

TENDER STAR

FLEISCHZARTMACHER



TSE ELEKTRISCH

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 elektrisch

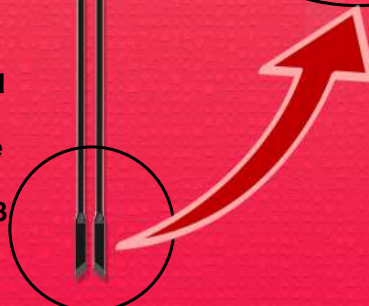
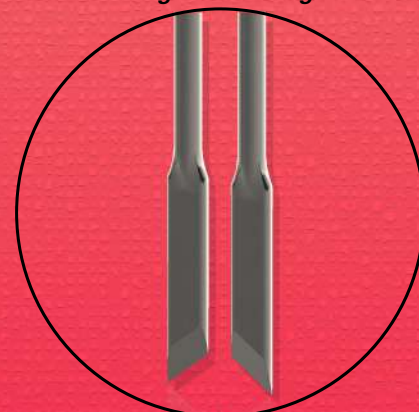


Die Reinigung ist besonders einfach. Alle zu reinigenden Bereiche sind schnell und leicht zugänglich. Teile mit Fleischkontakt lassen sich sicher und ohne Werkzeug aus- und einbauen (PATENTIERTES SYSTEM).

Der Messerblock enthält 574 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 TSE

Gesamthöhe: 180 cm
Maschinentiefe: 120 cm
Maschinenbreite: 60 cm
Fußbreite: 85 cm - Gewicht: 180 kg
Motor: 220 V - 380 V, 50/60 Hz, 0,9 kW

Sicherheitsbrett:

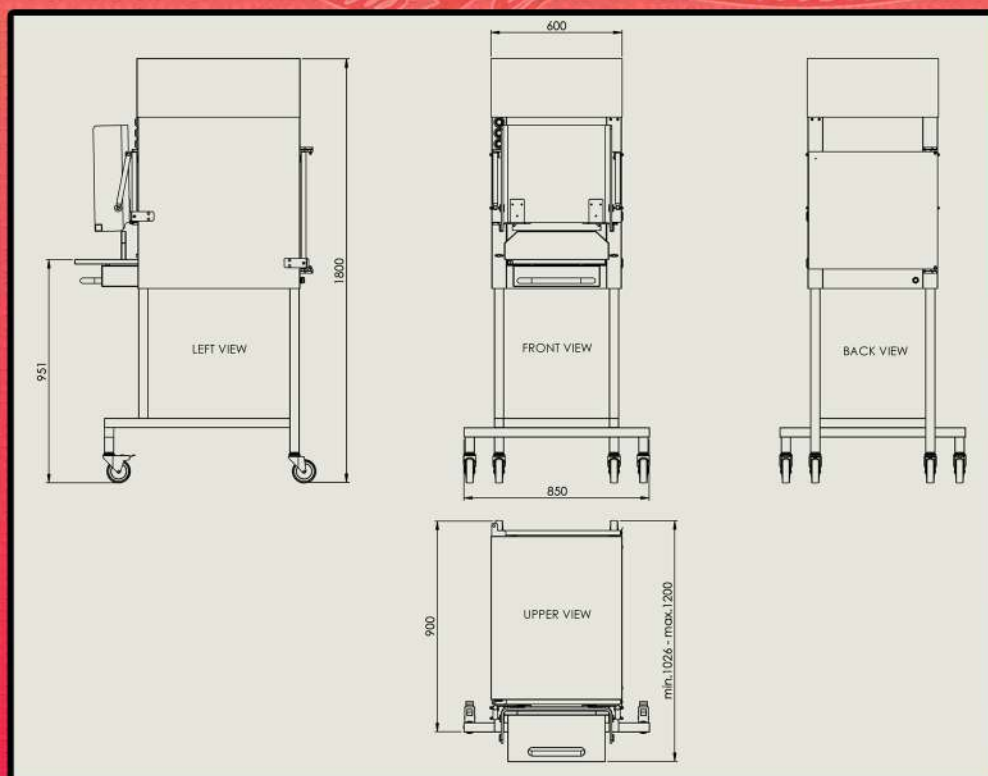
Abmessungen: 90 x 42 x 2,6 cm
Nutzbare Bearbeitungsfläche: 50 x 40 cm
Maximale Fleischdicke: 140 mm

Hubzahl pro Minute: ca. 60
Messerzahl: 574 Edelstahlmesser
Leistung: 150 bis 500 kg/h
Hochdruckreinigung möglich.
Maschine vollständig aus Edelstahl.

Betrieb

Ziehen Sie bei eingeschaltetem Fleischzartmacher das Brett zu sich, legen Sie das Fleisch darauf und schieben Sie es unter den Messerblock zurück. Drücken Sie den Deckel nach unten, um den Messerblock zu betätigen, bis der gewünschte Zartheitsgrad erreicht ist. Ziehen Sie das Brett vor und wiederholen Sie den Vorgang.

Alle Teile mit Fleischkontakt, einschließlich Messerblock und Brett, 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