POUSSOIR À SAUCISSE ÉLECTRIQUE 15 LITRES
Référence : 19480



RESUME

Préparez de grandes quantités de saucisses et spécialités charcutières avec ce poussoir à saucisse électrique professionnel 15 litres, adapté aux boucheries, charcuteries, restaurants, cantines et cuisines professionnelles.

Le poussoir à saucisse 15 litres est équipé d'un moteur de 260 W permettant de travailler rapidement une quantité importante de chair à saucisse. La pédale de commande libère les mains pendant le remplissage et permet d'ajuster l'intensité de travail selon les besoins.

La machine à saucisse professionnelle est fabriquée en acier inoxydable et dispose de 4 tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm pour réaliser différents calibres.

Les points forts :

- Capacité de 15 litres
- Moteur puissant de 260 W
- Commande par pédale
- Vitesse de travail réglable
- 4 tubes de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre



DESCRIPTION

Un poussoir à saucisse électrique conçu pour les productions importantes

Le poussoir à saucisse électrique professionnel facilite le remplissage des boyaux grâce à son système motorisé. Cette conception convient particulièrement aux professionnels qui recherchent un équipement capable d'accompagner des productions régulières tout en limitant les manipulations manuelles.

Le poussoir à saucisse électrique 15 litres permet de travailler une quantité importante de chair avant de devoir recharger le cylindre. Cette capacité est particulièrement adaptée aux boucheries, restaurants, collectivités et ateliers de transformation de viande réalisant plusieurs préparations au cours d'une même journée.

Le moteur de 260 W assure la pression nécessaire pour faire progresser la chair à saucisse dans le boyau. La puissance disponible permet de maintenir un rythme de travail efficace lors des productions importantes. Une fois la totalité de la préparation extraite, l'appareil s'arrête automatiquement.

Ce poussoir pour professionnel possède une pédale de commande qui permet d'actionner le piston tout en conservant les mains libres pour positionner et guider le boyau. Le câble de 1,9 m apporte une liberté supplémentaire pour installer le poussoir selon l'organisation du poste de travail et travailler aussi bien debout qu'assis.

Le réglage de la vitesse permet d'adapter progressivement l'intensité du remplissage à la préparation réalisée. Le fonctionnement du poussoir à saucisses électrique peut ainsi être ajusté en fonction de la texture de la chair et du calibre choisi. Le matériel est vendu avec 4 tubes de remplissage de

16, 22, 32 et 38 mm permettant de réaliser différents formats de saucisses.

Le changement d'embout s'effectue rapidement afin de passer d'un diamètre à l'autre en fonction de la préparation. Le joint en silicone installé sur la plaque de compression assure une bonne étanchéité et limite les remontées de viande pendant la poussée.

Fabriqué en acier inoxydable, le poussoir à saucisse électrique 15 litres répond aux exigences des professionnels : il résiste à la corrosion et le matériau facilite également le nettoyage des différentes surfaces après utilisation. De plus, la plaque de compression dispose d'une soupape de ventilation permettant de libérer l'air présent dans le cylindre, ce qui contribue à un fonctionnement plus propre lors de l'utilisation.

Découvrez également notre gamme complète de poussoirs à saucisse avec des poussoirs manuels : poussoir à saucisse vertical 5 litres inox et des poussoirs électriques : poussoir à saucisse électrique 10 L.

Optez pour notre sélection de mobilier pour boucherie pour compléter votre équipement de préparation de la viande. Le poussoir peut être complété par un hachoir pour viande professionnel pour préparer la chair avant l'embossage. Pour organiser les différentes étapes de production, une table inox 160×70 avec étagère basse offre une surface de travail adaptée aux métiers de bouche.

Découvrez aussi un bac gastro 2/3 normé gn pour réceptionner, stocker ou déplacer les préparations avant leur utilisation.

Caractéristiques techniques du poussoir à saucisse électrique 15 litres

Capacité : 15 litres

Puissance : 260 W

Matière : acier inoxydable

Dimensions (L x l x H) : 31 x 42 x 78 cm

Poids : 32,5 kg

Commande par pédale

Pieds antidérapants

Câble de pédale : 1,9 m

Vitesse de travail réglable en continu

Arrêt automatique en fin de remplissage

Plaque de compression avec joint en silicone

Soupape de ventilation

Nettoyage facile

Tubes de remplissage interchangeables : 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisse électrique 15 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.