**Restaupro.com**
Service Client du Lundi au Vendredi
**De 8h30 à 18h30** au **09 72 30 60 80**

# Poussoir à saucisses - 20 L - automatique - verticale - incl 4 tubes de remplissage

**Maxima**



**Caractéristiques techniques**

- Dimensions (mm) : 430 x 330 x 810
- Volume (L) : 20
- Puissance (kW) : 0.12
- Poids (kg) : 43
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

## Description

Dans les boucheries et autres cuisines de restauration, de nombreuses saucisses sont remplies chaque jour. Remplissez vos saucisses rapidement et efficacement avec cette machine à remplir les saucisses automatique d'une capacité de 20 litres. Cette machine professionnelle est entièrement fabriquée en acier inoxydable et est livrée avec quatre tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Vous recevrez également une pédale pour faire fonctionner la remplisseuse de saucisses afin d'avoir les mains libres pour remplir et retourner efficacement les saucisses. La plaque de pression est munie d'un trou d'aération et d'un joint d'étanchéité. Ainsi, le moins d'air possible pénètre dans les saucisses pendant la rotation. La machine à farcir les saucisses peut fonctionner à dix vitesses différentes, de sorte que vous disposez toujours de la vitesse adéquate pour une distribution parfaite.

### Farceuse automatique de saucisses

Pour fabriquer les saucisses, choisissez d'abord la taille souhaitée du tube de remplissage. Placez le tube de remplissage sur la machine à saucisses. Inclinez ensuite le réservoir et remplissez-le avec les ingrédients de votre choix. Faites ensuite glisser le boyau ou le boyau artificiel sur le tube de remplissage. Choisissez la bonne vitesse et actionnez la pédale pour commencer le remplissage. Avec deux mains, vous pouvez rapidement remplir et retourner les saucisses pour produire un grand nombre de

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Poids (en kg) | 43 |
| Référence constructeur | 09300458 |
| Type de branchement | Monophasé |
| Puissance totale (kW) | 0.12 |
| Dimensions extérieures (en mm) | 430 x 330 x 810 |
| reference_constructeur | 09300458 |
| dimensions | 430 x 330 x 810 |

**Garantie 1 an sur les pièces incluse**

**Restaupro.com**
Service Client du Lundi au Vendredi
**De 8h30 à 18h30** au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|---|---|
| saucisses en un rien de temps.<br><br>**Facile à nettoyer**<br><br>Cette remplisseuse automatique de saucisses est fabriquée en acier inoxydable, ce qui la rend facile à nettoyer. Les tubes de remplissage et le réservoir sont amovibles et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Nettoyez la plaque de pression à l'aide d'un chiffon humide et d'un désinfectant. Remettez ensuite toutes les pièces en place et votre remplisseuse de saucisses est prête pour la prochaine utilisation.<br><br>Caractéristiques<br><br>• Boîtier, plaque de base, arbre et plaque de pression en acier inoxydable<br>• La plaque de pressage est scellée par un joint d'étanchéité<br>• La section de sortie peut être retirée en une seule fois<br>• La plaque de pressage est munie d'un trou d'aération<br>• 10 vitesses pour un dosage parfait<br><br>Caractéristiques du produit<br><br>• Poids net : 43kg<br>• Capacité de remplissage : 20L<br>• Dimensions du cylindre : Ø27,5 x 41cm<br>• Dimensions de l'appareil : L43 x P33 x H81cm<br>• Diamètre du cylindre de sortie : Ø5mm<br>• 230V / 50Hz / 1Phase 120W<br><br>Inclus dans l'appareil<br><br>• Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm<br>• Pédale de commande (longueur du câble 1,93m)<br><br>**Autres informations**<br><br>• Dimensions (mm) : 430 x 330 x 810<br>• Volume (L) : 20<br>• Puissance (kW) : 0.12<br>• Poids (kg) : 43<br>• Alimentation : 230V<br>• Matériau : Acier inoxydable | |