

TENDER STAR

ABLANDADOR DE CARNE



TSHY HIDRÁULICO

Para ablandar con mayor comodidad y sin fatiga. La máquina detecta automáticamente la altura de la carne y limita su carrera para no aplastarla. El ablandador hidráulico Tender Star sustituye el trabajo manual y es una herramienta profesional esencial para carnicerías, supermercados, restaurantes, hospitales, residencias, mataderos y colectividades.

Tender Star consigue una carne muy tierna conservando su sabor y sus jugos, sin modificar su estructura ni su aspecto.

Una carne tierna y sabrosa satisface a los clientes más exigentes.



Tender Star tshy

HIGIENE: Gracias a su sistema patentado, todas las piezas en contacto con la carne son desmontables y esterilizables. Fabricado en acero inoxidable y poliacetal de primera calidad, para una gran robustez.

MANTENIMIENTO: El Tender Star solo requiere la limpieza diaria. Es resistente a la oxidación y puede limpiarse a alta presión.

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.

TRATAMIENTO DISCRETO: Cada cuchilla está diseñada y afilada para no desgarrar ni arrancar las fibras. La distribución uniforme de las incisiones mantiene el aspecto original de la carne, que queda tierna y jugosa.



DATOS TÉCNICOS TSHY

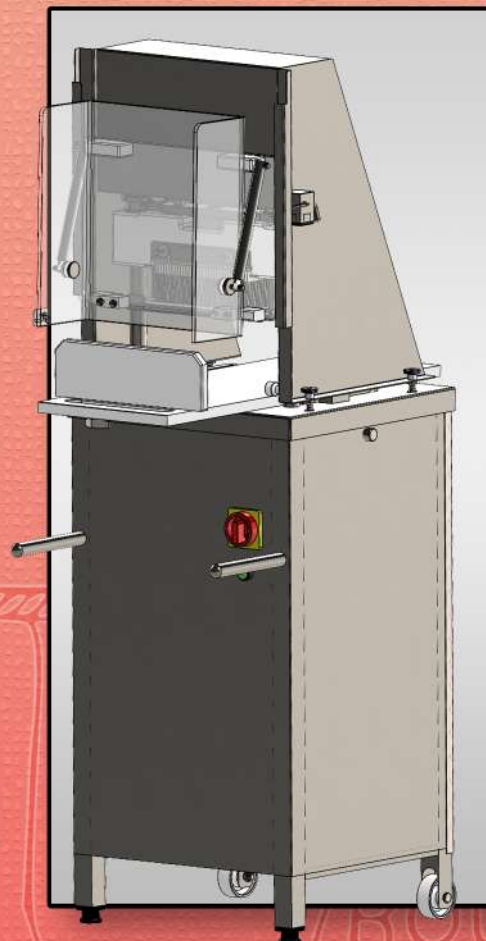
Altura total: 160 cm
Profundidad: 50 cm
Anchura: 51 cm
Peso: 115 kg
Motor: 220 V - 380 V, 50/60 Hz, 1,5 kW

Tabla: 60 x 30 x 2 cm
Superficie de ablandamiento por golpe: 182 cm²
Grosor máximo de la carne: 12,5 cm
Anchura máxima de la pieza: 21 cm

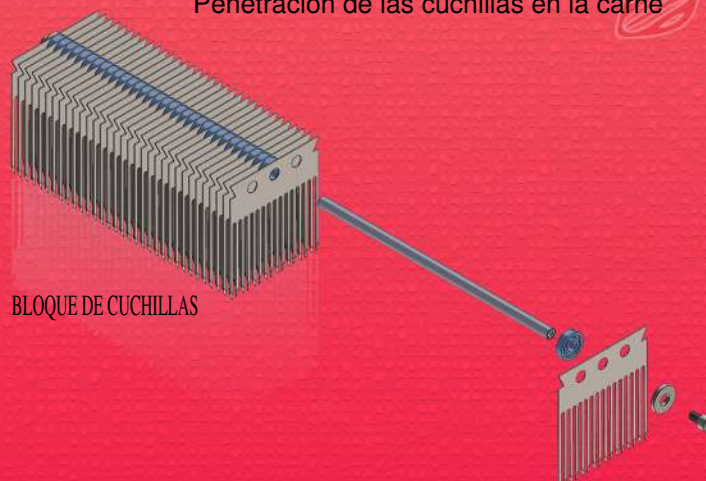
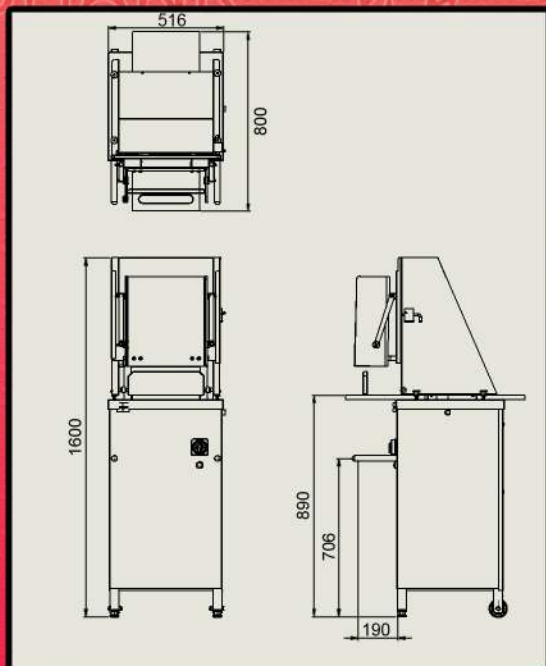
Número de cuchillas: 544 de acero inoxidable
Ciclos por minuto: 55
Capacidad: 50 a 200 kg/h
Admite limpieza a alta presión.
Máquina íntegramente de acero inoxidable.

Uso

Con el ablandador encendido, tire de la tabla hacia usted, coloque la carne y vuelva a introducirla bajo el bloque de cuchillas. Presione la tapa para accionar el bloque hasta alcanzar el grado de ablandamiento deseado. Tire de la tabla y repita la operación. Todas las piezas en contacto con la carne, como el bloque de cuchillas y la tabla, se desmontan y montan en segundos, sin herramientas y con seguridad.



Penetración de las cuchillas en la carne



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