

HANDLEIDING TENDER STAR VLEESPERS

1) Kenmerken

De vleespers van Tender Tender Star is een revolutionaire machine voor de productie van schnitzels, schnitzels, gedroogde vlees ...

Het bespaart u tijd en geld dankzij de efficiëntie, het gebruiksgemak en de snelle reiniging van alle onderdelen. Het is robuust en zeer veilig ontworpen.

De Tender Press is volledig gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en polyacetaal, bij uitstek geschikt voor de voedingsindustrie.

Geen enkel deel van de vleespers kan oxideren. Er is dus geen risico op contact met roestige elementen, wat een betere hygiëne garandeert.

Bovendien is elk onderdeel dat in contact komt met het vlees gemakkelijk uitneembaar om te worden schoongemaakt en gesteriliseerd. De montage en demontage van elk van deze elementen is één van de belangrijkste eigenschappen van de vleespers. Dit gaat heel snel, gemakkelijk en zonder gereedschap. De vleespers mag niet worden geolied, aangezien de componenten zelf smerend zijn.

De persplaat kan glad of gegroefd zijn, afhankelijk van uw voorkeur, afhankelijk van het soort vlees dat u gebruikt. U kunt de hoogte ook heel gemakkelijk aanpassen door de persplaat naar links of rechts te draaien om de gewenste dikte in te stellen. Om het vlees plat te maken, hoeft u alleen maar de bediening arm te laten zakken en het vlees zal plat en mals worden, tot tevredenheid van uw klanten.

Zoals u zult zien, biedt de "Tender Press" u de mogelijkheid om snel en veilig te werken. Het geeft u de zekerheid om kwalitatief, gezond en smakelijk vlees te verkopen dat uw klanten volledig tevreden zal stellen.

2) Veiligheidstips

Bij het ontwerpen van de "Tender Press" hebben we er alles aan gedaan om elke bron van ongevallen uit te sluiten. De machine moet echter met zorg worden behandeld.

Lees voor uw eigen veiligheid en die van anderen de volgende basistips zorgvuldig door.

Het apparaat is ontworpen voor normaal gebruik door competente personen en zonder andere risico's dan die inherent zijn aan het apparaat.

Zoals hierboven vermeld, moet de Tender Press bediend worden door bekwame, opgeleide volwassenen met volledige capaciteit.

Daarom is het noodzakelijk om de toegang tot incompetenten en ongetrainde personen, kinderen en levende dieren te verbieden.

Werk bij het pletten van vlees in een veilige, stille en goed verlichte omgeving. Zorg er ook voor dat u geschikte uitrusting draagt die elke vorm van ongeval kan voorkomen. Leg nooit uw hand of een deel van uw lichaam op het werkblad.

Ga bij het monteren of demonteren van de persplaat voorzichtig om met de onderdelen. De Tender Press is alleen bedoeld voor het plat maken van vlees zonder been.



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 en demontage

- ① Ga voor de vleespers staan met alle onderdelen van de machine binnen handbereik.
- ② Neem de persplaat en plaats de twee bevestigingsstaven voor de inkepingen van de persplaatsteun.
- ③ Schuif de persplaat met de bevestigingsstangen in de inkepingen van de houder.
- ④ Zorg ervoor dat u deze naar binnen duwt totdat deze stopt aan de onderkant van de steun.
- ⑤ Draai de persplaat om gemakkelijker toegang te krijgen tot de borgmoer en draai de moer vast.
- ⑥ Draai de persplaat de andere kant op om gemakkelijker toegang te krijgen tot de andere borgmoer en draai de moer vast.
- ⑦ Trek de persplaat omhoog om er zeker van te zijn dat deze stevig aan de houder is bevestigd. Als er speling is, draait u de moeren vast om het geheel goed vast te zetten. Controleer indien nodig opnieuw.
- ⑧ Stel de gewenste dikte in door de persplaat met de klok mee te draaien om de dikte te verkleinen en tegen de klok in om de dikte te vergroten.

Het bord:

Plaats het bord (met de groef eronder) op de basis van de machine. Steek vervolgens de bordgeleider in het gat aan het einde van de geleid groef. Als de twee elementen gekerfd zijn, kun je het bord heen en weer schuiven.

