

TENDER STAR

ATTENDRISSEUR A VIANDE



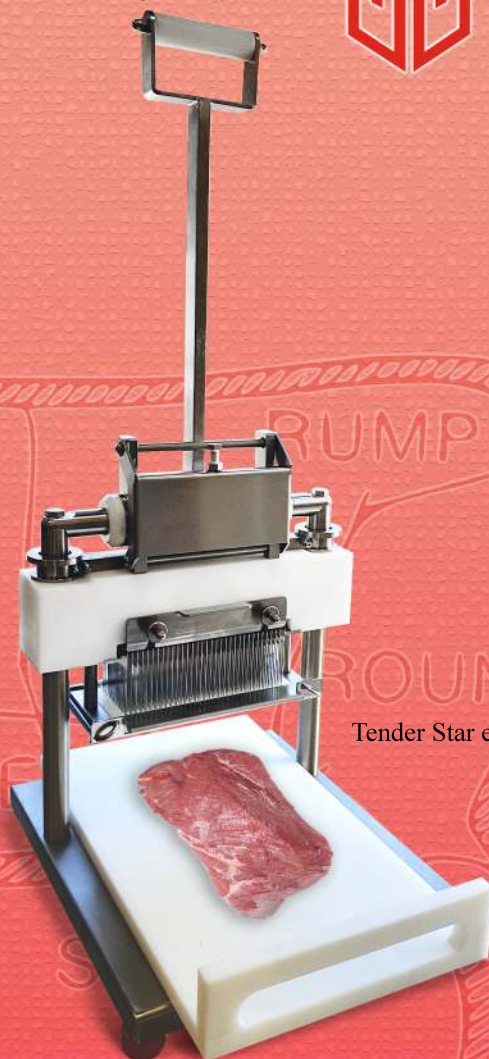
ECONOX MANUEL

L'attendrisseur manuel Tender Star est un outil de travail professionnel indispensable pour tout spécialiste de la viande, les bouchers, les super marchés, les restaurants, les hôpitaux, les maison de retraites, les abattoirs, les collectivités, etc.

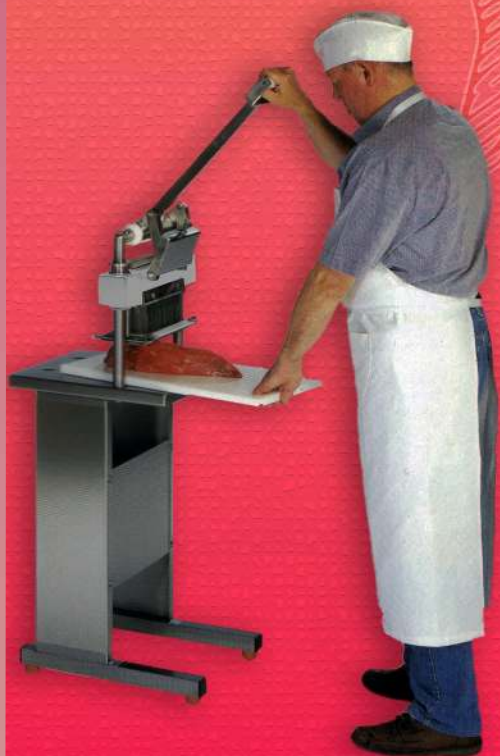
Le Tender Star assure une viande très tendre tout en maintenant sa saveur, et ses sucs.

l'appareil attendrit la viande sans en modifier la structure, ni l'apparence.

Les viandes tendres et savoureuses satisfont les consommateurs et les clients les plus exigeants.



Tender Star econox



HYGIÈNE: Grâce à son système breveté, toutes les parties entrant en contact avec la viande sont démontables et stérilisables. Construit en acier inoxydable et en polyacétal de première qualité. Ce qui en fait également l'attendrisseur le plus robuste!

ENTRETIEN: Le Tender Star n'a besoin d'aucun entretien à l'exception d'un nettoyage journalier, il ne rouille pas et peut même être nettoyé à haute pression

RAPIDITÉ: Le montage et le démontage du bloc-lames et du presse-viande se fait très facilement en quelques secondes sans aucun outil et sans aucun danger! Par ailleurs, le grand nombre de lames attendrit plus rapidement en vous évitant de devoir recommencer le travail.

SÉCURITÉ: Il a été entièrement conçu selon les dernières normes CE.

DISCRÉTION: Chaque lame a été conçue et aiguisée de manière à ne pas déchiqueter ou arracher les fibres de la viande. Chaque lame donne une excellente répartition des incisions, ce qui fait que la viande garde son aspect initial, mais devient tendre et juteuse comme vos clients l'apprécient.



