



TENDER STAR

PRESSE MANUELLE À VIANDE

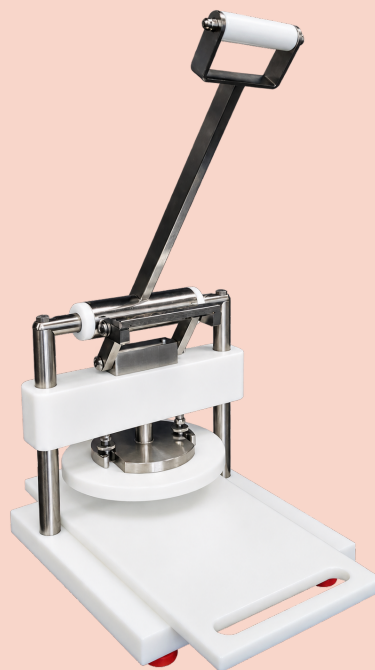
TENDER PRESS MANUELLE

Aplatir vite et régulièrement

La Tender Press transforme rapidement des portions de viande en schnitzels et escalopes réguliers. Son long bras de commande développe une poussée de plus d'une tonne avec un minimum d'effort.

L'épaisseur se règle de 0 à 10 mm simplement en tournant le plateau. Une fois le réglage trouvé, l'opérateur peut enchaîner les pièces avec une cadence indicative d'environ huit pièces par minute.

La construction en acier inoxydable et POM alimentaire garantit solidité, sécurité et facilité de nettoyage pour une utilisation professionnelle quotidienne.



HYGIÈNE

Planche et plateau démontables rapidement, sans outil, pour voir et nettoyer les surfaces en contact avec la viande.

EFFICACITÉ

Plus d'une tonne de poussée et un réglage précis pour obtenir une épaisseur régulière.

RAPIDITÉ

Un geste simple et répétable, avec une cadence indicative de ± 8 pièces par minute.

SÉCURITÉ

Utilisation manuelle, sans alimentation électrique, sur de la viande exclusivement désossée.

DONNÉES TECHNIQUES

HAUTEUR
800 mm

LARGEUR
400 mm

PROFONDEUR
450 mm

POIDS
32 kg

PLANCHE
600 × 300 mm

PLATEAU DE PRESSE
Ø 280 mm

HAUTEUR DE PASSAGE
0 à 70 mm

RÉGLAGE D'ÉPAISSEUR
0 à 10 mm

CADENCE INDICATIVE
± 8 pièces/min

MATÉRIAUX
Inox + POM



UTILISATION

- 1 Tirez la planche vers vous et posez la viande vers l'avant de la planche.
- 2 Faites avancer la viande jusqu'à ce qu'elle se trouve sous le plateau.
- 3 Abaissez complètement le bras contre sa butée, puis relevez-le.
- 4 Contrôlez l'épaisseur et ajustez le plateau par rotation si nécessaire.
- 5 Ramenez la planche, retirez la viande et poursuivez avec la pièce suivante.

AVANT / APRÈS



AVANT



APRÈS

Une seule pression permet d'obtenir une pièce fine et régulière, prête à être panée, cuite ou portionnée.

DEUX PLATEAUX

Plateau lisse

Pour les produits délicats, notamment les escalopes de volaille, afin de conserver une surface régulière.

Plateau rainuré

Pour le bœuf, le porc et les préparations qui demandent une bonne tenue pendant l'aplatissage.

SCHNITZELS · VOLAILLE · STEAKS MINUTE · WOK

NETTOYAGE ET HYGIÈNE

La planche et le plateau se démontent rapidement et sans outil. Chaque surface en contact avec la viande reste visible et accessible au nettoyage.

Laver à l'eau tiède savonneuse ou avec un bactéricide adapté, bien rincer et sécher. Pour éviter toute déformation du POM, ne pas dépasser 60 °C.

DÉMONTAGE SANS OUTIL · TEMPÉRATURE MAX. 60 °C