

TENDER STAR

VLEESVERMALSER



TSB AUTOMATISCH

HYGIËNE: Alle delen die in contact komen met het vlees zijn verwijderbaar en steriliseerbaar. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en polyacetaal. Wat het ook de sterkste vermalser maakt!

ONDERHOUD: Het roest niet en kan zelfs onder hoge druk gereinigd worden. De elementen die in contact komen met het vlees worden snel gedemonteerd en weer in elkaar gezet, dus snel schoongemaakt!

SNELHEID: De montage en demontage van de messenblok en de vleespers is heel eenvoudig in een paar seconden gedaan zonder gereedschap en zonder enig gevaar! Bovendien wordt dankzij het grote aantal mesjes het vlees sneller mals, zodat u niet opnieuw hoeft te beginnen.

BEVEILIGING: Het is volledig ontworpen volgens de laatste CE-normen. Veel veiligheidsmaatregelen zorgen ervoor dat het niet werkt als niet aan alle veiligheidsvoorwaarden wordt voldaan! Bovendien kan hij zonder gevaar werken in een gekoelde omgeving.

DISCRETIE: Elk mes is zo ontworpen en geslepen dat de vezels van het vlees niet versnipperen of scheuren. Evenzo maakt de diagonale plaatsing van elk mes het mals maken onzichtbaar en zorgt het voor een uitstekende verdeling van de insnijdingen, wat betekent dat niet alleen het vlees zijn oorspronkelijke uiterlijk behoudt, maar mals en sappig wordt zoals uw klanten het waarderen.



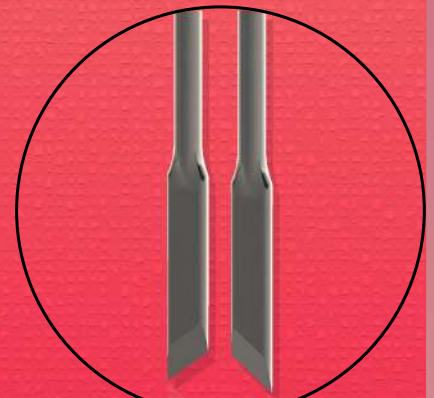
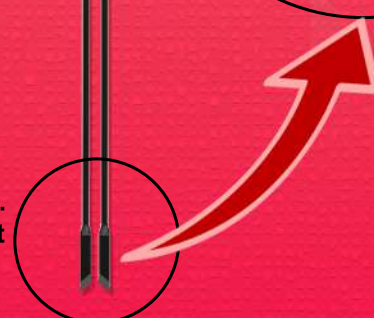
Tender Star automatisch



Voor het reinigen van de machine is niets eenvoudiger. Alle onderdelen die gereinigd moeten worden zijn snel en gemakkelijk bereikbaar. De onderdelen die in contact komen met het vlees kunnen worden gedemonteerd en weer in elkaar gezet, zonder gereedschap en zonder gevaar (GEPATENTEERD SYSTEEM).

De messenblok bestaat uit 784 roestvrijstalen messen die afzonderlijk zonder gereedschap kunnen worden gedemonteerd. Deze messen zijn gemaakt van een ronde lichaam van 2 mm met een afgeplatte punt van 3 mm en zijn geslepen om gemakkelijk door het taaiste vlees te dringen en zo min mogelijk sporen achter te laten.

Detail van de punt van het mes
afgeplat tot 3 mm. en geslepen.



Individueel mes

TECHNISCHE GEGEVENS TSB

Totale hoogte: 180 cm
Machinelengte: 220 cm
Machinebreedte: 75 cm - Gewicht: +-600 kg
Motor: 220V - 380 V 50/60Hz 3 kW

Breedte transportband: 400 mm
Werkelijke werkbreedte: 330 mm
Max. hoogte stukken vlees: 140 mm
Verplaatsing/cycli: 80mm - 40mm - 20mm
Aantal cycli per minuut: +-60
Aantal messen: 784 roestvrijstalen messen.
Capaciteit: 1500 à 5500 kg/h
Kan onder hoge druk worden gereinigd.
Machine geheel van RVS.

