

1) Caractéristiques

L'aplatisseuse à viande Tender Press est une machine révolutionnaire pour la fabrication de schnitzels, escalopes, viandes séchées...

En effet, elle vous fera gagner du temps et de l'argent grâce à son **efficacité**, sa **simplicité d'utilisation** et sa **rapidité de nettoyage**. Elle est conçue de façon **très sûre** et **très solide**, essentiellement prévue pour **durer**.

La Tender Press est entièrement construite en **acier inoxydable** et en **poly acétal** de première qualité, convenant parfaitement pour l'industrie alimentaire.

Aucune partie de l'aplatisseuse ne peut rouiller, ni s'oxyder. Il n'y a donc aucun risque de contact éléments rouillés, ce qui vous garantit une meilleure hygiène.

De plus, chaque partie entrant en contact avec la viande est **facilement démontable**, afin d'être nettoyée et stérilisée. Le **montage** et le **démontage** de chacun de ces éléments sont une des qualités principales de l'aplatisseuse. Cela se fait **très rapidement, facilement** et sans **aucun outil**. L'aplatisseuse ne doit pas être huilée, car ses composants sont **autolubrifiants**.

Le plateau de presse peut-être **lisse ou rainuré** selon vos préférences en fonction du type de viande utilisé. Il vous permet également de régler sa hauteur très facilement en le tournant à gauche ou à droite afin de régler l'épaisseur souhaitée. Pour aplatir la viande il vous suffit d'abaisser le bras et la viande s'aplatit et devient tendre, à la grande satisfaction de vos clients.

Comme vous pourrez le constater, la « Tender Press » vous donne la possibilité de travailler **rapidement** et **en toute sécurité**. Elle vous donnera la certitude de vendre une viande de qualité, saine et savoureuse qui satisfera pleinement votre clientèle.

2) Conseils de sécurité

Lors de la conception de la « Tender Press », nous avons été très attentifs afin d'éliminer toute source d'accident. Néanmoins, la machine doit être manipulée avec prudence.

Pour votre sécurité et celle des autres, lisez attentivement les quelques conseils élémentaires qui suivent.

L'appareil a été conçu pour une **utilisation normale** par des **personnes compétentes** et sans autres risques que ceux qui sont inhérents à l'appareil.

Comme cité ci-dessus, la Tender Press doit être manipulé par des adultes compétents ayant suivi une formation, en pleine possession de leurs moyens.

Il faut donc en **interdire** l'accès à toute **personne incompétente** et **non formée**, aux **enfants** ainsi qu'aux **animaux vivants**.

Lors de l'aplatissage de la viande, veillez à travailler dans un **environnement sûr, tranquille** et bien **éclairé**. Veillez également à porter un équipement adéquat qui pourrait vous éviter toute forme d'accident. Ne posez jamais votre main ou toute autre partie de votre corps sur la planche de travail.

Lors du montage ou du démontage du plateau de presse, veillez à **manipuler les éléments** avec la **plus grande prudence**. La « Tender Press » a **uniquement** été conçu pour l'aplatissage de la **viande désossée**.



TENDER STAR

Paulus Stuart 9 Rue Ropsy-Chaudron -1070 - Bruxelles
Tél : 0032 2 521 46 12 Fax : 0032 2 523 46 25 Mail : info@paulusstuart.be
Web : www.tenderstar.be

3) montage et démontage

- ① Placez-vous devant l'aplatisseuse en ayant toutes les parties de la machine à portée de main.
- ② Prenez le plateau de presse, et placez les deux tiges de fixation devant les encoches du support.
- ③ Faites glisser le plateau de presse avec les tiges de fixation dans encoches du support.
- ④ Assurez-vous de bien pousser celui-ci jusqu'en butée au fond du support.
- ⑤ Tournez le plateau afin d'avoir accès plus facilement à l'écrou de fermeture, et serrez l'écrou.
- ⑥ Tournez le plateau dans l'autre sens afin d'avoir accès plus facilement à l'autre écrou de fermeture, et serrez l'écrou.
- ⑦ Tirez sur le plateau de presse pour vous assurer qu'il soit correctement fixé au support. S'il y a du jeu serrez les écrous afin de fixer l'ensemble correctement. Revérifier si nécessaire.
- ⑧ Réglez l'épaisseur souhaitée en tournant le plateau de presse dans le sens horlogique pour diminuer l'épaisseur, et anti horlogique pour augmenter l'épaisseur.

La planche :

Posez la planche (avec la rainure en dessous) sur le socle de la machine. Ensuite, introduisez le guide planche dans le trou se trouvant au bout de la rainure de guidage. Lorsque les deux éléments se sont encochés, vous pouvez faire glisser la planche d'avant en arrière.

