Poussoir à viande 2 vitesses 5 kg INOX vertical REBER

Référence : P6UK02002

Détails

Poussoir à saucisse inox vertical 5 kg REBER à 2 vitesses. Destiné aux professionnels souhaitant du matériel robuste et qualitatif pour la conception de leurs saucisses, charcuteries et boudins maisons. De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutier et traiteurs), Ukal propose une gamme complète de transformation de la viande à la ferme. Marque Reber de fabrication 100% italienne est gage de qualité. Système d'aération breveté : expulsion d'air antérieur sans l'utilisation d'une soupape sur le piston 4 entonnoirs de différentes tailles fournis en standard Engrenages en acier Corps en acier vernis Engrenages de réduction ou de multiplication de la vitesse du piston, afin de faciliter et rendre plus rapides les opérations de mise en boyaux (lent) et d'extraction du piston à la fin du travail (rapide). Tube en acier inoxydable sur tous les modèles Crémaillère en acier barre carré pour garantir une surface majeure de prise de force Support pour le piston en nylon 6.6, couvercle, piston et garniture en plastique pour usage alimentaire Protection des engrenages Format horizontal et vertical (idéal pour les personnes seules et les gauchers) Caractéristiques techniques : Capacité : 5 Litres Dimensions : 40*31 cm Hauteur : 70 cm Poids : 14 kg 2 vitesses 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40 mm. Engrenage : acier Format : vertical et horizontal Conseils d'utilisation : Il est impératif de nettoyer et sécher de suite les éléments après utilisation pour ne pas détériorer le matériel. Graisser régulièrement le joint de la cuve à l'huile (huile de tournesol) et surtout de ne pas les nettoyer avec des détergents agressifs. Garantie 2 ans sur les produits Reber. Le SAV est géré par notre service dédié.