4) Onderhoudstips

Sterilisatie en reiniging:

We raden je aan om de persplaat en het bord in lauwwarm zeepsop of een ander bactericide te wassen. Spoel in alle gevallen goed af.

Om vervorming van deze te voorkomen, raden wij ten eerste af om deze thermisch te steriliseren. De maximale temperatuur mag niet hoger zijn dan 60 ° C.

Het machineframe, de hendel en de voet moeten ook regelmatig worden gewassen om de vleespers in goede staat te houden. In dit geval is warm zeepachtig water of hoge druk voldoende.

Smering en onderhoud:

Regelmatig wassen, goed spoelen en drogen van de kolommen is voldoende. Een druppel witte olie maakt de machine echter flexibeler in gebruik.

4) Gebruikstips

- Trek het werkblad naar u toe.
- Leg het stuk vlees vooraan (+/- 2/3) van het bord.
- Pak het bord met uw linkerhand vast en de hendel met uw rechterhand (omgekeerd als u linkshandig bent).
- Schuif het bord naar voren totdat je stuk vlees onder de persplaat ligt.
- Laat de hendel helemaal zakken tot tegen de stop om het stuk vlees helemaal plat te maken.
- Zet de hendel weer omhoog en controleer de dikte.
- Pas indien nodig de dikte aan.
- Als het stuk te dik is, laat de persplaat dan zakken en laat de hendel zakken om een tweede keer af te vlakken. Doe dit tot de gewenste dikte.



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

-Als het stuk te dun is, zet dan de persplaat weer omhoog, verwijder het te dunne stuk en plaats een nieuw stuk vlees, en laat de hendel zakken om het plat te maken. Doe dit tot de gewenste dikte.

-Wanneer de juiste dikte is ingesteld, blijft u de machine gebruiken terwijl deze is afgesteld. Als je klaar bent, trek je het vlees naar je toe en haal je het eruit. U kunt dan verder met een ander stuk vlees.



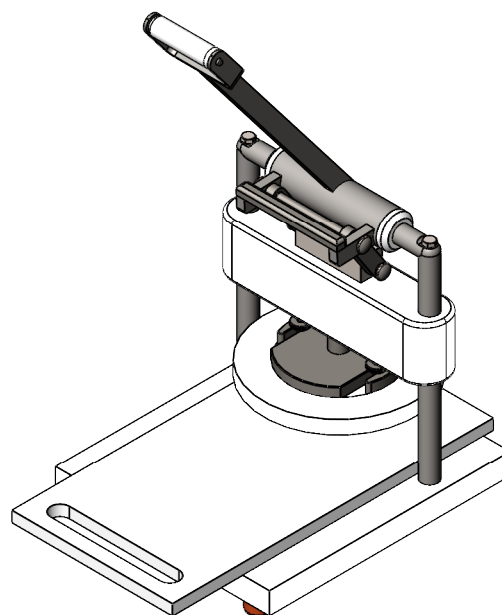
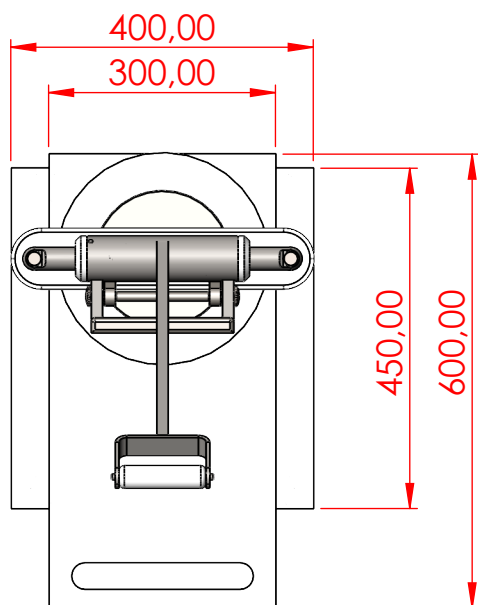
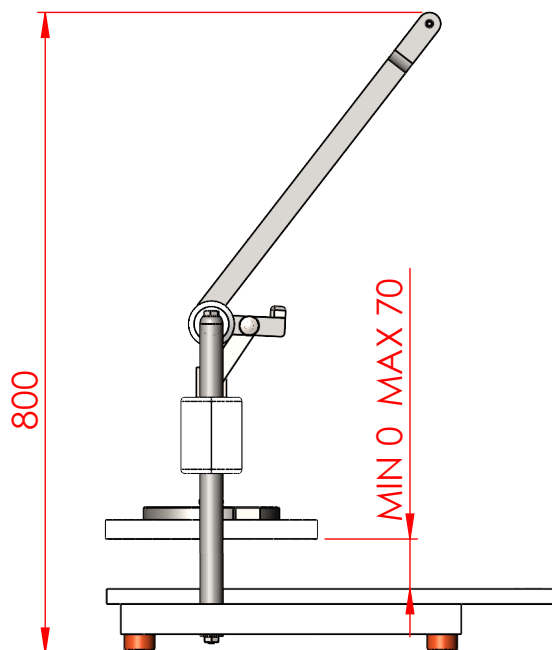
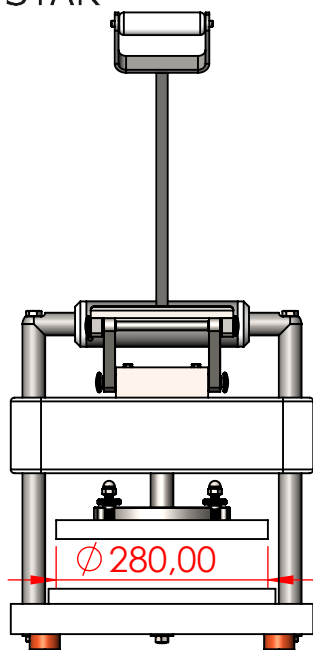
TENDER STAR