3) Conseils d'entretien

Stérilisation et nettoyage :

Nous vous recommandons de **laver le plateau de presse et la planche** tout simplement l'eau tiède savonneuse ou tout autre bactéricide.

Veillez dans tous les cas à bien rincer.

Afin d'éviter toute déformation de celles-ci, nous vous déconseillons fortement de la stérilise thermiquement. La température maximale ne devrait pas dépasser 60°C.

Le bâti, le levier et le pied de la machine doivent également être **lavés régulièrement**, afin de maintenir l'aplatisseuse en **bon état**. Dans ce cas-ci, l'eau tiède savonneuse ou la haute pression suffisent.

Lubrification et entretien :

Un lavage régulier, bien rincer et sécher, les colonne est suffisant. Toutefois, une goutte d'huile blanche alimentaire rendra la machine plus souple à l'utilisation.

4) Conseils d'utilisation

- Tirez la planche de travail vers vous.
- Placez le morceau de viande à aplatir à l'avant (+/-aux 2/3) de la planche de travail.
- Empoignez la planche de travail de la main gauche, et le levier de la main droite (inversement si vous êtes gaucher).



TENDER STAR

Paulus Stuart 9 Rue Ropsy-Chaudron -1070 – Bruxelles
Tél : 0032 2 521 46 12 Fax : 0032 2 523 46 25 Mail : info@paulusstuart.be
Web : www.tenderstar.be

- Faites avancer la planche jusqu'à ce que votre morceau de viande se trouve en dessous du plateau de presse.
 - Abaissez le levier entièrement contre la butée de façon à aplatir complètement le morceau de viande.
 - Remontez le levier, et vérifiez l'épaisseur.
 - Procéder à un réglage d'épaisseur si nécessaire.
 - Si le morceau est trop épais, descendez le plateau de presse et rabaissez le levier pour aplatir une seconde fois. Effectuez ceci jusqu'à l'épaisseur souhaitée.
 - Si le morceau est trop fin, remontez le plateau de presse retirez le morceau trop fin, et placez un nouveau morceau de viande, et rabaissez le levier pour aplatir. Effectuez ceci jusqu'à l'épaisseur souhaitée.
 - Quand la bonne épaisseur est réglée, continuez à utiliser la machine avec son réglage effectué.
- Lorsque vous avez terminé, tirez la viande vers vous, et ôtez-la. Vous pouvez alors continuer avec un autre morceau de viande.



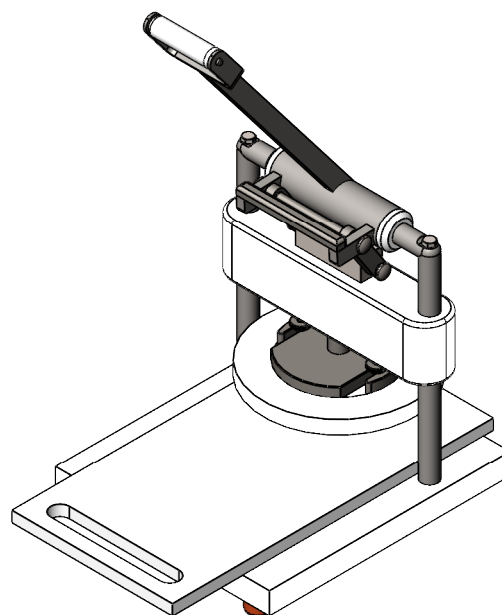
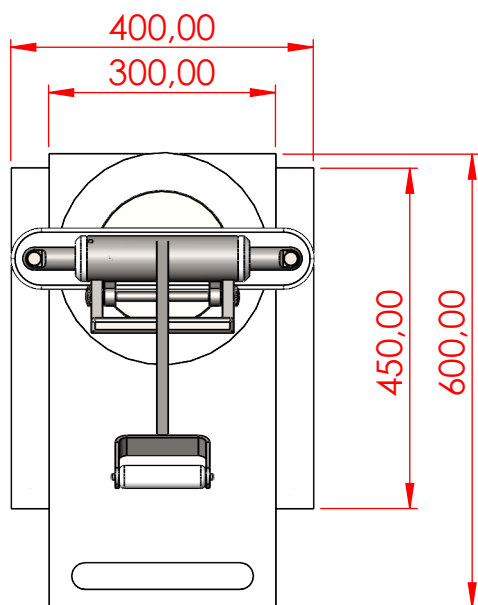
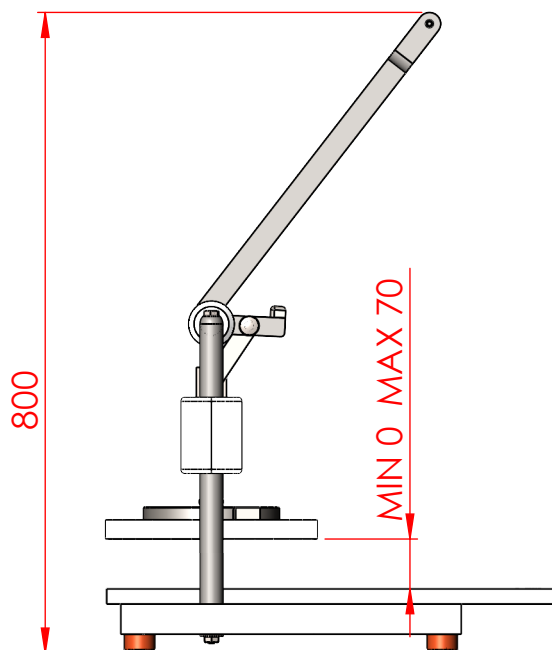
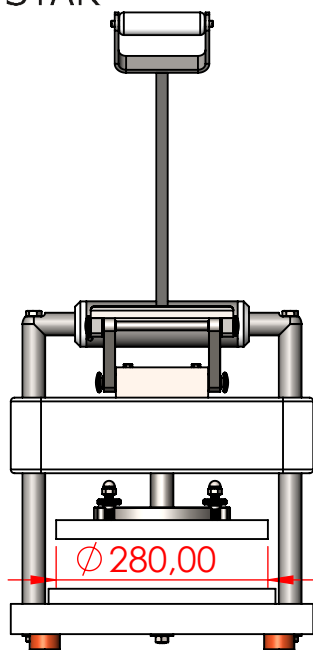
TENDER STAR

