

TENDER STAR

ATTENDRISSEUR A VIANDE



TSHY HYDRAULIQUE

Pour celles et ceux qui veulent attendrir de façon plus confortable sans se fatiguer. L'attendrisseur hydraulique Tender Star remplace parfaitement l'attendrissage manuel et est un outil de travail professionnel indispensable pour tout spécialiste de la viande, les bouchers, les super marchés, les restaurants, les hôpitaux, les maison de retraites, les abattoirs, les collectivités, etc.

Le Tender Star assure une viande très tendre tout en maintenant sa saveur, et ses sucs.

l'appareil attendrit la viande sans en modifier la structure, ni l'apparence.

Les viandes tendres et savoureuses satisfont les consommateurs et les clients les plus exigeants.



Tender Star tshy



HYGIÈNE: Grâce à son système breveté, toutes les parties entrant en contact avec la viande sont démontables et stérilisables. Construit en acier inoxydable et en polyacétal de première qualité. Ce qui en fait également l'attendrisseur le plus robuste!

ENTRETIEN: Le Tender Star n'a besoin d'aucun entretien à l'exception d'un nettoyage journalier, il ne rouille pas et peut même être nettoyé à haute pression

RAPIDITÉ: Le montage et le démontage du bloc-lames et du presse-viande se fait très facilement en quelques secondes sans aucun outil et sans aucun danger! Par ailleurs, le grand nombre de lames attendrit plus rapidement en vous évitant de devoir recommencer le travail.

SÉCURITÉ: Il a été entièrement conçu selon les dernières normes CE.

DISCRÉTION: chaque lame a été conçue et aiguisée de manière à ne pas déchiqueter ou arracher les fibres de la viande. Chaque lame donne une excellente répartition des incisions, ce qui fait que la viande garde son aspect initial, mais devient tendre et juteuse comme vos clients l'apprécient.



DONNEES TECHNIQUES TSHY

Hauteur totale: 160 cm
Profondeur machine: 50 cm
Largeur machine: 51 cm
Poids: 15 kg
Moteur: 220v - 380v 50/60 Hz - 1.5Kw

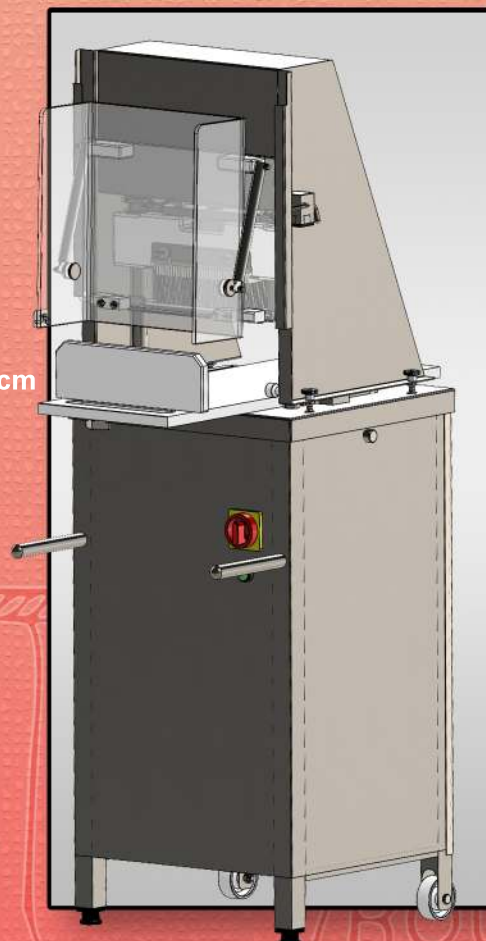
Planche: 60 x 30 x 2
Surface d'attendrissage par coup: 182 cm²
Epaisseur maximum des pièces de viande à attendrir: 12.5 cm
Largeur maximum du morceau à attendrir: 21cm

Nombre de lames: 544 lames en acier inoxydable.
Nombre de cycles par minutes: 55
Capacité: 50 à 200 kg / h
Peut être nettoyé à la haute pression.
Machine entièrement réalisée en acier inoxydable .

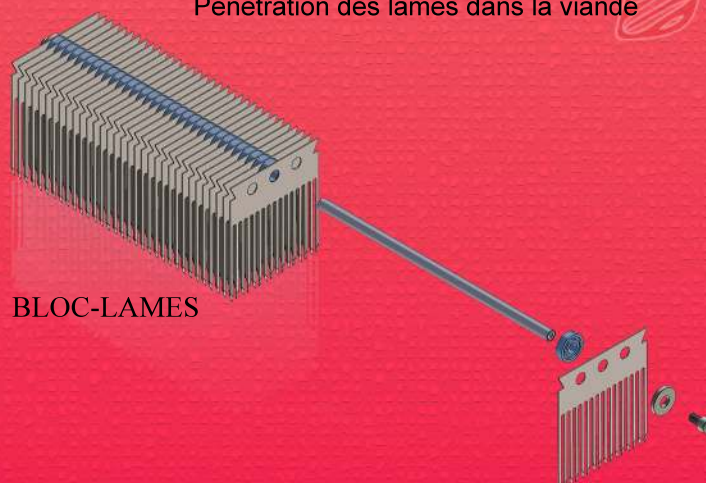
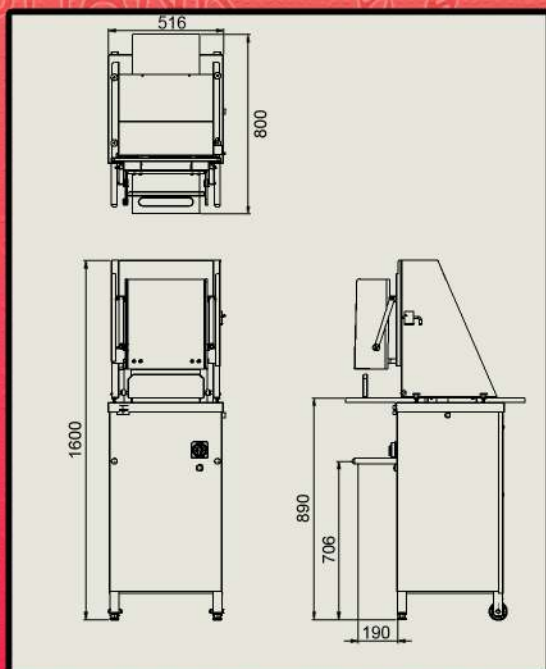
UTILISATION

Lorsque l'attendrisseur est sous tension, tirez la planche vers vous déposez-y la viande et repoussez la planche sous le bloc-lames. Afin d'actionner le bloc-lames, appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que vous ayez obtenu le degré d'attendrissage souhaité. Tirez la planche vers vous et recommencez.

Le démontage et remontage de toutes les pièces qui rentrent en contact avec la viande comme le bloc lames, et la planche ce fait en quelques secondes sans outils et sans danger.



Pénétration des lames dans la viande



BLOC-LAMES



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