

Poussoir à saucisses - 10 L - verticale - incl 4 tubes de remplissage



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300463

Description brève du produit :

Cette machine à farcir les saucisses verticale a une capacité de remplissage de 10 litres pour réaliser de délicieuses saucisses. Cette machine à farcir les saucisses a deux vitesses et est livrée avec 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 :

Pour préparer rapidement un grand nombre de saucisses, utilisez cette machine à farcir les saucisses professionnelle d'une capacité de 10 litres. Ainsi, vous n'aurez plus à vous soucier de la préparation manuelle des saucisses. Si vous n'avez pas beaucoup de place sur votre plan de travail, ce modèle vertical est une excellente solution. Lorsque vous commandez cette farceuse à saucisses robuste, vous recevez quatre tubes de remplissage de tailles différentes : 16, 22, 32 et 38 mm. Grâce au trou dans la plaque de pression, très peu d'air pénètre dans le boyau pendant le processus. De plus, la plaque de pression est joliment fermée par un joint. La fabrication rapide de saucisses est possible à deux vitesses différentes et, grâce à la manivelle manuelle, vous gardez le contrôle de l'ensemble du processus de remplissage.

Fabrication de saucisses simple et contrôlée

Avant de commencer à fabriquer des saucisses, vous devez choisir le bon tube de remplissage. Plus le tube est épais, plus les saucisses qui sortiront de la remplisseuse seront épaisses. Inclinez le réservoir et placez tous les ingrédients à l'intérieur. Faites glisser le boyau ou le boyau artificiel sur le tube de remplissage et tournez la manivelle pour remplir. Il est important de tenir fermement le boyau et de veiller à ce que l'air ne pénètre pas dans la saucisse. Il est également conseillé de ne pas remplir trop serré, sinon la saucisse ne pourra pas être formée correctement.

Facile à nettoyer au lave-vaisselle

Un nettoyage régulier est indispensable, car il y a toujours un risque de résidus dans le réservoir, la plaque de pression ou le tube de remplissage. La plupart des pièces en acier inoxydable peuvent être retirées de l'appareil pour être nettoyées au lave-vaisselle. Pour la plaque de pression, utilisez un chiffon humide et un peu de désinfectant. Après le nettoyage, la machine à farcir les saucisses peut être remontée pour la prochaine utilisation. En outre, la machine à farcir les saucisses est équipée de quatre pieds en caoutchouc qui permettent de la poser sans qu'elle ne glisse.

Caractéristiques

- Boîtier, plaque de base, arbre et plaque de pressage en acier inoxydable
- La plaque de pressage est scellée par un joint d'étanchéité
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- Deux vitesses pour un dosage parfait
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Plaque de pressage avec un trou pour l'aération

Caractéristiques du produit

- Poids net : 14 kg
- Capacité de remplissage : 10L
- Dimensions du cylindre : Ø21,9 x 27cm
- Dimensions de la machine : L33 x P30 x H58cm
- Diamètre du cylindre de sortie : Ø5cm

Avec

- *Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an