Paulus Stuart 9 Rue Ropsy-Chaudron -1070 – Bruxelles
Tél : 0032 2 521 46 12 Fax : 0032 2 523 46 25 Mail : info@paulusstuart.be
Web : www.tenderstar.be



TENDER STAR

DATA SHEET TENDER PRESS



DATA

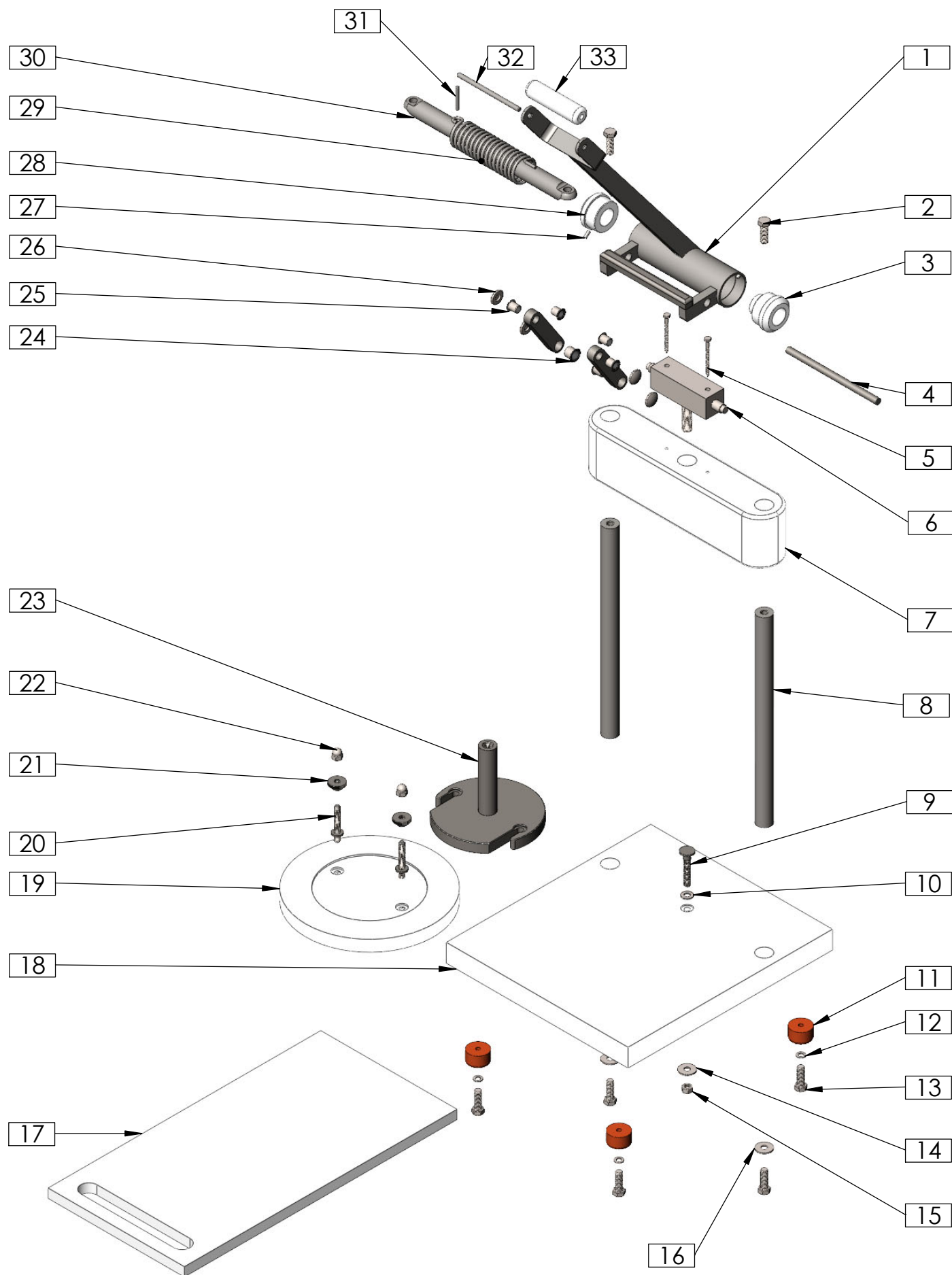
HAUTEUR	800
LARGEUR	400
PROFONDEUR	450
POIDS	32 KG
MATERIEL	INOX + POM
HAUTEUR DE PASSAGE	DE 0 A 70
AJUSTEMENT HAUTEUR	DE 0 A 10
PRESS PLATE	$\phi 280$
TABLETTE	600 X 300
PIECES / MINUTE	+ - 8