GEBRUIK

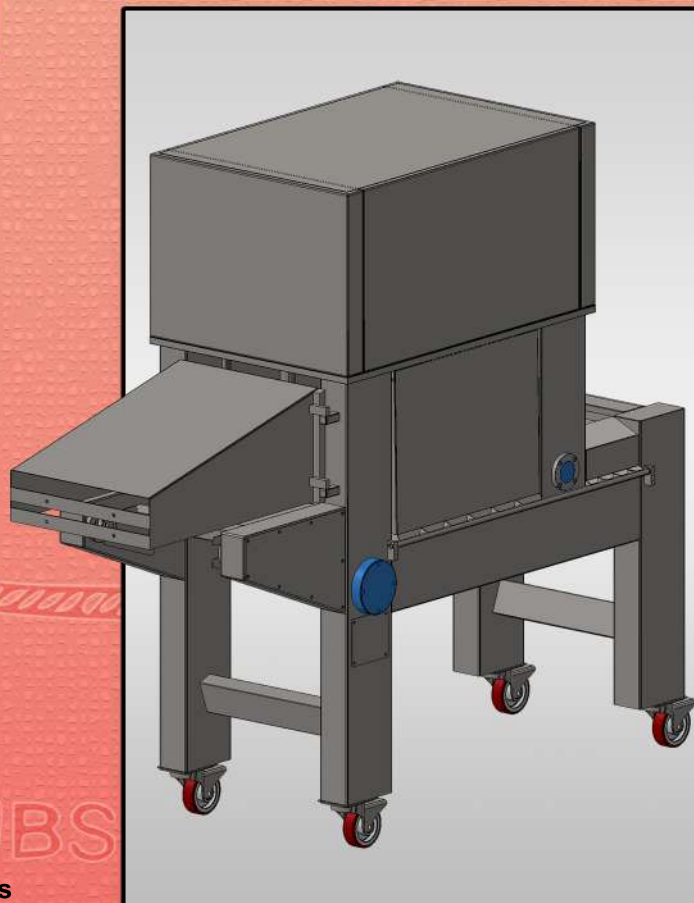
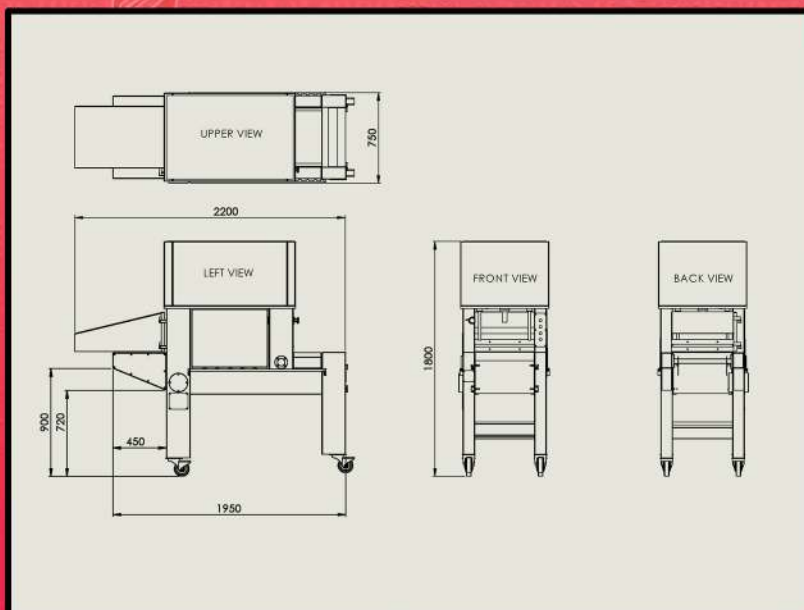
Wanneer de machine in werking is, kiest u de malsheidsgraad (3 mogelijkheden van tevoren: 80 mm • 40 mm • 20 mm) in overeenstemming met de taatheid van het vlees dat mals moet worden.

Leg het vlees op de transportband en neem het mals aan de andere kant van het apparaat op.

Zelfs een operator die niet gespecialiseerd is, kan zo een regelmatig resultaat bekomen.

Daarnaast is de machine voorzien van schuine geleiders die de stukken vlees op de band centreren. Het is ook mogelijk om kleine stukken vlees in bulk te verwerken dankzij de schuine geleiders die het vlees terugduwen en in het midden van de band houden.

Het demonteren en weer monteren van alle onderdelen die in contact komen met het vlees zoals de messenblok en de planken is in een paar seconden gedaan zonder gereedschap en zonder gevaar.



Fabricant: **Paulus Stuart s.r.l.**
9, Rue Ropsy-Chaudron
1070 Bruxelles Belgique.

Tel: +32 (0)2 521 46 12
Mail: info@paulusstuart.be
Web: www.tenderstar.be



TENDER STAR