POUSSOIR À SAUCISSE ÉLECTRIQUE 10 LITRES
Référence : 19479



RESUME

Optez pour ce poussoir à saucisse électrique 10 L, conçu pour préparer différentes variétés de saucisses en boucherie, restauration, cuisine collective et métiers de bouche.

Le poussoir à saucisse électrique professionnel 10 L possède une cuve de grande capacité permettant de travailler une quantité importante de préparation. Son moteur de 230 W assure une pression régulière et la vitesse du piston peut être ajustée selon les besoins.

Fabriqué en acier inoxydable, ce matériel de boucherie professionnel est robuste, résistant à la corrosion et facile à nettoyer. Il dispose d'une pédale de commande pour travailler les mains libres et est livré avec 4 tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm.

Les points forts :

- Moteur de 230 W
- Commande par pédale
- 4 tubes de 16, 22, 32 et 38 mm
- Acier inoxydable



DESCRIPTION

Un poussoir à saucisse électrique pratique et efficace

Le poussoir à saucisse électrique 10 litres facilite l'embossage des préparations charcutières grâce à son fonctionnement motorisé. Contrairement à un modèle manuel, le système électrique permet de travailler sans actionner continuellement une manivelle et convient particulièrement aux productions régulières nécessitant un rythme constant.

Le moteur de 230 W assure la descente du piston et permet de travailler une quantité importante de chair à saucisse dans une même cuve. Avec une capacité de 10 litres, l'équipement convient notamment aux boucheries, charcuteries, restaurants et cuisines collectives qui recherchent un matériel adapté à une production soutenue.

L'équipement professionnel possède une pédale de commande qui permet d'actionner le piston tout en gardant les mains libres pour positionner et guider le boyau. Son câble de 1,9 m offre également une certaine liberté dans l'installation du poste de travail.

Le poussoir à saucisse professionnel est livré avec 4 tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm. Ces différents diamètres permettent de réaliser plusieurs types de saucisses et de varier facilement leur calibre. Le changement des tubes s'effectue rapidement et facilement.

La plaque de compression du poussoir à saucisse est équipée d'un joint en silicone qui limite les fuites de préparation lors de la pression. La soupape de ventilation permet quant à elle d'évacuer l'air présent dans le cylindre. Lorsque la totalité de la préparation a été extraite, le système s'arrête automatiquement.

Le poussoir à saucisse en inox bénéficie d'une structure robuste

et résistante à la corrosion, adaptée aux environnements professionnels. Sa surface facilite également le nettoyage après utilisation. Pour créer un espace de préparation adapté, ce matériel peut être installé sur une table en inox 100 x 60.

Retrouvez notre gamme de poussoirs pour saucisses artisanales.

Pour compléter votre équipement de boucherie, associez ce poussoir à un hachoir à viande pour boucherie pour préparer la chair avant l'embossage. Un bac gastronorme spécial alimentaire peut être utilisé pour réceptionner ou stocker temporairement les préparations.

Caractéristiques du poussoir à saucisse électrique 10 litres

Capacité : 10 L

Puissance : 230 W

Diamètre du cylindre : 225 mm

Dimensions (LxlxH) : 31 x 41 x 65 cm

Poids : 30,5 kg

Matière : acier inoxydable

Commande : pédale

Longueur câble de pédale : 1,9 m

4 tubes de remplissage : 16, 22, 32 et 38 mm

Joint en silicone

Arrêt automatique en fin de préparation

Pieds antidérapants

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisse électrique 10 litres livré assemblé
- 4 tubes de remplissage : 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre
- 1 joint en silicone
- 1 pédale de commande
- 1 notice d'utilisation

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.