

Poussoir à saucisses - 5 L - verticale - incl 4 tubes de remplissage



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300461

Description brève du produit :

Cette machine à farcir les saucisses verticale a une capacité de remplissage de 5 litres pour réaliser de délicieuses saucisses. Cette machine à 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 :

Si vous voulez faire des saucisses rapidement et efficacement, utilisez une machine à saucisses professionnelle. Grâce à sa position verticale, cette machine à saucisses prend peu de place sur le comptoir. Avec une capacité de remplissage de 5 litres, vous pouvez rapidement préparer un grand nombre de saucisses. Le boyau dans lequel les saucisses sont fabriquées peut être glissé très facilement sur l'un des quatre tubes de remplissage fournis. Les dimensions des tubes de remplissage sont de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Comme la plaque de pression fournie est munie d'un trou d'aération, il y a le moins d'air possible qui pénètre dans les saucisses. En outre, elle est munie d'un joint d'étanchéité. Sur le côté, une manivelle peut être actionnée manuellement pour fabriquer des saucisses à deux vitesses.

Une fabrication de saucisses simple et rapide

Pour fabriquer des saucisses, il faut d'abord choisir le tube de remplissage souhaité. Plus le tube est fin, plus la saucisse est fine. Mettez les ingrédients dans le réservoir, qu'il suffit d'incliner vers vous pour le remplir. Glissez ensuite le boyau sur le tube de remplissage et maintenez-le fermement en place. De l'autre main, tournez la manivelle et le boyau se remplit d'ingrédients frais. Veillez à ce que la saucisse soit bien remplie, sans laisser passer trop d'air.

Entièrement fabriqué en acier inoxydable

Pour une bonne hygiène, cette machine à farcir les saucisses doit être nettoyée correctement. Toutes les pièces sont en acier inoxydable et plusieurs d'entre elles peuvent être retirées pour être nettoyées au lave-vaisselle. La plaque de pression se nettoie facilement à l'aide d'un chiffon humide et d'un désinfectant. Après le nettoyage, vous pouvez remettre toutes les pièces en place pour la prochaine utilisation. La remplisseuse de saucisses est également équipée de quatre pieds en caoutchouc qui permettent de la placer sans qu'elle ne glisse.

Caractéristiques

- La plaque de pressage est scellée par un joint
- 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 munie d'un trou d'aération

Caractéristiques du produit

- Poids net : 12 kg
- Capacité de remplissage : 5L

- Dimensions du cylindre : Ø14 x 32cm
- Dimensions de l'appareil : L34 x P30 x H69cm
- 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