

TENDER STAR

VLEES VERMALSER



TSE ELEKTRISCH

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 het vlees zijn oorspronkelijke uiterlijk behoudt, maar ook mals en sappig wordt zoals uw klanten het waarderen.

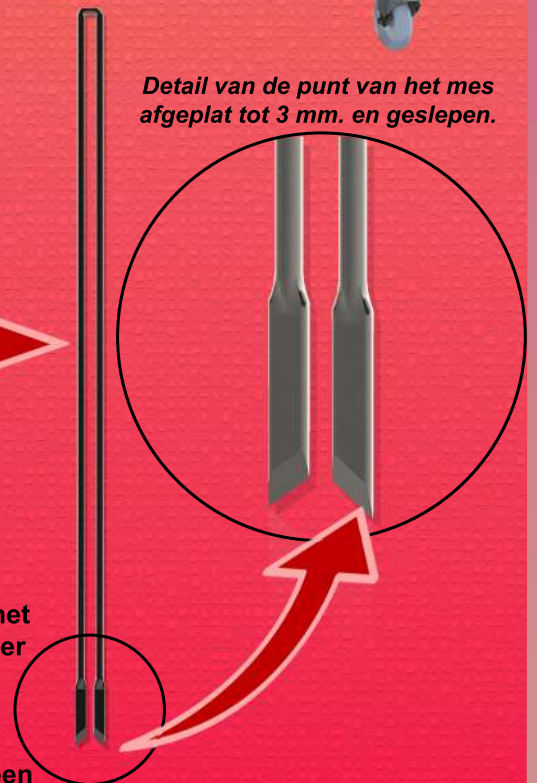


Tender Star elektrisch



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 574 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 TSE

Totale hoogte: 180 cm
Machine diepte: 120 cm
Machinebreedte: 60 cm
Voet breedte: 85 cm - Gewicht: 180 kg
Motor: 220V - 380 V 50/60Hz 0,9 kW

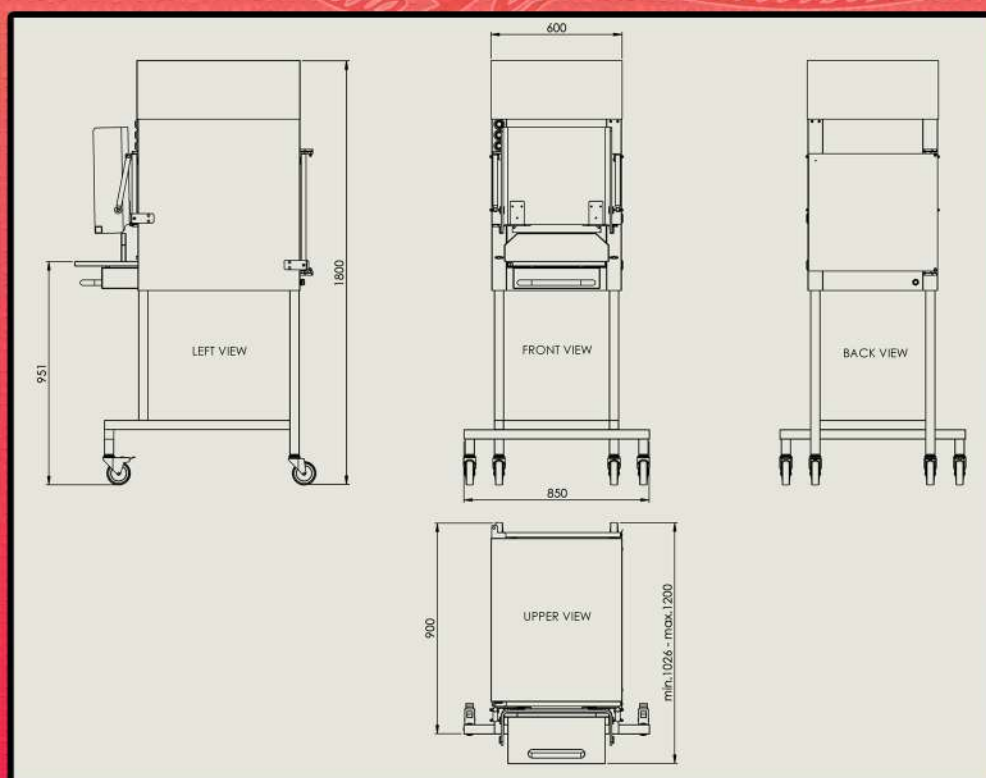
Veiligheidsbord:
Dimensies: 90 cm - 42 cm - 2,6 cm
Oppervlakte waarop kan vermalst worden: 50 x 40 cm
Maximale dikte van het vlees: 140 mm

Aantal cycli per minuut: +-60
Aantal messen: 574 roestvrijstalen messen.
Capaciteit: 150 à 500 kg / h
Kan onder hoge druk worden gereinigd.
Machine geheel van RVS.

GEBRUIK

Als de vleesvermalser aan staat, trek je de plank naar je toe, leg je het vlees erop en duw je de plank terug onder de messen. Om de messenblok te bedienen, drukt u op het deksel totdat u de gewenste mate van malsheid hebt bereikt. Trek het bord naar je toe en herhaal.

Het demonteren en weer monteren van alle onderdelen die in contact komen met het vlees zoals de messenblok en de plank 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