Paulus Stuart

9, Rue Ropsy-Chaudron Tel : +32 (0)2 521 46 12

1070 - Bruxelles - Belgique Mail : info@paulusstuart.be web : www.tenderstar.be



Paulus Stuart

9, Rue Ropsy Chaudron
1070 Bruxelles

Tel : 0032 (0)2 521 46 12
Mail : info@paulusstuart.be

Titre : **PIECE DETACHE**

Dessiné par :

Paulus Nicolas

Date : **30/06/2017**

N° pièce	Description	Code	QTY.
1	BRAS DE COMMANDE	TDP.001	1
2	VIS DE FIXATION BARRE D'ACCOUPLEMENT	TDP.036	4
3	PALIER DROIT	TDP.006	1
4	AXE D'ACCOUPLEMENT	TDP.007	1
5	VIS FIXATION BLOC DE TRANSMISSION	TDP.008	2
6	BLOCK DE TRANSMISSION	TDP.009	1
7	BATEAU	TDP.017	1
8	COLONNE	TDP.029	2
9	GUIDE PLANCHE	TDP.034	1
10	RONDELLE GUIDE PLANCHE	TDP.010	1
11	PIED CAOUTCHOUC	TDP.037	4
12	RONDELLE PIED CAOUTCHOUC	TDP.057	4
13	VIS DE FIXATION PIED CAOUTCHOUC	TDP.036	4
14	RONDELLE FIXATION GUIDE PLANCHE	TDP.011	1
15	ECROU GUIDE PLANCHE	TDP.035	1
16	RONDELLE FIXATION COLONNE	TDP.012	1
17	PLANCHE	TDP.055	1
18	SOCLE	TDP.033	1
19	DISQUE APPLATISSEUR	TDP.013	1
20	BOULON DISQUE APLATISSEUR	TDP.014	2
21	ECROU DE FIXATION DISQUE APPLATISSEUR	TDP.015	2
22	ECROU BORGNE	TDP.016	2
23	FLASQUE INOX	TDP.017	1
24	DOUILLE DIA 16 X 17	TDP.018	2
25	DOUILLE DIA 12 X 17	TDP.019	4
26	BOUCHON	TDP.020	4
27	GOUPILLE PALIER GAUCHE	TDP.021	2
28	PALIER GAUCHE	TDP.022	1
29	RESSORT	TDP.023	1
30	BARRE D'ACCOUPLEMENT	TDP.024	1
31	GOUPILLE DE RESSORT	TDP.025	1
32	AXE DE POIGNEE	TDP.026	1
33	POIGNEE	TDP.027	1



Paulus Stuart

9, Rue Ropsy Chaudron
1070 Bruxelles

Tel : 0032 (0)2 521 46 12
Mail : info@paulusstuart.be

Titre : NOMENCLATURE PIECE DETACHE

Dessiné par :

Paulus Nicolas

Date : 30/06/2017