POUSSOIR À SAUCISSE VERTICAL 5 LITRES
Référence : 19169



RESUME

Optimisez la fabrication de vos saucisses grâce à ce poussoir à saucisse vertical 5 litres idéal pour les boucheries, charcuteries, restaurants ou cuisines collectives.

Conçu en acier inoxydable alimentaire, il est équipé d'un réservoir de 5 litres, d'une manivelle ergonomique et de 4 embouts de remplissage permettant de réaliser différents diamètres de saucisses (16, 22, 32 et 38 mm de diamètre). Son système réversible s'adapte aussi bien aux utilisateurs droitiers qu'aux gauchers pour un meilleur confort de travail.

Les points forts :

- Réservoir de 5 litres
- Fabrication en inox alimentaire
- Boîte à 2 vitesses
- Vendu avec 4 embouts de diamètres différents
- S'adapte aux droitiers et aux gauchers
- Nettoyage rapide après utilisation



DESCRIPTION

Un poussoir à saucisse manuel pratique et facile à utiliser

Le poussoir à saucisse vertical manuel 5 litres permet de réaliser facilement de nombreuses préparations charcutières en conservant un remplissage homogène. Sa capacité de 5 L convient particulièrement aux professionnels qui souhaitent produire plusieurs kilogrammes de saucisses sans interruption.

Le mécanisme à manivelle ergonomique de cette machine à saucisse transmet efficacement la force afin d'assurer une descente progressive du piston. Cette conception favorise un dosage précis de la chair et limite les pertes pendant le remplissage.

Grâce aux 4 embouts fournis, il est possible de confectionner différents formats de saucisses selon les besoins : chipolatas, merguez, saucisses fraîches, cervelas ou spécialités artisanales.

La conception de l'appareil permet de positionner la manivelle selon la préférence de l'utilisateur, offrant une utilisation confortable aussi bien pour les droitiers que pour les gauchers.

Le poussoir à saucisse est réalisé en acier inoxydable alimentaire, et résiste à une utilisation intensive et répond aux exigences d'hygiène des métiers de bouche. Son assemblage et son démontage rapides facilitent le nettoyage des différents éléments après chaque utilisation.

Grâce à sa boîte à 2 vitesses, le poussoir permet d'adapter la vitesse de remplissage selon le type de préparation et le diamètre du boyau utilisé, offrant ainsi davantage de précision et de confort d'utilisation.

Retrouvez également notre sélection de matériel de préparation de la viande, notre machine à steak haché pour professionnels, notre hachoir à viande boucherie premium ainsi que notre table

en acier inoxydable 140 x 70 pour aménager votre espace de travail.

Pour compléter votre atelier, découvrez également notre billot pour boucherie en inox, ainsi que notre machine sous-vide à aspiration extérieure.

Retrouvez aussi notre gamme complète de poussoirs professionnels pour saucisses artisanales telle que notre poussoir à saucisse vertical 7 L ou notre poussoir à saucisse électrique de 20 L.

Spécifications techniques du poussoir à saucisse vertical 5 litres

- Capacité du cylindre : 5 litres
- Diamètre du cylindre : 15 cm
- Dimensions (l x L x H) : 31 x 31 x 65 cm
- Poids : 12 kg
- Structure en acier inoxydable alimentaire
- Manivelle ergonomique
- Configuration adaptée aux droitiers comme aux gauchers
- Convient à un usage professionnel ou intensif
- Facile à monter et à démonter
- Entretien simple grâce aux surfaces en inox

Contenu de la livraison :

- Poussoir à saucisse vertical manuel 5 litres
- 4 embouts de remplissage : 16 mm, 18 mm, 32 mm et 38 mm
- Écrou de fixation
- Manivelle
- Joint d'étanchéité
- Notice d'utilisation

Le poussoir à saucisses est livré assemblé. Avant votre première préparation, il vous suffira simplement de fixer les éléments saillants, tels que la manivelle ou l’embout de remplissage.

Préconisation pour assurer la longévité du poussoir à saucisse

- Utiliser l’appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche, et ne pas le surcharger.
- Nettoyer soigneusement l’appareil et ses éléments démontés avant la première utilisation.
- Lubrifier le piston, l’intérieur du cylindre et l’embout de remplissage avec de l’huile alimentaire avant de commencer.
- Nettoyer l’appareil immédiatement après chaque utilisation, après avoir démonté l’embout, le cylindre, le piston et le joint conformément au manuel.
- Utiliser uniquement des produits nettoyants doux adaptés aux surfaces en contact avec les aliments. N’utilisez pas d’outils tranchants ou métalliques, tels

que des brosses métalliques.

- Sécher soigneusement toutes les pièces avant de les remonter et de ranger l’appareil dans un endroit sec et frais, à l’abri de l’humidité et de la lumière directe du soleil.

- Vérifier régulièrement l’état technique de l’appareil.