POUSSOIR À SAUCISSE HORIZONTAL 7 LITRES
Référence : 19470



RESUME

Réalisez des productions importantes de saucisses et préparations charcutières avec ce poussoir à saucisse horizontal 7 litres. Adapté aux boucheries, restaurants, cuisines collectives et ateliers de transformation alimentaire, il permet de travailler jusqu'à 7 litres de chair à saucisse.

Fabriqué en inox alimentaire, ce poussoir manuel dispose d'un cylindre de 14 cm de diamètre, d'une boîte à 2 vitesses et d'une manivelle ergonomique pour contrôler la poussée lors de l'embossage.

Le poussoir à saucisse horizontal professionnel dispose de 4 tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm fournis pour varier les calibres de saucisses.

Les points forts :

- Capacité de 7 litres
- 2 vitesses de remplissage
- 4 tubes de diamètre 16, 22, 32 et 38 mm
- Fabrication en inox alimentaire
- Assemblage et démontage faciles



DESCRIPTION

Un équipement professionnel pour vos productions de saucisses artisanales

Avec son format horizontal et son réservoir de 7 litres, le poussoir à saucisse professionnel convient aux préparations nécessitant une quantité importante de chair. La conception horizontale apporte notamment une bonne stabilité lors de l'embossage de préparations à la texture ferme ou grossière.

La machine à saucisse possède deux rapports qui permettent d'adapter la vitesse de travail selon les besoins. Une première vitesse favorise une poussée plus contrôlée, tandis que la seconde permet d'accélérer le remplissage lorsque les conditions de préparation le permettent.

Le poussoir à saucisse manuel dispose d'une manivelle ergonomique permettant une transmission de force optimale, cela facilite le travail et limite les efforts nécessaires pour faire progresser la chair dans le boyau.

Le positionnement de la manivelle près du boîtier contribue également à une bonne transmission de la force et à la stabilité de l'ensemble pendant l'utilisation. Elle peut être positionnée à gauche ou à droite pour s'adapter à votre préférence manuelle.

Pour varier les recettes et les calibres, 4 tubes de remplissage de 18 cm de longueur sont fournis. Les diamètres de 16, 22, 32 et 38 mm permettent notamment de réaliser des merguez, chipolatas, saucisses de Toulouse, cervelas ou autres spécialités de charcuterie. Le changement d'embout s'effectue rapidement grâce à l'écrou-raccord situé à la base du cylindre.

Le réservoir de 14 cm de diamètre peut être retiré pour être chargé directement, vous pouvez remplir la viande grâce à notre hachoir à viande professionnel premium. Un joint en silicone assure l'étanchéité du cylindre pendant le remplissage et limite les fuites de chair à saucisse.

Entièrement réalisé en acier inoxydable alimentaire, le poussoir à saucisse horizontal 7 litres est conçu pour répondre aux exigences d'hygiène des métiers de bouche. Le démontage du cylindre et des différents composants facilite le nettoyage après chaque utilisation.

Découvrez également notre sélection d'outillage de boucherie afin de compléter votre espace de préparation.

Pour aménager un espace de travail fonctionnel autour du poste de préparation, complétez votre installation avec un lave main commande fémorale en acier inoxydable pour disposer d'un point d'hygiène dédié. Un chariot de service en inox avec 2 plateaux peut également faciliter le déplacement des préparations, des contenants et du matériel entre les différents postes.

Caractéristiques techniques du poussoir à saucisse horizontal 7 litres

Capacité : 7 litres

Matière : inox alimentaire

Dimensions (L x l x H) : 66 x 32 x 20 cm

Poids : 11,95 kg

Diamètre du cylindre : 14 cm

Hauteur du cylindre : 46 cm

2 vitesses de remplissage

Manivelle ergonomique

Conception adaptée aux droitiers et aux gauchers

Joint en silicone pour assurer l'étanchéité

Cylindre amovible pour faciliter le chargement

Assemblage et démontage faciles

Nettoyage simplifié

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisse horizontal 7 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.

Retrouvez tous nos poussoirs à saucisse pro tels que notre poussoir horizontal d'une capacité de 5 l ou encore le poussoir à saucisse horizontal de 3 l.

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.