Votre boucherie ou votre restaurant a besoin d'un grand nombre de saucisses chaque jour ? Cette machine à bourrer les saucisses automatique est la bienvenue dans toutes les cuisines. L'embouteilleur de saucisses est livré avec quatre tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Cela vous permet de faire des saucisses épaisses ou fines. Une pédale est également incluse pour une utilisation en mode mains libres. Cela offre l'avantage de pouvoir utiliser les deux mains pour remplir les saucisses. La plaque de pression de l'embouteilleur de saucisses est pourvue d'un trou pour l'aération et elle est fermée par un joint. Grâce aux dix vitesses différentes, vous pouvez choisir la vitesse que vous souhaitez pour un calibrage parfait.

Un poussoir à saucisses facile à utiliser

Ce poussoir à saucisses est très facile à utiliser. Il suffit de placer l'une des quatre tailles

de tubes de remplissage sur le poussoir à saucisses, puis d'incliner la machine pour qu'elle puisse être remplie des ingrédients. Faites ensuite glisser le boyau ou le boyau artificiel sur le tube de remplissage et choisissez la bonne vitesse. Utilisez la pédale de commande pour démarrer l'appareil et vous pourrez rapidement et facilement remplir et tourner les saucisses.

Facile à nettoyer

Le nettoyage de l'emboisseuse de saucisses est très facile. La machine est entièrement fabriquée en acier inoxydable et les tubes de remplissage et le réservoir peuvent être facilement nettoyés dans le lave-vaisselle. La plaque de pression et l'extérieur peuvent être nettoyés avec un chiffon humide et un désinfectant. Après avoir nettoyé l'emboiseur de saucisses, vous pouvez réassembler les pièces. De cette façon, la machine est prête pour la prochaine utilisation.

- **Embouteilleur de saucisses automatique solide et commercial**
- **Boîtier et plaque de base en acier inoxydable**
- **Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable**
- **Anneau de 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 pressage 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 : 45 kg**
- **Capacité de remplissage : 25L**
- **Dimensions du cylindre : Ø27,5 x 50cm**
- **Dimensions de l'appareil : L43 x P33 x H91cm**
- **Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5mm**
- **Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm**
- **230V / 50Hz / 1Phase 120W**