POUSSOIR À SAUCISSE VERTICAL 3 LITRES
Référence : 19168

RESUME

Préparez facilement vos saucisses artisanales grâce à ce poussoir à saucisse manuel vertical 3 litres conçu pour les boucheries, restaurants, cuisines professionnelles ou encore les collectivités.

En acier inoxydable alimentaire, il dispose d'un cylindre de 3 litres, d'une manivelle ergonomique assurant une transmission de force optimale et d'une boîte à 2 vitesses permettant d'adapter la vitesse de remplissage selon la préparation réalisée.

Livré avec 4 tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm. Sa conception modulaire s'adapte aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers. L'assemblage et le démontage sont simples, facilitant son nettoyage après chaque utilisation.

Les points forts :

- Structure en inox alimentaire facile à nettoyer
- Livré avec 4 tubes de remplissage
- Assemblage et démontage rapides

DESCRIPTION

Les avantages du poussoir à saucisse vertical 3

litres

Le poussoir à saucisse vertical manuel 3 litres est conçu pour simplifier la fabrication de saucisses artisanales en offrant une utilisation simple et fluide. Il permet de garnir sans difficulté différents types de boyaux afin de réaliser tout type de saucisse et autres spécialités charcutières.

Sa capacité de 3 litres permet de préparer plusieurs fournées sans avoir à recharger constamment l'appareil, ce qui représente un véritable gain de temps lors des productions régulières.

Équipé d'une boîte à 2 vitesses, il offre la possibilité d'adapter la vitesse de poussée en fonction de la préparation ou du calibre de boyau utilisé. Cette fonctionnalité améliore le confort d'utilisation tout en assurant un remplissage régulier.

Le poussoir dispose d'une manivelle ergonomique qui assure une transmission de la force et garantit un remplissage régulier de la chair à saucisse avec un effort limité.

Grâce à sa construction modulaire, la poignée peut être montée selon les préférences de l'utilisateur, permettant une utilisation aussi bien par les droitiers que par les gauchers.

Fabriquée entièrement en acier inoxydable alimentaire, cette machine de remplissage à saucisse offre une excellente résistance à la corrosion et répond parfaitement aux exigences d'hygiène des métiers de bouche. Toutes les pièces en contact avec les aliments se nettoient facilement après chaque utilisation.

L'appareil est livré avec quatre tubes de remplissage de différents diamètres afin de s'adapter à vos besoins et vos préparations.

Découvrez également notre gamme complète d'équipement de boucher ainsi que nos différents modèles de poussoirs à

saucisse pro, notamment le poussoir à saucisse 5 litres vertical, ou encore le poussoir à saucisse électrique 10 L.

Pour réaliser entièrement votre production, ce poussoir peut être associé à un hachoir à viande économique pour pro. Retrouvez aussi notre table de boucherie inox professionnelle.

Caractéristiques techniques du poussoir à saucisse vertical manuel 3 litres

- Capacité : 3 litres
- Matière : acier inoxydable alimentaire
- Dimensions (l x L x H) : 31 x 31 x 51 cm
- Poids : 11 kg
- Cylindre de 14 cm de diamètre
- Fonctionnement par manivelle ergonomique
- Boîte à 2 vitesses pour adapter la vitesse de remplissage
- Transmission mécanique assurant un remplissage régulier
- Conception adaptée aux utilisateurs droitiers et gauchers
- Nettoyage simple grâce à la structure inox
- Convient à la fabrication de nombreuses variétés de saucisses
- Utilisation professionnelle ou intensive

Contenu de la livraison :

- 1 poussoir à saucisse vertical manuel 3 litres
- 4 tubes de remplissage : 16 mm, 22 mm, 32 mm et 38 mm
- 1 écrou de raccord
- 1 manivelle
- 1 joint d'étanchéité
- 1 notice d'utilisation

Le poussoir à saucisses est livré assemblé. Avant votre première préparation, il vous suffira simplement de fixer les éléments saillants, tels que la manivelle ou l’embout de remplissage.

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.