



# POUSSOIRS



Extrêmement solides, faciles à manier et utiliser, les poussoirs manuels en 4 modèles de 7-14 l horizontal et vertical, munis de quatre entonnoirs différents, représentent vraiment la solution optimale pour la préparation des saucisses de toute espèce.

Le cylindre en acier inoxydable 18/8 AISI 304, le piston en aluminium pour les aliments avec une garniture spéciale, la crémaillère en acier rectifié, les engrenages de précision et le procès scrupuleux de tous les détails mécaniques assurent un fonctionnement parfait, une meilleure performance et une durée très longue.

Les poussoirs disposent de deux vitesses et quatre entonnoirs interchangeables en dotation pour des types différents de saucissons

|           | Horizontale     |                 |                 | vertical        |                 |
|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Modèles   | H3              | H7              | H14             | V7              | V14             |
| Capacité  | 3 L             | 7 L             | 14 L            | 7 L             | 14 L            |
| vitesse   | 1               | 2               | 2               | 2               | 2               |
| dimension | 21 x 35 x 19 cm | 28 x63 x27 cm   | 27 x 82 x 26 cm | 27 x 66 x 26 cm | 27 x 87 x 26 cm |
| Poids     | 5 kg            | 28 kg           | 36 kg           | 28 kg           | 36 kg           |
| emballage | 25 x 40 x 25 cm | 30 x 80 x 35 cm | 40 x 96 x 38 cm | 30 x 80 x 35 cm | 40 x 96 x 38 cm |



22 RUE BENJAMIN RASPAIL. B.P. 76  
92243 MALAKOFF  
FRANCE

Téléphone : 01 46 55 00 77  
Télécopie : 01 46 55 25 05  
Messagerie : [simplex@simplex.fr](mailto:simplex@simplex.fr)  
Site Web : [SIMPLEX.FR](http://SIMPLEX.FR)