

## Pouissor à saucisses - 15 L - automatique - verticale - affichage numérique



### Attributs du produit :

### Codes produits :

Référence 9368460

### Description brève du produit :

Cette machine à farcir les saucisses automatique verticale a une capacité de remplissage de 15 litres pour réaliser de délicieuses saucisses. Elle dispose d'un affichage numérique, de dix vitesses, d'une pédale et de quatre tubes de remplissage. Le boîtier, la plaque de base, l'arbre et la plaque de pression sont en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage. Parfait pour les boucheries et les restaurants.

### Description du produit :

Remplissez vos saucisses rapidement et efficacement avec cette machine à remplir les saucisses automatique qui offre une capacité de remplissage de 15L. 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. Elle comprend également une pédale pour actionner la remplisseuse de saucisses afin que vous ayez les mains libres pour remplir et retourner les saucisses. La plaque de pression de cet appareil est munie d'un joint en silicone, étanche et amovible. Cette remplisseuse de saucisses professionnelle dispose de 10 vitesses de remplissage allant de 0 à 100, ce qui vous permet d'avoir toujours la bonne vitesse pour une distribution précise.

#### Remplisseuse automatique de saucisses

Pour préparer les saucisses, choisissez d'abord la taille de tube de remplissage souhaitée. 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 retourner les saucisses pour produire un grand nombre de saucisses en un rien de temps. Cette remplisseuse automatique de saucisses dispose d'un arrêt d'urgence pour démarrer ou arrêter la remplisseuse. L'écran numérique indique la vitesse exacte, qui peut être réglée facilement à l'aide des boutons tactiles.

#### Simple à nettoyer

Pour une bonne hygiène, les équipements de cuisine professionnels qui entrent en contact direct avec les aliments doivent être nettoyés correctement. Cette machine à farcir les saucisses de qualité supérieure est fabriquée en acier inoxydable, ce qui la rend très facile à nettoyer et à maintenir hygiénique. Il suffit d'un chiffon humide avec un peu de détergent doux pour nettoyer les surfaces. La plaque de pression peut être retirée pour un nettoyage en profondeur. Veillez à sécher toutes les pièces avant de remonter l'appareil et de le réutiliser.

#### Caractéristiques

- 10 vitesses pour un dosage parfait
- Boîtier, plaque de base, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec joint en silicone, amovible et étanche
- Le bol incliné est facile à remplir et à nettoyer
- Interrupteur d'urgence pour le démarrage et l'arrêt

#### Caractéristiques du produit

- Poids net : 28,5 kg
- Capacité de remplissage : 15L
- Dimensions de l'appareil : L37 x P33 x H77cm
- Dimensions du cylindre: Ø21,5 x 40cm
- Diamètre du cylindre de sortie : Ø5cm
- Vitesse : 2-7mm/s
- Vitesse de bourrage : 10 vitesses (de 0 à 100)
- 230V / 50Hz / 1 Phase 260W

*Inclus*

- Quatre tubes de différentes tailles, y compris : Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm
- Pédale

**Remarque : la puissance indiquée sur l'étiquette de la machine est incorrecte. La puissance correcte est de 260 W.**

## caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an