POUSSOIR À SAUCISSE ÉLECTRIQUE 25 LITRES
Référence : 19483



RESUME

Le poussoir à saucisse électrique professionnel 25 L est conçu pour la préparation de grandes quantités de viande dans les boucheries, restaurants et cuisines professionnelles. Sa cuve en acier inoxydable et son moteur de 350 W permettent un travail efficace et régulier.

Le poussoir à saucisse 25 litres se commande à l'aide d'une pédale afin de garder les mains libres pendant le remplissage. La vitesse de fonctionnement est également réglable selon le type de préparation.

Fournis avec 4 tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm pour réaliser différents calibres de saucisses.

Les points forts :

- Moteur de 350 W
- Commande par pédale
- 4 tubes de remplissage de 16 à 38 mm de diamètre
- Acier inoxydable

Découvrez également notre gamme d'équipement pour boucherie et de poussoirs à saucisses pour pro.



DESCRIPTION

Les avantages du poussoir à saucisse électrique 25 litres

Le poussoir à saucisse électrique 25 litres permet de travailler de grandes quantités de viande plus rapidement qu'avec un modèle manuel grand cylindre. Sa capacité de 25 litres convient aux préparations réalisées en quantité dans les boucheries, restaurants et établissements de restauration.

Pour aménager vos boucheries, retrouvez notre matériel de boucher comme notre machine à steak haché en aluminium anodisé.

Dans une cuisine, vous pouvez vous munir également d'une friteuse électrique professionnelle capacité 20l.

Le poussoir à saucisse électrique à pédale facilite le travail au quotidien : la commande au pied permet d'actionner le piston tout en conservant les deux mains disponibles pour positionner le boyau et contrôler le remplissage. La vitesse de fonctionnement peut être ajustée directement sur l'appareil selon le rythme de production souhaité.

Le remplissage des saucisses s'effectue avec 4 tubes de diamètres différents (fournis). Les formats de 16, 22, 32 et 38 mm permettent d'adapter le calibre aux différentes préparations, notamment pour réaliser des saucisses de tailles variées.

Fabriqué en acier inoxydable alimentaire, le poussoir à saucisse électrique professionnel est robuste et résiste à la corrosion. Grâce à l'inox, le nettoyage après l'utilisation est facile et les éléments en contact avec la nourriture sont ainsi adaptés aux exigences d'une utilisation en cuisine professionnelle.

Pour aménager votre espace de préparation, retrouvez notre équipement pour cuisine professionnelle en inox, comme notre table inox 100 x 70 Premium professionnelle.

Avec les poussoirs à saucisses, utilisez des bacs gastro 2/1 pour professionnels, pratiques pour organiser, stocker ou transporter les préparations.

Caractéristiques techniques du poussoir à saucisse professionnel

Capacité du cylindre : 25 L

Diamètre du cylindre : 260 mm

Puissance : 350 W

Tension : 220-240 V

Commande : pédale

Matière : acier inoxydable

Diamètres des tubes : 16 / 22 / 32 / 38 mm

Dimensions (LxlxH) : 51,5 x 43,5 x 92 cm

Poids : 46,35 kg

Dimensions du colis (LxlxH) : 97 x 47 x 50 cm

Longueur du cordon d'alimentation : 150 cm

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisses électrique livré assemblé
- 4 tubes de remplissage : 16 / 22 / 32 / 38 mm

- 1 pédale de commande

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.