

Poussoir à saucisses - 7 Litres - horizontale - inclus 4 tubes de remplissage

Codes produits :

Référence : 9300469

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 340

Largeur mm: 830

Profondeur mm: 300

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces



- **Une boureuse de saucisses professionnelle est indispensable dans une boucherie ou une cuisine professionnelle.**
- **Avec cette boureuse de saucisses robuste d'une capacité de remplissage de 7 litres, vous pouvez fabriquer un grand nombre de saucisses en peu de temps.**

Poussoir à saucisses professionnel

Faire ses propres saucisses à la main est un processus long et difficile. Afin d'accélérer ce processus, vous devez faire appel à une machine à bourrer les saucisses professionnelle. Cette machine est équipée en standard de quatre tubes de remplissage d'un diamètre de 16, 22, 32 et 38 mm. Pour fabriquer les saucisses, vous faites glisser le boyau qui contient la saucisse sur le tube de remplissage. Grâce à un trou dans la plaque de pression pour l'aération, le moins d'air possible pénètre dans les saucisses fabriquées. La plaque de pression est également fermée par un joint. Grâce à la manivelle située sur le côté de la machine, vous pouvez remplir les saucisses de manière contrôlée à deux vitesses.

Fabrication manuelle rapide de saucisses

La fabrication de saucisses avec une machine à bourrer les saucisses est très simple. Choisissez la bonne taille de tube de remplissage et mettez-le sur le poussoir à saucisses. Le réservoir peut être incliné vers vous pour le remplir avec les ingrédients de votre saucisse. Pour commencer le remplissage, faites glisser le boyau sur le tube de remplissage. Tenez-le fermement et commencez à tourner la manivelle. Plus la saucisse sera serrée et sans air, plus elle sera savoureuse. Veillez à ne pas remplir trop serré, sinon vous ne pourrez pas presser la saucisse pour la former.

Un nettoyage efficace et simple

Le nettoyage des équipements de restauration est très important pour une bonne hygiène dans chaque cuisine, y compris dans les boucheries. Comme toutes les pièces du poussoir à saucisses sont en acier inoxydable, vous pouvez mettre toutes les pièces amovibles dans le lave-vaisselle pour les nettoyer. La plaque de pression n'est pas détachable, mais peut être nettoyée avec un chiffon humide et un désinfectant. Une fois que tout est propre, vous pouvez remettre les pièces dans le farceur à saucisses, prêt pour la prochaine utilisation. Le poussoir à saucisses est également équipé de quatre pieds en caoutchouc afin de pouvoir le placer sans le déplacer.

- 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 : 13 kg
- Capacité de remplissage : 7L
- Dimensions du cylindre : Ø14 x 46cm
- Dimensions de l'appareil : L83 x P30 x H34cm
- Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5mm
- Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm