

TENDER STAR

VLEESVERMALSER



TSHY HYDRAULISCH

Voor degenen die comfortabeler willen werken zonder moe te worden. De machine detecteert automatisch de hoogte van het vlees om de slag te beperken om het vlees niet te verpletten. De Tender Star hydraulische vermalser vervangt perfect een handmatig machine en is een essentieel professioneel werkinstrument voor elke vleesspecialist, slager, supermarkten, restaurants, ziekenhuizen, bejaardentehuizen, slachthuizen. De Tender Star zorgt voor zeer mals vlees met behoud van smaak en sappen. het apparaat maakt het vlees mals zonder de structuur of het uiterlijk te wijzigen.



Tender Star tshy

HYGIËNE: Dankzij het gepatenteerde systeem zijn alle onderdelen die in contact komen met het vlees uitneembaar en steriliseerbaar. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en polyacetaal. Wat het ook de sterkste malser maakt!

ONDERHOUD: De Tender Star behoeft geen onderhoud behalve dagelijkse reiniging, roest niet en kan zelfs onder hoge druk gereinigd worden.

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 dankzij het grote aantal mesjes wordt het vlees sneller mals, zodat u niet opnieuw hoeft te beginnen.

BEVEILIGING: Het is volledig ontworpen volgens de laatste CE-normen.

DISCRETIE: Elk mes is zo ontworpen en geslepen dat de vezels van het vlees niet versnipperen of scheuren. Elk mes zorgt voor een uitstekende verdeling van de insnijdingen, waardoor het vlees zijn oorspronkelijke uiterlijk behoudt, maar mals en sappig wordt zoals uw klanten het waarderen.



TSHY TECHNISCHE GEGEVENS

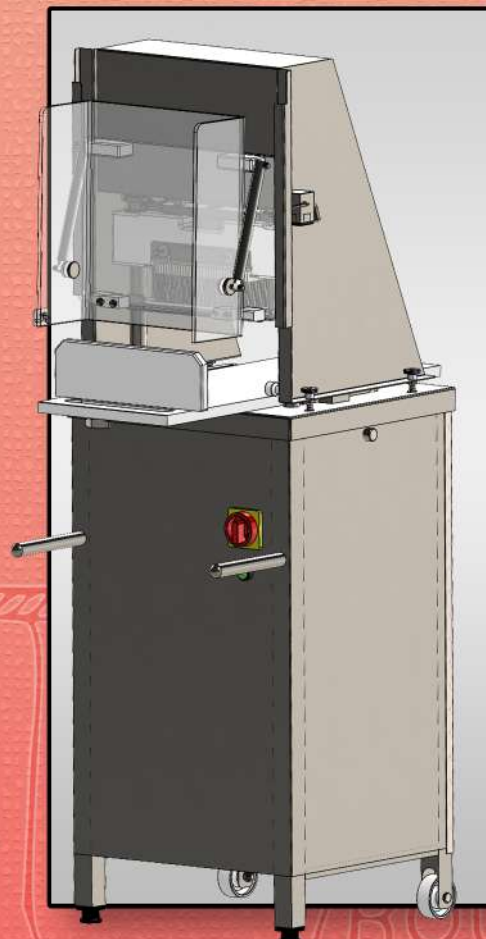
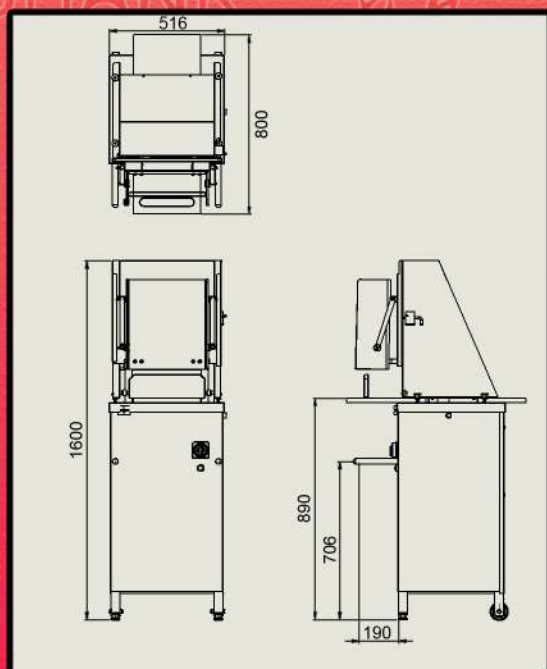
Totale hoogte: 160 cm
Machine diepte: 50 cm
Machinebreedte: 51 cm
Gewicht: 115 kg
Motor: 220v - 380v 50/60 Hz - 1.5Kw

Bord: 60 x 30 x 2
Bewerkte oppervlak per slag: 182 cm²
Maximale dikte van het vlees: 12.5 cm
Maximale breedte van het vlees: 21cm

Aantal messen: 544 Roestvrijstalen messen.
Aantal cycli per minuut: 55
Capaciteit: 50 à 200 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 messenblok. Om de messenblok te bedienen, drukt u op het deksel totdat u de gewenste 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.



Penetratie van de messen in het vlees



MESSENBLOK



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