POUSSOIR À SAUCISSE ÉLECTRIQUE 20 LITRES
Référence : 19482



RESUME

Le poussoir à saucisse électrique 20 litres permet de préparer de grandes quantités de saucisses et de spécialités charcutières. Il est spécialement adapté aux boucheries, charcuteries, restaurants, cuisines collectives, etc.

Grâce à son moteur de 300 W et à son réservoir de grande capacité, ce matériel de boucherie permet de travailler jusqu'à 20 litres de chair à saucisse tout en limitant les rechargements. La pédale de commande laisse les mains libres pendant l'embossage et permet d'ajuster l'intensité de travail selon la préparation.

Fabriqué en acier inoxydable, ce modèle est livré avec 4 tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm afin de réaliser différents calibres de saucisses.

Les points forts :

- Moteur de 300 W
- Commande par pédale
- Intensité réglable
- 4 tubes de remplissage



DESCRIPTION

Les avantages du poussoir à saucisse électrique 20 litres

Destiné aux productions régulières, ce poussoir à saucisse électrique 20 litres permet de traiter une quantité importante de chair à saucisse au cours d'une même session. Son volume de 20 litres convient particulièrement aux professionnels qui recherchent un équipement pratique sans devoir interrompre fréquemment le remplissage pour recharger le cylindre.

Le poussoir à saucisse professionnel a un moteur de 300 W, l'intensité peut être réglée, ce qui permet d'ajuster la vitesse de travail directement sur la machine, notamment lorsque la texture de la préparation ou le diamètre du boyau change.

Cet équipement de boucherie dispose d'une pédale de commande apportant un véritable confort lors de l'embossage. Elle permet d'actionner le piston tout en conservant les deux mains disponibles pour maintenir le boyau et contrôler la répartition de la chair. Cette configuration facilite ainsi les opérations répétitives et permet de travailler plus efficacement lors des productions importantes.

Pour s'adapter à vos besoins et préparer différentes spécialités, le poussoir à saucisse électrique est vendu avec 4 tubes de remplissage avec des diamètres de 16, 22, 32 et 38 mm. Ces différents formats permettent d'adapter le remplissage au calibre recherché. Le changement de tube est rapide afin de faciliter le passage d'une production à une autre.

Fabriqué en acier inoxydable alimentaire, le poussoir résiste aux utilisations répétées tout en facilitant le nettoyage des différents éléments après chaque production, pour maintenir de bonnes conditions d'hygiène. Il dispose également d'un joint en silicone dans la plaque de compression limitant les remontées de chair pendant le fonctionnement et donc les salissures.

Le poussoir à saucisse électrique 20 litres est très stable, il est composé de pieds en caoutchouc antidérapants, qui limitent les déplacements pendant le fonctionnement. Malgré sa capacité de 20 litres, son format vertical le rend compact et peu encombrant.

Découvrez également notre gamme de poussoirs à saucisse professionnels pour choisir le modèle adapté à votre volume de production.

Pour compléter votre équipement de boucherie professionnel, associez ce poussoir à un hachoir pour la viande électrique modèle économique pour préparer la chair avant l'embossage. Une table en acier inox 60x60 Premium permet également de disposer d'une surface adaptée aux différentes opérations de découpe et de transformation.

Le bac gastro gn 2/4 en acier inoxydable peut quant à lui servir à réceptionner ou stocker les préparations avant leur passage dans le poussoir.

Si vous équipez une cuisine, retrouvez aussi notre poubelle inox alimentaire 95 l avec roulettes et couvercle.

Caractéristiques techniques du poussoir électrique grande capacité pour les professionnels

Capacité : 20 litres

Puissance : 300 W

Matière : acier inoxydable

Dimensions (L x l x H) : 51 x 44 x 81,5 cm

Poids : 44,45 kg

Fonctionnement électrique

Commande par pédale

Intensité de travail réglable

Vitesse de travail réglable

Pieds en caoutchouc antidérapants

Plaque de pression avec joint en silicone

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

Adapté au contact alimentaire

Nettoyage facile et rapide

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisse électrique 20 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.