

Poussoir à viande 2 vitesses 5 kg PRO REBER

Référence : P6UK150200001

Détails

Poussoir à saucisse 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 métal sur les modèles professionnels Corps en acier verni 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 Caractéristiques : Capacité : 5 Litres Dimensions : 57.5*33,5 cm Hauteur : 20.5 cm Poids 10.5 kg 2 vitesses 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40 mm 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. Plusieurs modèles et accessoires sont également disponibles sur commande. Garantie 2 ans sur les produits Reber. Le SAV est géré par notre service dédié.

