POUSSOIR À SAUCISSE HORIZONTAL 5 LITRES
Référence : 19329



RESUME

Poussoir à saucisse horizontal professionnel 5 litres, adapté aux boucheries, restaurants, cuisines collectives et ateliers de préparation alimentaire.

Le poussoir à saucisse horizontal manuel dispose d'une manivelle ergonomique, ainsi que d'une boîte à 2 vitesses pour contrôler le rythme de remplissage.

Fournie avec 4 tubes de remplissage de diamètre 16, 22, 32 et 38 mm pour s'adapter à différentes préparations.

Le poussoir à saucisse manuel dispose d'un format horizontal de 53 x 32 x 20 cm facilitant son installation sur un plan de travail. Il est fabriqué en inox alimentaire et son montage et son démontage sont simples pour faciliter son entretien.

Les points forts :

- Boîte à 2 vitesses
- 4 tubes de remplissage : 16, 22, 32 et 38 mm
- Fabrication en inox alimentaire
- Assemblage et démontage faciles



DESCRIPTION

Un poussoir à saucisse horizontal manuel pratique

Le poussoir à saucisse horizontal 5 litres permet de remplir efficacement les boyaux lors de la préparation de saucisses artisanales. Sa configuration horizontale offre une alternative aux modèles verticaux et permet de l'installer facilement sur une surface de travail.

Avec son cylindre de 5 litres, il convient aux productions régulières et permet de travailler une quantité importante de chair à saucisse avant de devoir procéder à un nouveau remplissage.

Installé directement sur un plan de travail, ce poussoir à saucisse professionnel offre une prise en main simple grâce à sa manivelle ergonomique. Celle-ci assure une transmission efficace de la force afin de faire progresser la chair de manière régulière dans le boyau. Pour s'adapter aux différentes préparations, une boîte à 2 vitesses permet de choisir une vitesse de remplissage plus ou moins rapide selon le type de saucisse réalisé et la texture de la farce.

Le poussoir à saucisse horizontal 5 litres est livré avec 4 tubes de remplissage, permettant de réaliser différentes spécialités de charcuterie. De plus, sa conception modulaire permet également de s'adapter aux habitudes et à une utilisation aussi bien par les droitiers que par les gauchers.

Le poussoir à saucisse manuel est fabriqué en acier inoxydable alimentaire, il est donc adapté aux contraintes d'utilisation des professionnels des métiers de bouche. L'inox facilite également le nettoyage après utilisation. Enfin, son assemblage et son démontage faciles permettent de retirer les différents éléments pour simplifier l'entretien.

Complétez votre équipement de boucherie professionnelle, installez votre poussoir sur une table 200x60 en acier inoxydable et associez-le à un hachoir à viande professionnel avec moteur électrique pour préparer votre chair à saucisse.

Retrouvez également notre sélection de mobilier de boucherie professionnel pour compléter votre équipement et notre gamme complète de poussoirs à saucisse pour professionnels avec notre poussoir horizontal professionnel 7 L et notre poussoir à saucisse électrique 15 L vertical.

Retrouvez aussi notre poubelle inox alimentaire 50l pour cuisine.

Caractéristiques techniques du poussoir à saucisse horizontal 5 litres

Capacité : 5 litres

Matière : acier inoxydable alimentaire

Dimensions (L x l x H) : 53 x 32 x 20 cm

Poids : 10,35 kg

Diamètre du cylindre : 14 cm

Fonctionnement manuel par manivelle

Boîte à 2 vitesses

Manivelle ergonomique

Conception adaptée aux droitiers et aux gauchers

Assemblage et démontage faciles

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisse horizontal 5 litres
- 4 tubes de remplissage : 16, 22, 32 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.