DONNÉES TECHNIQUES ECONOX

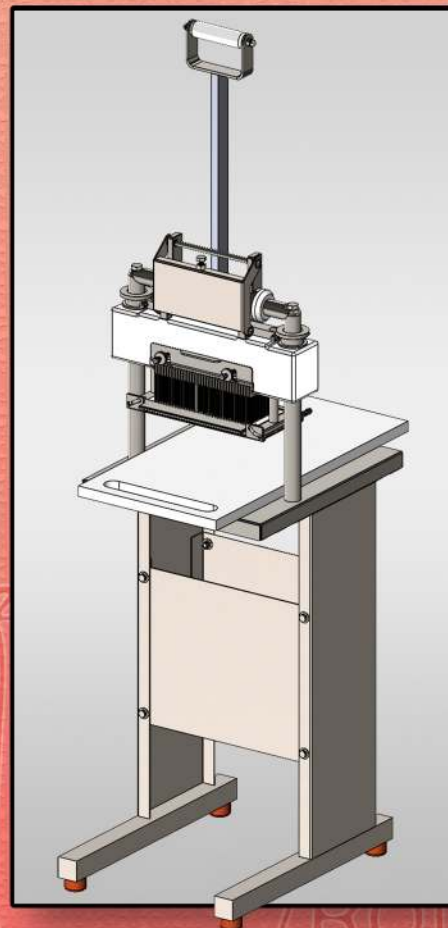
Hauteur totale: 93 cm
Profondeur machine: 43 cm
Largeur machine: 43 cm
Poids: 30 kg

Planche: 60 x 30 x 2
Surface d'attendrissage par coup: 182 cm²
Épaisseur maximum des pièces de viande à attendrir: 12.5 cm
Largeur maximum du morceau à attendrir: 21cm

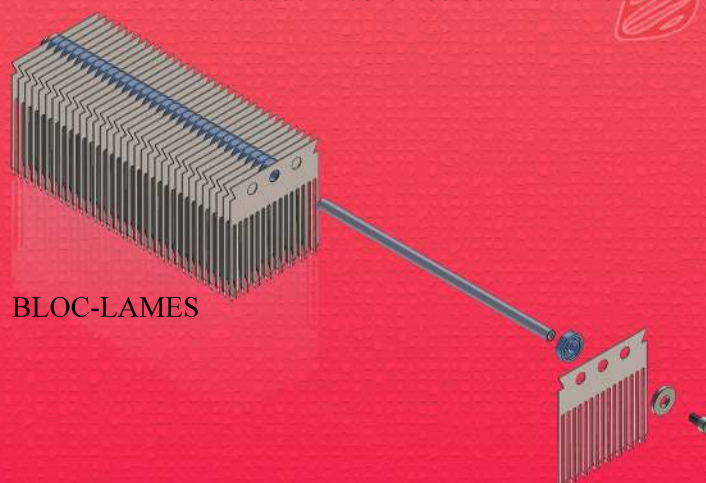
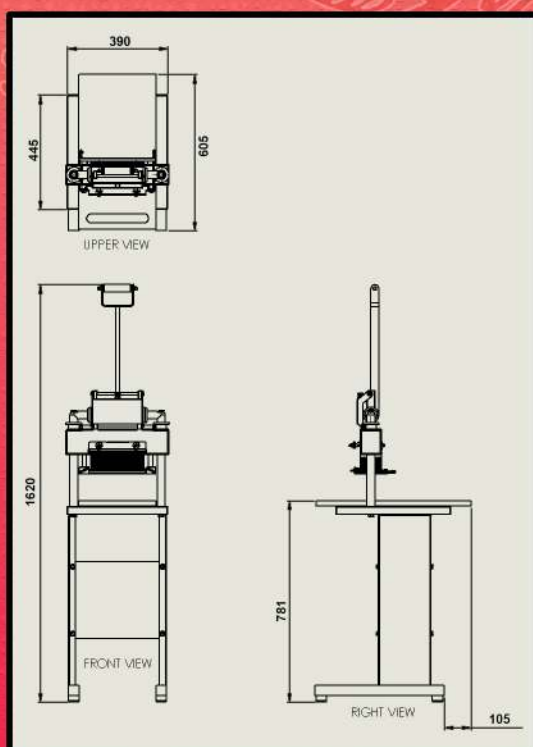
Nombre de lames: 544 lames en acier inoxydable.
Capacité: 50 à 200 kg / h
Peut être nettoyé à la haute pression.
Machine entièrement réalisée en acier inoxydable .

Utilisation

Tirez la planche vers vous déposez-y la viande et repoussez la planche sous le bloc-lames.
Rabaissez et remontez le bras de commande afin d'actionner le bloc-lames, jusqu'à ce que vous ayez obtenu le degré d'attendrissage souhaité.
Tirez la planche vers vous et recommencez.
Le démontage et remontage de toutes les pièces qui rentrent en contact avec la viande comme le bloc lames, et la planche ce fait en quelques secondes sans outils et sans danger.



Pénétration des lames dans la viande



BLOC-LAMES



Fabricant: **Paulus Stuart s.r.l.**
9, Rue Ropsy-Chaudron
1070 Bruxelles Belgique.

Tel: +32 (0)2 521 46 12
Mail: info@paulusstuart.be
Web: www.tenderstar.be



TENDER STAR