

Poussoir à saucisses - 3 Litres - horizontale - inclus 4 tubes de remplissage

Codes produits :

Référence : 9300467

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 340

Largeur mm: 570

Profondeur mm: 300

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces



- Ce poussoir à saucisses robuste et professionnel a une capacité de remplissage de 3 litres et est équipé de quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de différentes tailles.
- Le poussoir à saucisses fonctionne à deux vitesses et peut être utilisé dans n'importe quelle boucherie ou cuisine.

Poussoir à saucisses professionnel

Comme la fabrication de saucisses à la main sans l'utilisation d'une remplisseuse de saucisses peut être une tâche difficile et chronophage, cet appareil est un ajout bienvenu dans toutes les cuisines. Cette remplisseuse de saucisses professionnelle est entièrement fabriquée en acier inoxydable et a une capacité de remplissage de 3 litres. Les boyaux ou les boyaux artificiels que vous utilisez pour faire des saucisses sont glissés sur le tube de remplissage et doivent ensuite être maintenus en place. Cette machine à bourrer les saucisses est livrée avec quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre, afin que vous ayez toujours la bonne taille de tube prête à l'emploi. La plaque de pression est dotée d'un trou pour l'aération et est joliment fermée par un joint. Avec la plaque de pression, vous pressez manuellement la viande dans le tube de remplissage à l'aide d'une manivelle. Vous pouvez tourner les saucisses à deux vitesses

avec cette solide machine à farcir les saucisses.

Fabrication simple et contrôlée des saucisses

Pour fabriquer des saucisses avec ce solide poussoir à saucisses, utilisez l'un des quatre tubes de remplissage. Les tubes de remplissage déterminent l'épaisseur des saucisses. Il suffit d'incliner le réservoir vers vous et de le remplir d'ingrédients. Le boyau utilisé pour fabriquer la saucisse glisse sur le tube de remplissage et il est important de le tenir fermement. Tournez la manivelle et les ingrédients sont poussés dans le tube de remplissage. Il est important que le boyau soit rempli de manière aussi serrée que possible et qu'il n'y ait pas d'air ajouté. Lorsque la saucisse est prête, tournez-la plusieurs fois et retirez-la du tube de remplissage. Comme vous remplissez les saucisses à la main, vous avez beaucoup de contrôle et les saucisses sont créées parfaitement.

Lavable au lave-vaisselle

Parce qu'une machine à farcir les saucisses est utilisée avec des ingrédients frais, il est important de la nettoyer correctement après utilisation. Le réservoir et les tubes de remplissage peuvent être facilement retirés. Comme les pièces sont en acier inoxydable, elles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Pour la plaque de pression, utilisez un désinfectant et un chiffon humide. Après le nettoyage, le poussoir à saucisses peut être facilement remonté. Le poussoir à saucisses est équipé de quatre pieds en caoutchouc qui permettent de le placer fermement sans qu'il ne glisse.

- Un poussoir à saucisses solide et commercial
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Bague 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 pressage parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 2 vitesses pour un dosage parfait
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 11 kg
- Capacité de remplissage : 3L
- Dimensions du cylindre : Ø14 x 20cm
- Dimensions de l'appareil : L57 x P30 x H34cm
- Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5cm
- Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm