

TENDER STAR

ABLANDADOR DE CARNE



TSB AUTOMÁTICO

HIGIENE: Todas las piezas en contacto con la carne son desmontables y esterilizables. Construcción en acero inoxidable y poliacetal de primera calidad para una gran robustez.

MANTENIMIENTO: Resistente a la oxidación y apto para limpieza a alta presión. Las piezas en contacto con la carne se desmontan y montan rápidamente, facilitando su limpieza.

RAPIDEZ: El bloque de cuchillas y el prensacarne se desmontan y montan en segundos, sin herramientas y con seguridad. El gran número de cuchillas agiliza el trabajo y evita repeticiones innecesarias.

SEGURIDAD: Diseñado conforme a los requisitos CE vigentes. Varios dispositivos impiden el funcionamiento si no se cumplen todas las condiciones de seguridad. Puede trabajar en un ambiente refrigerado.

TRATAMIENTO DISCRETO: Cada cuchilla está diseñada y afilada para no desgarrar ni arrancar las fibras. La disposición diagonal distribuye uniformemente las incisiones y hace que el ablandamiento resulte prácticamente invisible. La carne conserva su aspecto y queda tierna y jugosa.



Tender Star automático

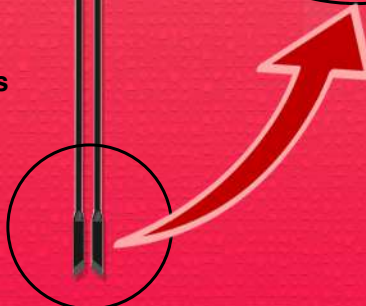
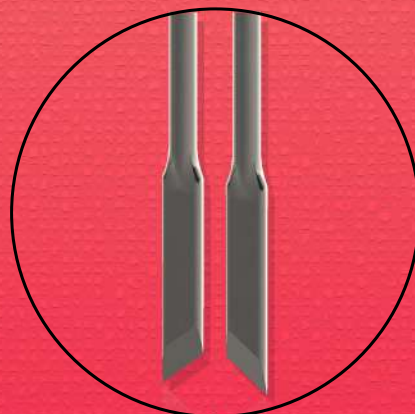


La limpieza es muy sencilla. Todas las zonas que deben limpiarse son rápida y fácilmente accesibles. Las piezas en contacto con la carne se desmontan y montan sin herramientas y con seguridad (SISTEMA PATENTADO).

El bloque contiene 784 cuchillas de acero inoxidable, desmontables individualmente sin herramientas.

Cada cuchilla tiene un cuerpo redondo de 2 mm y una punta aplanada de 3 mm y afilada, para penetrar fácilmente en las carnes más duras dejando el mínimo de marcas.

