

TENDER STAR

FLEISCHZARTMACHER



TSHY HYDRAULISCH

Für komfortables Zartmachen ohne Ermüdung. Die Maschine erkennt die Fleischhöhe automatisch und begrenzt ihren Hub, damit das Fleisch nicht plattgedrückt wird. Der hydraulische Tender Star ersetzt die manuelle Bearbeitung und ist ein unverzichtbares Profigerät für Metzgereien, Supermärkte, Restaurants, Krankenhäuser, Seniorenheime, Schlachthöfe und Gemeinschaftsküchen. Tender Star macht Fleisch besonders zart und bewahrt Geschmack und Fleischsaft, ohne Struktur oder Aussehen zu verändern. Zartes, schmackhaftes Fleisch überzeugt auch anspruchsvolle Kunden.



Tender Star tshy

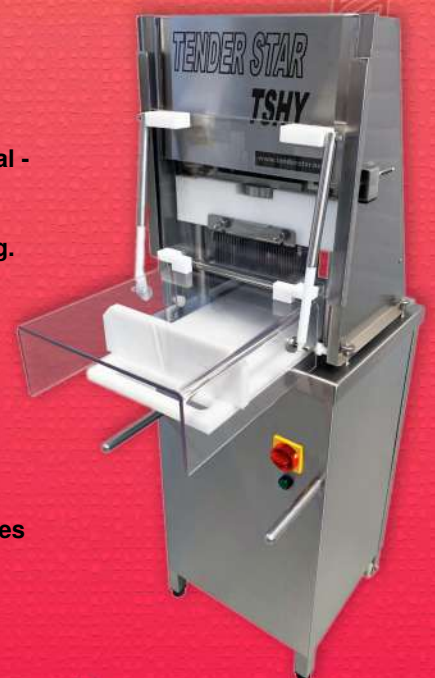
HYGIENE: Dank des patentierten Systems sind alle Teile mit Fleischkontakt abnehmbar und sterilisierbar. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl und Polyacetal - für einen besonders robusten Fleischzartmacher.

WARTUNG: Außer der täglichen Reinigung benötigt der Tender Star keine Wartung. Er ist rostbeständig und kann mit Hochdruck gereinigt werden.

SCHNELLIGKEIT: Messerblock und Fleischandruckplatte 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.

SCHONENDE BEARBEITUNG: Jedes Messer ist so geformt und geschliffen, dass es die Fleischfasern nicht zerfetzt oder ausreißt. Die gleichmäßige Verteilung der Einstiche erhält das ursprüngliche Aussehen. Das Fleisch wird zart und saftig.

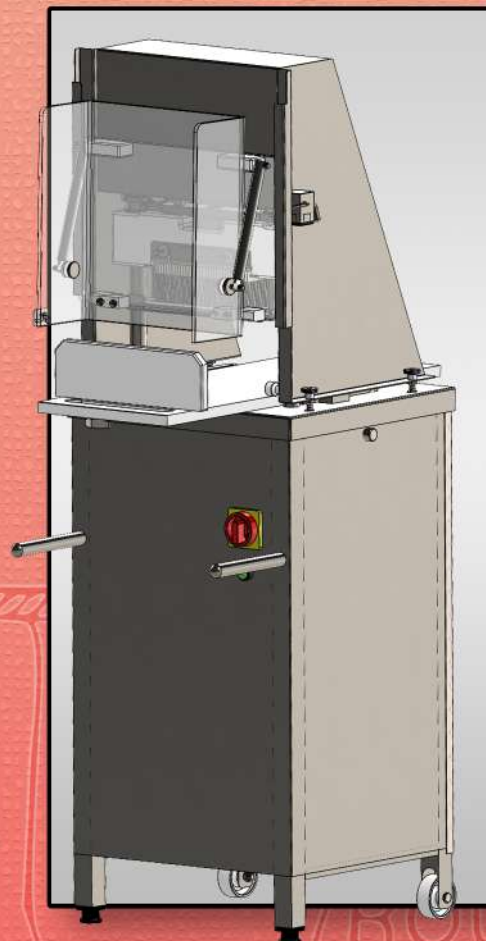


TECHNISCHE DATEN TSHY

Gesamthöhe: 160 cm
 Maschinentiefe: 50 cm
 Maschinenbreite: 51 cm
 Gewicht: 115 kg
 Motor: 220 V - 380 V, 50/60 Hz, 1,5 kW

Brett: 60 x 30 x 2 cm
 Bearbeitungsfläche je Hub: 182 cm²
 Maximale Fleischdicke: 12,5 cm
 Maximale Stückbreite: 21 cm

Messerzahl: 544 Edelstahlmesser
 Hubzahl pro Minute: 55
 Leistung: 50 bis 200 kg/h
 Hochdruckreinigung möglich.
 Maschine vollständig aus Edelstahl.

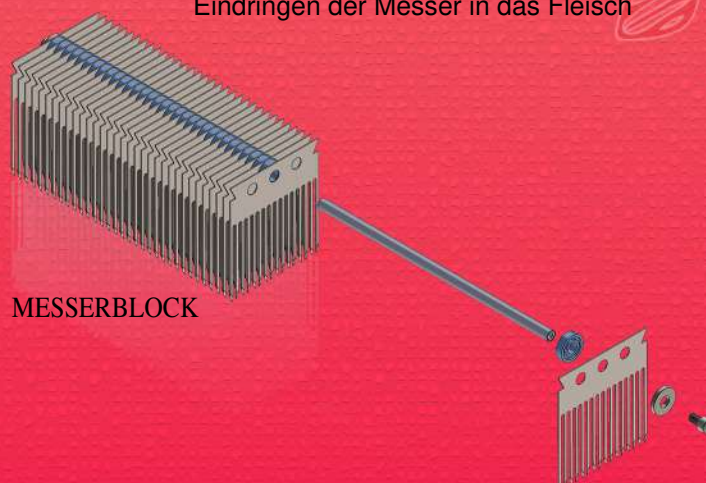
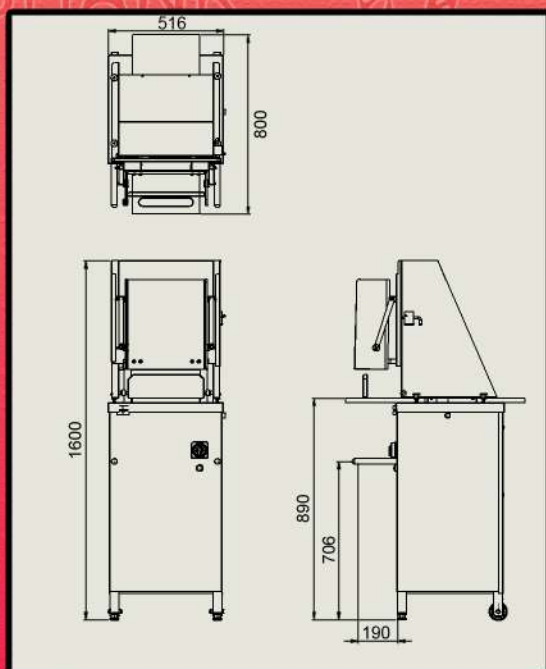


Betrieb

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.



Eindringen der Messer in das Fleisch



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