

Scheda Tecnica - Insaccatrice Manuale CELMS

Descrizione prodotto:

L'insaccatrice manuale CELMS è uno strumento robusto, affidabile e pratico, progettato per facilitare la preparazione domestica e artigianale di salumi. Consente di insaccare carne macinata in budello in modo rapido, sicuro e igienico. È particolarmente indicata per piccoli laboratori, hobbisti e famiglie che producono salumi in casa.

Materiali:

- Parte interna: acciaio inox 430 per uso alimentare
- Parte esterna: disponibile in due varianti:
 - Acciaio inox
 - Ferro smaltato, nei colori rosso o arancione, con trattamento protettivo ad alta resistenza.

Colori disponibili:

Rosso, Arancione (solo per la versione in ferro smaltato).

Componenti inclusi:

- Cestello in acciaio inox
- Pistone con guarnizione in silicone alimentare
- Leva manuale a manovella
- Base d'appoggio stabile
- Set di imbuti di diversa misura per differenti tipi di insaccati

Capacità disponibili:

3 kg, 5 kg, 7 kg, 10 kg (a seconda del modello disponibile).

Installazione:

Da appoggio, su piano stabile.

Utilizzo:

Per uso domestico o artigianale nella produzione di salumi come salsicce, salami, cotechini.

Peso:

Variabile in base al modello (es. la versione da 5 kg pesa circa 6-7 kg).

Packaging:

Confezione singola - 1 pezzo per scatola.

Marchio:

Prodotto a marchio CELMS - MFG LaMeSa