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

Poussoir à saucisses - 25 L - automatique - verticale - incl 4 tubes de remplissage

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 430 x 330 x 910
- Volume (L) : 25
- Puissance (kW) : 0.12
- Poids (kg) : 45
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Remplissez vos saucisses rapidement et efficacement grâce à cette machine à remplir les saucisses automatique d'une capacité de 25 litres. Cette remplisseuse de saucisses 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 tourner à dix vitesses différentes, de sorte que vous disposez toujours de la vitesse adéquate pour une distribution parfaite.

Une remplisseuse de saucisses facile à utiliser

Cette remplisseuse de saucisses est très facile à utiliser. Pour préparer les saucisses, choisissez d'abord la taille souhaitée du tube de remplissage. Placez le tube de remplissage sur la remplisseuse de 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 saucisses en un rien de temps.

Caractéristiques

Poids (en kg)	45
Référence constructeur	09300459
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0.12
Dimensions extérieures (en mm)	430 x 330 x 910
reference_constructeur	09300459
dimensions	430 x 330 x 910

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
Facile à nettoyer 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. Caractéristiques • Boîtier, plaque de base, arbre et plaque de pression en acier inoxydable • La plaque de pressage est scellée par un joint d'étanchéité • La section de sortie peut être retirée en une seule fois • La plaque de pressage est munie d'un trou d'aération • 10 vitesses pour un dosage parfait Caractéristiques du produit • Poids net : 45kg • Capacité de remplissage : 25L • Dimensions du cylindre : Ø27,5 x 50cm • Dimensions de l'appareil : L43 x P33 x H91cm • Diamètre du cylindre de sortie : Ø5mm • 230V / 50Hz / 1Phase 120W Inclus dans l'appareil • Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm • Pédale de commande (longueur du câble 1,93m) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 430 x 330 x 910 • Volume (L) : 25 • Puissance (kW) : 0.12 • Poids (kg) : 45 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	