

Machine à saucisse / poussoir à saucisse manuel, 10L

HENDI · Réf. 282151



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Dimensions (L×l×H mm)	415×315×690
Matériau	18/8 Stainless steel
Contenance	10.00
Poids net (kg)	20.47
Series	Sausage filling machines
Product Line	Profi Line
Programmable	No

DESCRIPTION

639 616. Côté équipement, on retrouve : Poussoir manuel pour fabrication de saucisses, capacité grande capacité 10L. Idéal pour : 10L, manuel. Conseil d'utilisation : Boucherie, charcuterie artisanale. Bâti, cylindre et piston fait en inox Equipé d'un système de remplissage à deux vitesse qui est facile à utiliser Le piston s'enlève facilement pour le remplissage et le nettoyage Equipé d'un roulement et d'une roue dentée en acier trempé, résistant au pression Avec un set de quatre entonnoirs en inox, diamètres: 16/22/32/38 mm