



TENDER STAR

MANUELLE FLEISCHPRESSE

TENDER PRESS

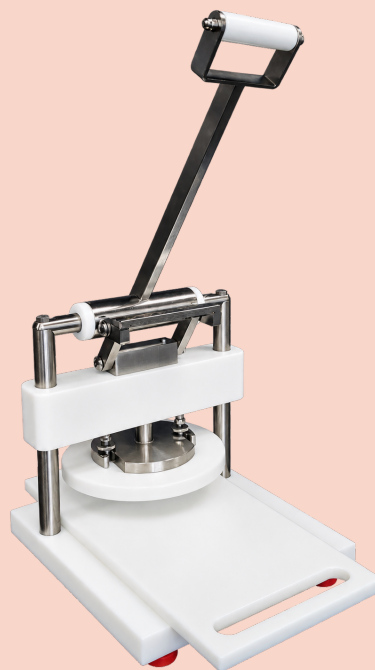
MANUELL

Schnell und gleichmäßig plattieren

Die Tender Press verarbeitet Fleischportionen schnell zu gleichmäßigen Schnitzeln und Escalopes. Ihr langer Bedienhebel erzeugt mit geringem Kraftaufwand eine Presskraft von mehr als einer Tonne.

Die Dicke lässt sich durch Drehen der Pressplatte von 0 bis 10 mm einstellen. Nach der Einstellung kann der Bediener Stück für Stück mit einer Richtleistung von etwa acht Stück pro Minute arbeiten.

Die Konstruktion aus Edelstahl und lebensmittelechtem POM bietet Robustheit, Sicherheit und leichte Reinigung für den täglichen professionellen Einsatz.



HYGIENE

Brett und Pressplatte lassen sich schnell und ohne Werkzeug abnehmen. So sind alle Flächen mit Fleischkontakt sichtbar und gut zu reinigen.

EFFIZIENZ

Über eine Tonne Presskraft und eine präzise Einstellung für gleichmäßige Fleischdicken.

SCHNELLIGKEIT

Ein einfacher, wiederholbarer Arbeitsgang mit einer Richtleistung von ca. 8 Stück pro Minute.

SICHERHEIT

Manueller Betrieb ohne Stromversorgung. Ausschließlich entbeintes Fleisch verarbeiten.

TECHNISCHE DATEN

HÖHE
800 mm

BREITE
400 mm

TIEFE
450 mm

GEWICHT
32 kg

BRETT
600 × 300 mm

PRESSPLATTE
Ø 280 mm

DURCHLASSHÖHE
0 bis 70 mm

DICKENEINSTELLUNG
0 bis 10 mm

RICHTLEISTUNG
ca. 8 Stück/min

WERKSTOFFE
Edelstahl + POM



BEDIENUNG

- 1 Brett vorziehen und Fleisch auf den vorderen Bereich legen.
- 2 Fleisch vorschieben, bis es unter der Pressplatte liegt.
- 3 Hebel bis zum Anschlag absenken und wieder anheben.
- 4 Dicke prüfen und Pressplatte bei Bedarf durch Drehen nachstellen.
- 5 Brett zurückziehen, Fleisch entnehmen und das nächste Stück bearbeiten.

VORHER / NACHHER



VORHER



NACHHER

Ein einziger Pressvorgang ergibt ein dünnes, gleichmäßiges Stück, bereit zum Panieren, Garen oder Portionieren.

ZWEI PRESSPLATTEN

Glatte Pressplatte

Für empfindliche Produkte, besonders Geflügelschnitzel, um eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten.

Gerillte Pressplatte

Für Rindfleisch, Schweinefleisch und Zubereitungen, die beim Plattieren gut gehalten werden müssen.

SCHNITZEL · GEFLÜGEL · MINUTENSTEAKS · WOK

REINIGUNG UND HYGIENE

Brett und Pressplatte lassen sich schnell und ohne Werkzeug abnehmen. Alle Flächen mit Fleischkontakt bleiben sichtbar und für die Reinigung zugänglich.

Mit lauwarmem Seifenwasser oder einem geeigneten bakteriziden Mittel reinigen, gründlich spülen und trocknen. Zum Schutz des POM vor Verformung 60 °C nicht überschreiten.

WERKZEUGLOSE DEMONTAGE · MAX. 60 °C