# POUSSOIR À SAUCISSE VERTICAL 7 LITRES
# Référence : 19170



## RESUME

Le poussoir à saucisse manuel vertical 7 litres permet de réaliser facilement vos préparations charcutières. Il est destiné aux boucheries, charcuteries, restaurants, cuisines professionnelles et collectivités.

Doté d'un cylindre en acier inoxydable alimentaire de 7 litres, il permet de produire de plus grandes quantités de saucisses tout en garantissant un remplissage homogène. Sa boîte à 2 vitesses facilite l'adaptation de la cadence selon le type de préparation.

La machine à saucisse est vendue avec 4 entonnoirs de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre et son montage réversible convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers, ce qui offre une grande polyvalence.

Les points forts :

- Boîte à 2 vitesses
- 4 entonnoirs
- Assemblage et démontage rapides
- Fabrication en inox alimentaire



DESCRIPTION

# Un poussoir à saucisse de 7 litres pour les productions importantes

Grâce à son réservoir de 7 litres, ce poussoir à saucisse manuel permet de préparer des quantités importantes de chair sans rechargement fréquent. Il constitue une solution adaptée aux boucheries, restaurants, cuisines collectives souhaitant rester efficaces et rapides lors de la fabrication de saucisses artisanales.

Le poussoir dispose d'un mécanisme manuel et d'une manivelle ergonomique qui assure une excellente transmission de la force afin d'obtenir un remplissage fluide et homogène des boyaux.

L'appareil est équipé d'une boîte à 2 vitesses permettant d'adapter la vitesse de poussée en fonction de la texture de la préparation ou du diamètre du boyau utilisé. Cette fonctionnalité améliore le confort d'utilisation tout en offrant davantage de précision lors de l'embossage.

Les 4 entonnoirs fournis (16, 22, 32 et 38 mm de diamètre) permettent de réaliser une grande variété de recettes et de s'adapter à vos besoins. De plus, cette machine autorise le montage de la manivelle à droite comme à gauche afin de convenir à chaque utilisateur.

Fabriqué en acier inoxydable alimentaire, ce poussoir résiste parfaitement à une utilisation intensive. Son assemblage et son démontage rapides facilitent le nettoyage des différents composants et contribuent au respect des règles d'hygiène alimentaire.

Découvrez également notre sélection avec notre hachoir à viande électrique économique, notre machine sous-vide ELIX à aspiration extérieure ainsi que toute notre gamme de poussoirs à saucisse pro, dont le poussoir à saucisse vertical capacité 5 litres et le poussoir à saucisse vertical capacité 3 litres.

Pour compléter votre équipement, associez ce poussoir à une machine à steak haché manuelle, un billot de boucher en inox ou une table 60 x 60 en acier inoxydable afin de disposer d'une cuisine parfaitement équipé.

## Caractéristiques techniques du poussoir à saucisse vertical 7 litres

- Capacité : 7 litres
- Dimensions (L x l x H) : 31 × 31 × 77,5 cm
- Diamètre du cylindre : 14 cm
- Poids : 14 kg
- Structure en acier inoxydable alimentaire
- Manivelle ergonomique
- Boîte à 2 vitesses de remplissage
- Conception adaptée aux droitiers et aux gauchers
- Assemblage et démontage faciles
- Nettoyage rapide des surfaces en inox
- Utilisation intensive pour les métiers de bouche

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisse vertical manuel 7 litres
- 4 entonnoirs de remplissage : diamètre 16 mm, 22 mm, 32 mm et 38 mm
- 1 écrou-raccord

- 1 manivelle
- 1 joint d'étanchéité
- 1 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.