

Poussoir à saucisses - 7 L - verticale - incl 4 tubes de remplissage



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300462

Description brève du produit :

Cette machine à farcir les saucisses verticale a une capacité de remplissage de 7 litres pour préparer 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 :

Parce que la fabrication manuelle de saucisses est une tâche difficile et fastidieuse, cet appareil est un complément précieux à toute boucherie. Cette remplisseuse de saucisses professionnelle est entièrement fabriquée en acier inoxydable et a une capacité de remplissage de 7 litres. La remplisseuse de saucisses est livrée avec quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. La plaque de pression est munie d'un trou d'aération et d'un joint d'étanchéité. En utilisant la plaque de pression, vous pressez manuellement la viande dans le tube de remplissage à l'aide d'une manivelle. Vous pouvez tourner des saucisses à deux vitesses avec cette machine robuste.

Fabrication manuelle rapide de saucisses

Pour fabriquer des saucisses avec cette solide remplisseuse de saucisses, vous pouvez utiliser 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 doit être maintenu fermement. Tournez la manivelle et les ingrédients sont poussés dans le tube de remplissage. Il est important que le boyau soit rempli le plus hermétiquement 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.

Nettoyage efficace et simple

Le nettoyage du matériel de restauration est très important pour une bonne hygiène dans toutes les cuisines, y compris les boucheries. Comme cet appareil est utilisé avec des ingrédients frais, il doit être nettoyé correctement après utilisation. Pour ce faire, le réservoir et les tubes de remplissage peuvent être facilement retirés. Les pièces étant 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, la remplisseuse de saucisses peut être remontée. En outre, la machine à saucisses est équipée de quatre pieds en caoutchouc afin qu'elle puisse être placée sans glisser pendant l'utilisation.

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 : 13 kg
- Capacité de remplissage : 7L
- Dimensions du cylindre : Ø14 x 46cm
- Dimensions de l'appareil : L34 x P30 x H83cm
- 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