POUSSOIR À SAUCISSE HORIZONTAL 3 LITRES
Référence : 19399



RESUME

Le poussoir à saucisse horizontal 3 litres est conçu pour la préparation de vos saucisses artisanales. Il est adapté aux boucheries, restaurants, cuisines collectives et ateliers de charcuterie.

Le poussoir à saucisse manuel professionnel dispose d'une capacité de 3 litres. Sa manivelle ergonomique et sa boîte à 2 vitesses lui permettent de contrôler facilement le remplissage des boyaux et de s'adapter aux besoins de vos préparations.

Fabriqué en inox alimentaire, il dispose de 4 tubes de remplissage et d'une conception modulaire, permettant une utilisation par les droitiers comme par les gauchers.

Son format horizontal de 40 x 32 x 20 cm permet de l'installer sur un plan de travail sans trop d'encombrement.

Les points forts :

- 4 tubes de remplissage
- Inox alimentaire
- Montage et démontage faciles








DESCRIPTION

Un poussoir à saucisse horizontal adapté aux productions artisanales

Pour réaliser des saucisses fraîches et spécialités charcutières, le poussoir à saucisse horizontal 3 litres offre une solution compacte et facile à utiliser. Sa capacité permet de préparer une quantité adaptée aux productions régulières sans occuper une place importante sur le plan de travail.

Le poussoir à saucisse manuel dispose d'une configuration horizontale et convient particulièrement aux professionnels recherchant un équipement de boucherie compact pour compléter leur espace de préparation. La machine à saucisse possède une manivelle ergonomique facilitant la progression de la chair à saucisse dans le boyau en assurant une transmission régulière de la force.

La boîte à 2 vitesses permet d'ajuster la cadence de remplissage en fonction de la préparation réalisée. Cette possibilité apporte davantage de contrôle lors de l'embossage, notamment lorsque plusieurs types de saucisses sont préparés au cours d'une même préparation. De plus, le poussoir à saucisse horizontal s'adapte à vos besoins, il est vendu avec 4 tubes de remplissage de différents calibres (16, 22, 32 et 38 mm) et le système modulaire permet une utilisation confortable pour les droitiers comme pour les gauchers.

Pensé pour les métiers de bouche, le poussoir à saucisse en inox alimentaire associe résistance, hygiène et facilité d'entretien. Les éléments peuvent être assemblés et démontés simplement afin de faciliter le nettoyage après utilisation et de conserver un matériel prêt pour les prochaines préparations.

Pour aménager un espace de préparation complet, le poussoir à saucisse horizontal peut être installé sur une table inox 200x70 surface lisse pendant la préparation. Avant la fabrication des saucisses, vous pouvez hacher la viande avec notre hachoir à

viande électrique pour boucher et les préparations peuvent ensuite être stockées dans des bacs gastronormes inox avant leur conditionnement.

Retrouvez notre gamme complète de poussoirs à saucisse.

Caractéristiques techniques du poussoir à saucisse horizontal 3 litres

Capacité : 3 litres

Matière : acier inoxydable alimentaire

Dimensions (L x l x H) : 40 x 32 x 20 cm

Poids : 8,9 kg

Diamètre du cylindre : 14 cm

Fonctionnement manuel par manivelle

Boîte à 2 vitesses de remplissage

Construction modulaire adaptée aux droitiers et aux gauchers

Assemblage et démontage faciles

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisse horizontal 3 litres
- 4 tubes de remplissage
- 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.