MACHINE À STEAK HACHÉ MANUELLE PROFESSIONNELLE
Référence : 09398



RESUME

Découvrez le presse steak haché professionnel manuel en aluminium, conçu pour façonner rapidement et efficacement des steaks hachés de manière uniforme à partir de viande hachée. Il permet de produire des steaks de taille et de forme régulières, adaptés aux standards de qualité des restaurants, boucheries et autres établissements alimentaires.

Conçue avec une presse solide et de haute qualité, la machine produit des steaks hachés uniformes de 100 mm de manière constante, garantissant à vos clients des galettes parfaitement formées sans avoir besoin d'une connexion électrique.

Dimensions : 270(H) x 280(L) x 280(P) mm

Les points forts :

- Pratique
- Robuste
- Sécurisé




DESCRIPTION

Description de la machine à steak haché professionnelle :

La machine à steak haché professionnelle pour boucherie est un équipement spécialement conçu pour transformer de grandes quantités de viande en steaks hachés de manière efficace et uniforme. Elle se compose d'un moteur puissant, de lames de coupe de haute qualité et d'un système de poussoir pour alimenter la viande à travers les lames.

Grâce à sa précision, cette machine garantit une qualité constante et homogène des steaks hachés, ce qui est crucial pour maintenir la satisfaction des clients d'un commerce. De plus, la machine permet également une meilleure hygiène, car elle minimise le contact manuel avec la viande, réduisant ainsi les risques de contamination.

Découvrez nos rôtissoires professionnelles, idéales pour la cuisson de poulets en grand nombre.

Pour compléter vos équipements, retrouvez notre poussoir électrique 30 litres pour saucisse ou encore notre poussoir à saucisse électrique de 20 litres.

Comment vous servir du presse steak haché professionnel manuel ?

Voici les étapes à suivre pour utiliser une machine à steak haché professionnelle de manière efficace, hygiénique et sécurisée :

- Sélectionnez les morceaux de viande appropriés, en veillant à ce qu'ils soient frais et de haute qualité.
- Retirez l'excès de graisse, de tendons et de cartilage. Coupez la viande en morceaux de taille appropriée pour faciliter le processus de hachage.
- Assurez-vous que la machine est placée sur une surface stable et propre.
- Lavez-vous soigneusement les mains avant de

manipuler la viande et la machine.

- Portez des gants de protection et, si nécessaire, un tablier pour des raisons d'hygiène.
- Vérifiez que la machine est propre et désinfectée avant utilisation.
- Placez les morceaux de viande préparés dans la trémie (le réceptacle supérieur de la machine).
- Utilisez le poussoir pour guider la viande vers les lames de coupe. Ne jamais utiliser vos mains pour pousser la viande dans la trémie.
- La viande sera hachée et extrudée par la machine sous forme de steak haché. Recueillez le produit haché dans un récipient propre et approprié.
- Inspectez le steak haché pour vous assurer qu'il est de la texture et de la consistance désirées.
- Si nécessaire, ajustez les paramètres de la machine (comme la taille des trous de la grille) pour obtenir la consistance souhaitée.
- Après utilisation, démontez les pièces amovibles et nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude et au savon.
- Désinfectez toutes les surfaces en contact avec la viande pour prévenir toute contamination croisée.
- Séchez bien les pièces avant de les remonter ou de les ranger.

Prozon vous propose également toute une gamme de mobilier de boulangerie et d'équipement pour cuisine professionnelle.

Caractéristiques techniques :

Dimensions : 270(H) x 280(L) x 280(P) mm

Poids maximum du steak : 138g

Matière : Aluminium anodisé

Trémie de disques séparateurs : Intégrée pour une production rapide de steaks hachés

Poids : 4,7 kg