

TENDER STAR

FLEISCHZARTMACHER



TSB AUTOMATISCH

HYGIENE: Alle Teile mit Fleischkontakt sind abnehmbar und sterilisierbar. Die Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl und Polyacetal ist besonders robust.

WARTUNG: Rostbeständig und für die Hochdruckreinigung geeignet. Alle Teile mit Fleischkontakt lassen sich schnell aus- und einbauen und dadurch leicht reinigen.

SCHNELLIGKEIT: Messerblock und Fleischdruckplatte lassen sich in wenigen Sekunden sicher und ohne Werkzeug aus- und einbauen. Die große Messerzahl beschleunigt die Bearbeitung und vermeidet unnötige Wiederholungen.

SICHERHEIT: Nach den geltenden CE-Anforderungen entwickelt. Mehrere Sicherheitseinrichtungen verhindern den Betrieb, solange nicht alle Sicherheitsbedingungen erfüllt sind. Die Maschine kann auch in gekühlter Umgebung betrieben werden.

SCHONENDE BEARBEITUNG: Jedes Messer ist so geformt und geschliffen, dass es die Fasern nicht zerfetzt oder ausreißt. Die diagonale Messeranordnung verteilt die Einstiche gleichmäßig und macht die Bearbeitung nahezu unsichtbar. Das Fleisch behält sein Aussehen und wird zart und saftig.



Tender Star automatisch

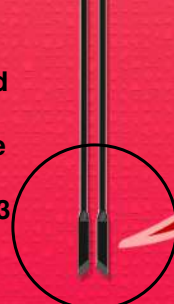
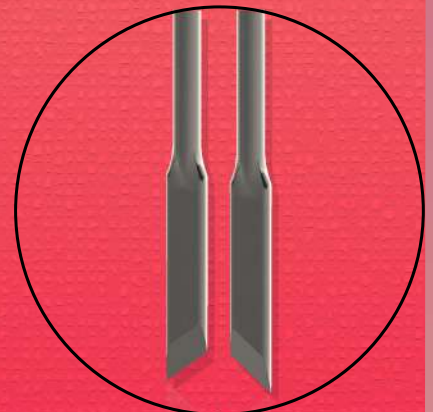


Die Reinigung ist besonders einfach. Alle zu reinigenden Bereiche sind schnell und leicht zugänglich. Teile mit Fleischkontakt lassen sich sicher und ohne Werkzeug aus- und einbauen (PATENTIERTES SYSTEM).

Der Messerblock enthält 784 Edelstahlmesser, die einzeln ohne Werkzeug herausgenommen werden können.

Jedes Messer hat einen runden Schaft von 2 mm und eine auf 3 mm abgeflachte, geschliffene Spitze. So dringen die Messer leicht in festes Fleisch ein und hinterlassen möglichst geringe Spuren.

*Detail der Messerspitze:
auf 3 mm abgeflacht und geschliffen.*



Einzelnes Messer

TECHNISCHE DATEN TSB

Gesamthöhe: 180 cm
 Maschinenlänge: 220 cm
 Maschinenbreite: 75 cm - Gewicht: ca. 600 kg
 Motor: 220 V - 380 V, 50/60 Hz, 3 kW