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

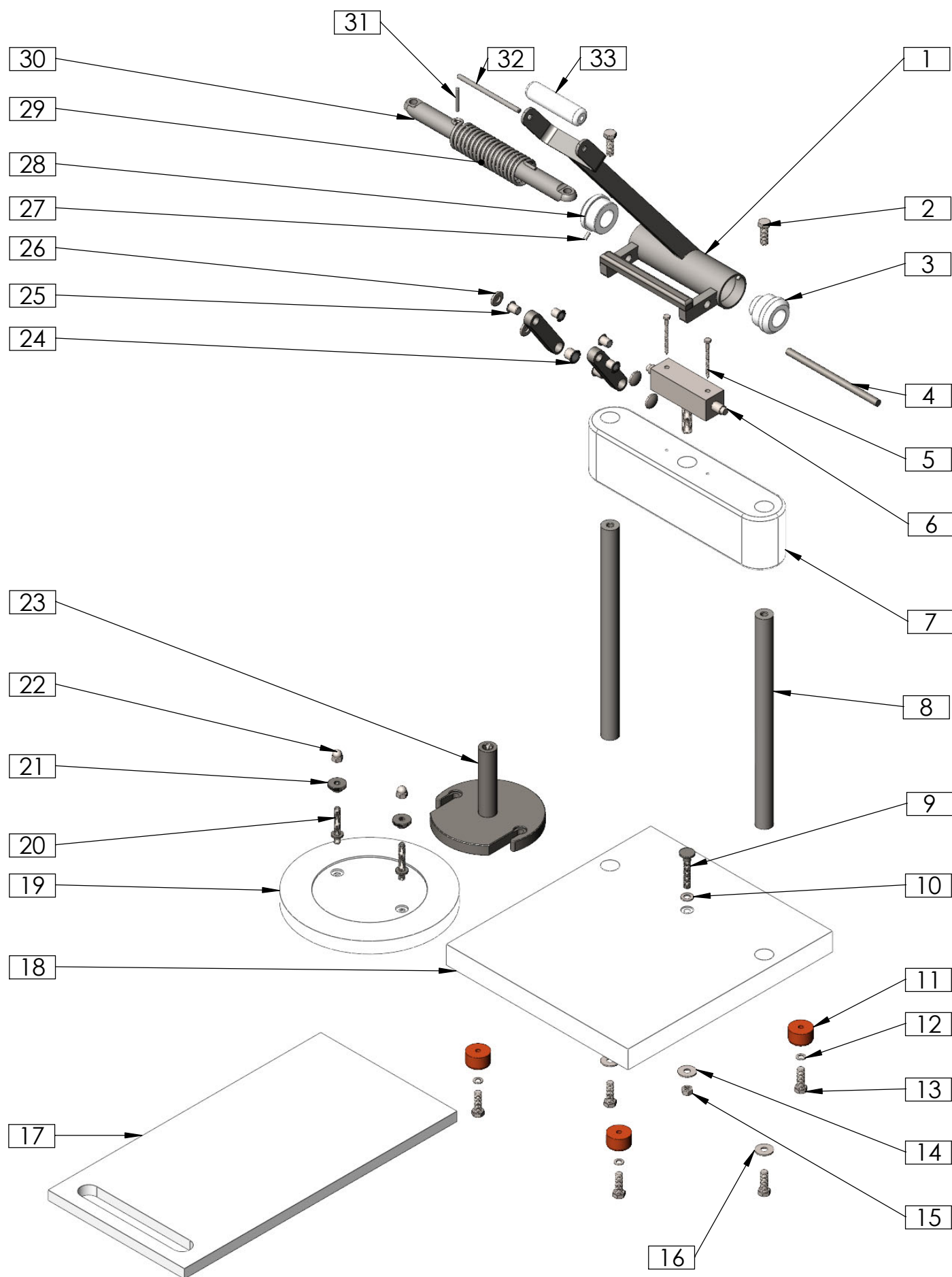
HOOGTE	800
BREEDTE	400
DIEPTE	450
GEWICHT	32 KG
MATERIAAL	INOX + POM
WERK HOOGTE	VAN 0 TOT 70
REGELBARE HOOGTE	VAN 0 TOT 10
PRESS PLATE	$\phi 280$
PLANK	600 X 300
STUKKEN / MINUUT	+ - 8