*Detalle de la punta de la cuchilla:
aplanada a 3 mm y afilada.*



Cuchilla individual

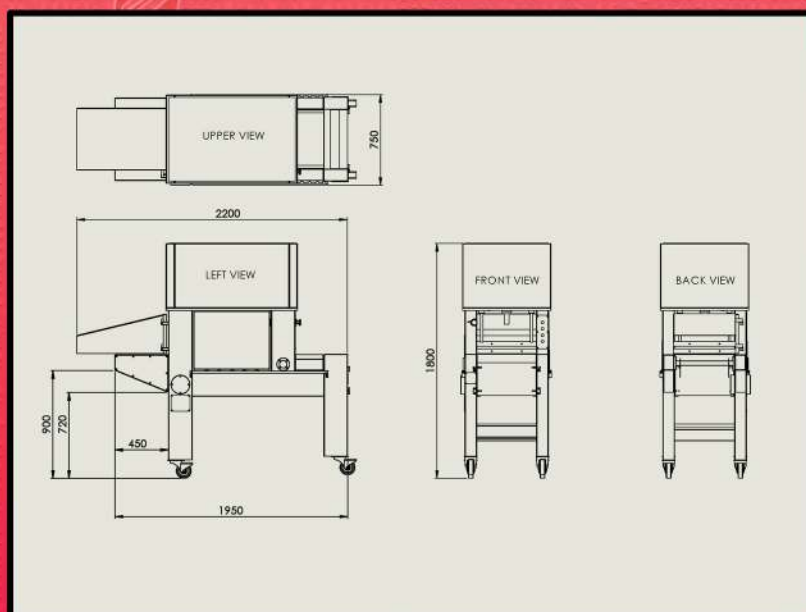
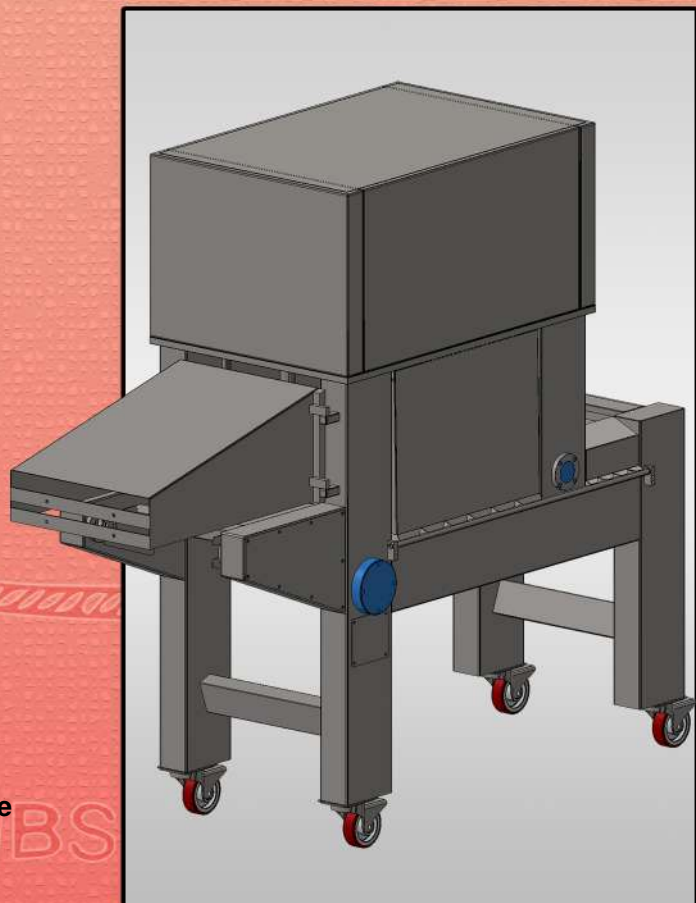
DATOS TÉCNICOS TSB

Altura total: 180 cm
Longitud: 220 cm
Anchura: 75 cm - Peso: aprox. 600 kg
Motor: 220 V - 380 V, 50/60 Hz, 3 kW

Anchura de la cinta: 400 mm
Anchura útil de trabajo: 330 mm
Grosor máximo de la carne: 140 mm
Avance por ciclo: 80 mm - 40 mm - 20 mm
Ciclos por minuto: aprox. 60
Número de cuchillas: 784 de acero inoxidable
Capacidad: 1 500 a 5 500 kg/h
Admite limpieza a alta presión.
Máquina íntegramente de acero inoxidable.

Uso

Con el ablandador en marcha, elija el grado de ablandamiento según la dureza de la carne. Dispone de tres avances: 80, 40 y 20 mm. Coloque la carne en la cinta y recójala ablandada al otro lado de la máquina. Incluso un operario sin especialización puede obtener un resultado uniforme. Las guías oblicuas centran las piezas en la cinta. También permiten trabajar piezas pequeñas a granel, al dirigir las hacia el centro y mantenerlas en esa zona. Todas las piezas en contacto con la carne, como el bloque de cuchillas y las tablas de apoyo, se desmontan y montan en segundos, sin herramientas y con seguridad.



Fabricante **Paulus Stuart s.r.l.** Tel: +32 (0)2 521 46 12
9, Rue Ropsy-Chaudron
1070 Bruselas, Bélgica.
Correo: info@paulusstuart.be
Web: www.tenderstar.be



TENDER STAR