POUSSOIR À SAUCISSE ÉLECTRIQUE 30 LITRES
Référence : 19484



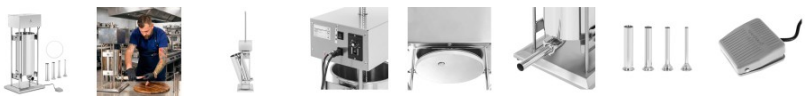
RESUME

Le poussoir à saucisse électrique professionnel 30 L est idéal pour préparer rapidement et efficacement de grandes quantités de saucisses en boucherie, charcuterie et restauration professionnelle. Son cylindre de 30 litres et son moteur de 400 W permettent une grande productivité, tandis que la pédale laisse les mains libres pendant le remplissage.

En acier inoxydable, ce poussoir à saucisse professionnel est robuste, facile à nettoyer et adapté à un usage professionnel. Les 4 tubes de remplissage (fournis) de diamètre 16 mm, 22, 32 et 38 mm permettent de réaliser différentes tailles de saucisses.

Les points forts :

- Capacité de 30 L
- Moteur puissant de 400 W
- Commande par pédale
- 4 tubes de 16 à 38 mm
- Structure en acier inoxydable



DESCRIPTION

Un poussoir à saucisse électrique grande capacité pour professionnels

Le poussoir à saucisse professionnel permet de préparer de grandes quantités de viande sans nécessiter une action manuelle constante. Sa cuve de 30 litres convient notamment aux boucheries, charcuteries, restaurants et autres établissements réalisant régulièrement des préparations à base de viande.

Si vous préférez un poussoir avec manivelle, retrouvez notre poussoir manuel vertical 7 litres et notre poussoir manuel horizontal 7 litres.

Le poussoir à saucisse électrique 30 litres fonctionne avec un moteur de 400 W. Il dispose également d'une commande par pédale qui permet d'actionner le piston tout en gardant les mains disponibles pour positionner le boyau et contrôler le remplissage. Cette configuration facilite ainsi les opérations répétitives et permet de conserver un rythme de production régulier.

Le poussoir à saucisse à pédale est fourni avec 4 tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Ces différents diamètres permettent d'adapter le remplissage au calibre souhaité pour confectionner des petites saucisses ou des plus importantes.

Le matériel de boucherie professionnel doit permettre un entretien simple après utilisation. Le poussoir à saucisse électrique est fabriqué en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage des différentes parties de la machine.

Retrouvez également notre gamme d'outillage pour boucherie et de mobilier professionnel en inox pour cuisinier.

Pour compléter votre espace, optez pour notre mobilier inox

pour cuisine professionnelle comme notre table en acier inoxydable 200x70 adaptée pour installer ce type d'équipement. Pour aménager votre poste de travail, vous pouvez notamment associer ce poussoir à un hachoir à viande professionnel avec moteur ou à une friteuse professionnelle capacité 20l électrique.

Caractéristiques du poussoir à saucisse électrique 30 litres

Capacité du cylindre : 30 L

Diamètre du cylindre : 260 mm

Puissance : 400 W

Tension : 220-240 V

Commande : pédale

Matière : acier inoxydable

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

Dimensions (L x l x H) : 51 x 44 x 99,5 cm

Poids : 47,8 kg

Dimensions du colis (L x l x H) : 107 x 47 x 50 cm

Longueur du cordon d'alimentation : 150 cm

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisses électrique 30 L 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.