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 : TENDER PRESS STUKKEN LIJST

Dessiné par :

Paulus Nicolas

Date : 30/06/2017

N° pièce	Description	Code	QTY.
1	HENDEL	TDP.001	1
2	VIJZEN KOPPELING	TDP.036	4
3	LAGER RECHTS	TDP.006	1
4	KLEINE KOPPELING	TDP.007	1
5	TRANSMISSIEBLOK BEVESTIGINGSSCHROEVEN	TDP.008	2
6	TRANSMISSIEBLOK	TDP.009	1
7	KOP	TDP.017	1
8	KOLOM	TDP.029	2
9	BORD GIDS	TDP.034	1
10	BORD GIDS SLUITRING	TDP.010	1
11	RUBBEREN VOET	TDP.037	4
12	RUBBEREN VOET SLUITRING	TDP.057	4
13	RUBBEREN VOET VIJZEN	TDP.036	4
14	BORD GIDS SLUITRING	TDP.011	1
15	BORD GIDS MOER	TDP.035	1
16	SLUITRING KOLOM	TDP.012	1
17	BORD	TDP.055	1
18	BASIS	TDP.033	1
19	SCHIJF	TDP.013	1
20	SCHIJF BOUT	TDP.014	2
21	SCHIJF BEVESTIGINGSMOER	TDP.015	2
22	BLINDE MOER	TDP.016	2
23	ROESTVRIJ STALEN FLENS	TDP.017	1
24	LAGER DIA 16 X 17	TDP.018	2
25	LAGER DIA 12 X 17	TDP.019	4
26	PLUG	TDP.020	4
27	LINKER LAGERPEN	TDP.021	2
28	LINKS LAGER	TDP.022	1
29	VEER	TDP.023	1
30	GROTE KOPPELING	TDP.024	1
31	VEER PEN	TDP.025	1
32	HANDVAT SCHACHT	TDP.026	1
33	HANDVAT	TDP.027	1



Paulus Stuart

9, Rue Ropsy Chaudron
1070 Bruxelles

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

Titre : TENDER PRESS NOMENCLATURE

Dessiné par :

Paulus Nicolas

Date : 30/06/2017