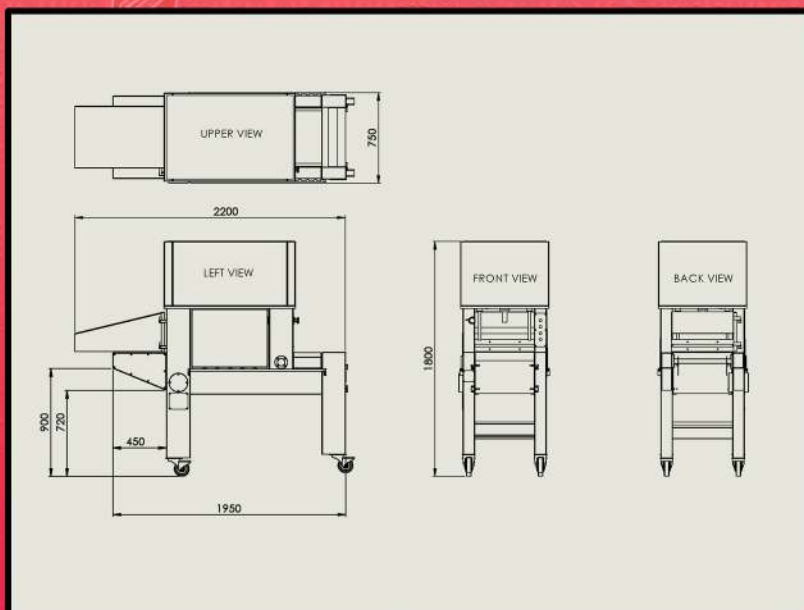
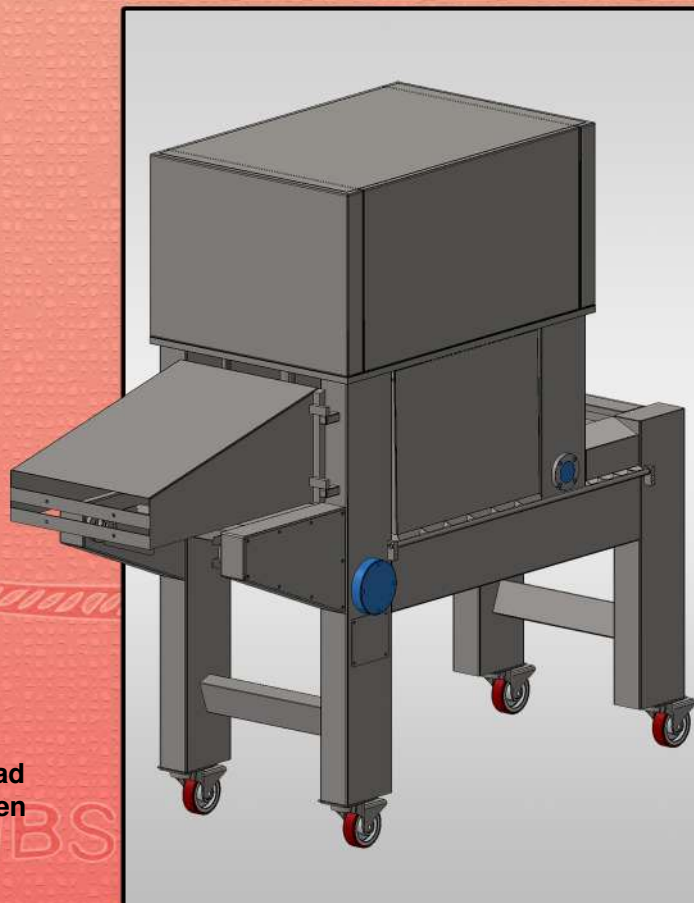
Bandbreite: 400 mm
 Effektive Arbeitsbreite: 330 mm
 Maximale Fleischdicke: 140 mm
 Vorschub je Hub: 80 mm - 40 mm - 20 mm
 Hubzahl pro Minute: ca. 60
 Messerzahl: 784 Edelstahlmesser
 Leistung: 1 500 bis 5 500 kg/h
 Hochdruckreinigung möglich.
 Maschine vollständig aus Edelstahl.

Betrieb

Wählen Sie bei laufender Maschine den Zartheitsgrad entsprechend der Festigkeit des Fleisches. Es stehen drei Vorschubstufen zur Verfügung: 80, 40 und 20 mm.

Legen Sie das Fleisch auf das Förderband und nehmen Sie es auf der anderen Seite zartgemacht wieder entgegen. Auch ungeübte Bediener erzielen gleichmäßige Ergebnisse.

Schräge Führungen zentrieren die Fleischstücke auf dem Band. Dadurch lassen sich auch kleine Fleischstücke lose verarbeiten: Die Führungen schieben sie zur Bandmitte und halten sie dort. Alle Teile mit Fleischkontakt, einschließlich Messerblock und Auflagebretter, lassen sich in wenigen Sekunden sicher und ohne Werkzeug aus- und einbauen.



Hersteller **Paulus Stuart s.r.l.** Tel: +32 (0)2 521 46 12
 9, Rue Ropsy-Chaudron
 1070 Brüssel, Belgien.
 E-Mail: info@paulusstuart.be
 Web: www.tenderstar.be



TENDER STAR