



TENDER STAR

PRENSA MANUAL PARA CARNE

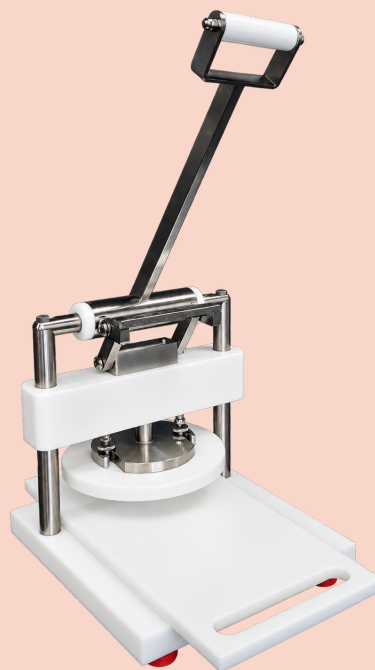
TENDER PRESS MANUAL

Aplanar rápida y uniformemente

La Tender Press transforma rápidamente las porciones de carne en schnitzels y escalopes uniformes. Su larga palanca desarrolla una fuerza de más de una tonelada con un esfuerzo mínimo.

El grosor se regula de 0 a 10 mm girando el plato. Una vez ajustado, el operario puede trabajar de forma continua, con un ritmo orientativo de unas ocho piezas por minuto.

La construcción en acero inoxidable y POM alimentario ofrece robustez, seguridad y facilidad de limpieza para el uso profesional diario.



HIGIENE

La tabla y el plato se desmontan rápidamente sin herramientas, dejando visibles y accesibles las superficies en contacto con la carne.

EFICACIA

Más de una tonelada de fuerza y ajuste preciso para obtener un grosor uniforme.

RAPIDEZ

Un movimiento sencillo y repetible, con un ritmo orientativo de unas 8 piezas por minuto.

SEGURIDAD

Funcionamiento manual, sin alimentación eléctrica. Utilizar exclusivamente carne deshuesada.

DATOS TÉCNICOS

ALTURA
800 mm

PROFUNDIDAD
450 mm

TABLA
600 x 300 mm

ALTURA DE PASO
0 a 70 mm

RITMO ORIENTATIVO
aprox. 8 piezas/min

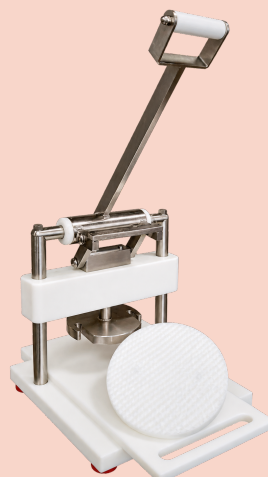
ANCHURA
400 mm

PESO
32 kg

PLATO DE PRENSADO
Ø 280 mm

AJUSTE DE GROSOR
0 a 10 mm

MATERIALES
Inox + POM



UTILIZACIÓN

- 1 Tire de la tabla y coloque la carne en su parte delantera.
- 2 Haga avanzar la carne hasta situarla bajo el plato.
- 3 Baje completamente la palanca hasta el tope y vuelva a subirla.
- 4 Compruebe el grosor y ajuste el plato girándolo si es necesario.
- 5 Retire la tabla, saque la carne y continúe con la siguiente pieza.

ANTES / DESPUÉS



ANTES



DESPUÉS

Una sola presión permite obtener una pieza fina y uniforme, lista para empanar, cocinar o porcionar.

DOS PLATOS

Plato liso

Para productos delicados, especialmente escalopes de ave, conservando una superficie uniforme.

Plato ranurado

Para vacuno, cerdo y preparaciones que requieren una buena sujeción durante el aplanado.

SCHNITZELS · AVES · FILETES FINOS · WOK

LIMPIEZA E HIGIENE

La tabla y el plato se desmontan rápidamente sin herramientas. Todas las superficies en contacto con la carne quedan visibles y accesibles para la limpieza.

Lavar con agua tibia jabonosa o con un bactericida adecuado, aclarar bien y secar. Para evitar deformaciones del POM, no superar los 60 °C.

DESMONTAJE SIN HERRAMIENTAS · MÁX. 60 °C