

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Poussoir à saucisses - 15 L - verticale - incl 4 tubes de remplissage****Maxima**

Description	Caractéristiques
Pour produire de grandes quantités de saucisses, vous avez besoin d'une machine à farcir les saucisses professionnelle dans votre cuisine ou votre boucherie. Cette machine a une capacité de remplissage de 15 litres, ce qui vous permet de produire un grand nombre de saucisses chaque jour, rapidement et facilement. Cette farceuse robuste est équipée de série de quatre tubes de remplissage d'un diamètre de 16, 22, 32 et 38 mm. En outre, une plaque de pression est pourvue d'un trou d'aération. Ainsi, le moins d'air possible pénètre dans les saucisses pendant le processus. La plaque de pression est également bien fermée par un joint. La machine à farcir les saucisses peut tourner à deux vitesses, ce qui vous permet de contrôler le processus de remplissage. Remplissage rapide et facile des saucisses Pour préparer des saucisses, choisissez d'abord la taille souhaitée du tube de remplissage. Placez le tube de remplissage sur la machine à farcir les saucisses. Inclinez ensuite le réservoir et remplissez-le avec les ingrédients de votre choix. Ensuite, faites glisser le boyau ou le boyau artificiel sur le tube de remplissage. Tournez ensuite la manivelle située sur le côté de la machine à farcir les saucisses pour commencer le remplissage. Vous devez tenir fermement le boyau que vous utilisez pour faire les saucisses afin qu'il ne tombe pas. Remplissez les saucisses en veillant à ce qu'il y ait le moins d'air possible. Veillez à ne pas trop les remplir afin de pouvoir les presser pour leur donner une forme plus tard. Pièces en acier inoxydable lavables au lave-	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
vaisselle Comme la machine à farcir les saucisses est entièrement fabriquée en acier inoxydable, elle est très facile à nettoyer. C'est un atout important qui garantit une bonne hygiène dans la cuisine. Les tubes de remplissage et le réservoir sont amovibles et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. La plaque de pression peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide et d'un désinfectant. Remettez ensuite toutes les pièces en place et votre farceuse est prête pour la prochaine utilisation. En outre, la machine à farcir les saucisses est équipée de quatre pieds en caoutchouc qui permettent de la placer dans une position stable sans qu'elle ne glisse. Caractéristiques • Boîtier, plaque de base, arbre et plaque de pressage 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 • Deux vitesses pour un dosage parfait • Repose sur quatre pieds en caoutchouc • Plaque de pressage avec un trou pour l'aération Caractéristiques du produit • Poids net : 13 kg • Capacité de remplissage : 15L • Dimensions du cylindre : Ø21,9 x 40cm • Dimensions de l'appareil : L48 x P33 x H74cm • Diamètre du cylindre de sortie : Ø5cm Avec • Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm	