

TENDER STAR

ATTENDRISSEUR A VIANDE



TSB AUTOMATIQUE

HYGIENE: 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: Il ne rouille pas et peut même être nettoyé à haute pression. Les éléments entrant en contact avec la viande sont vite démontés et remontés, donc vite nettoyés !

RAPIDITE: 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.

SECURITE: Il a été entièrement conçu selon les dernières normes CE. De nombreuses sécurités l'empêchent de fonctionner si toutes les conditions de sûreté ne sont pas remplies! Par ailleurs, il peut, sans danger, fonctionner dans une ambiance réfrigérée.

DISCRETION: chaque lame a été conçue et aiguisée de manière à ne pas déchiqueter ou arracher les fibres de la viande. De même le positionnement en diagonale de chaque lame rend l'attendrissage invisible et 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.



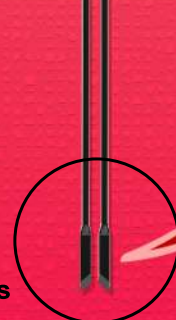
Tender Star Automatique



Pour le nettoyage de la machine, rien de plus facile. Toutes les parties qui doivent être nettoyées sont accessibles rapidement et facilement. Les pièces en contact avec la viande se démontent et se remontent, sans outils et sans danger (SYSTEME BREVETE).

Le bloc lames est composé de 540 lames en acier inoxydable qui se démontent individuellement sans outils. Ces lames sont composées d'un corps rond de 2mm à bout aplati de 3mm, et aiguisé afin de pénétrer aisément les viandes les plus coriaces en laissant le moins de traces possible.

Détail du bout de la lame
aplatit à 3mm. et aiguisé.

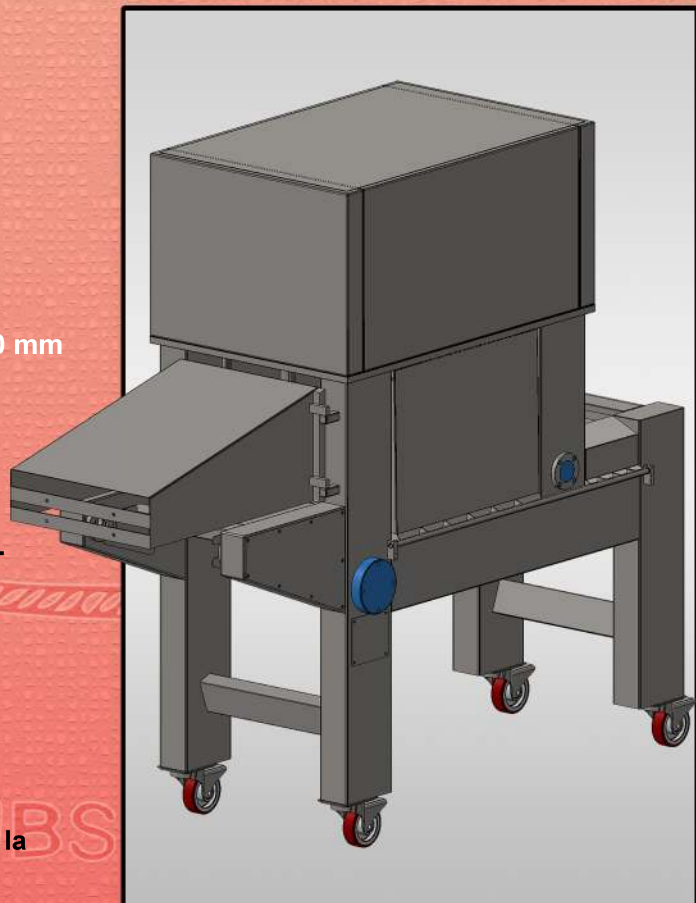


Lame individuelle

DONNEES TECHNIQUES TSB

Hauteur totale: 180 cm
Longueur machine: 220 cm
Largeur machine: 75 cm - Poids: +-600 kg
Moteur: 220V - 380 V 50/60Hz 3 kW

Largeur du tapis: 400 mm
Largeur de travail réelle: 330 mm
Hauteur max. des pièces de viande à attendrir: 140 mm
Déplacement/cycles: 80mm - 40mm - 20mm
Nombres de cycle par minutes: +-60
Nombre de lames: 784 lames en acier inoxydable.
Capacité: 1500 à 5500 kg/h
Peut être nettoyé à la haute pression.
Machine entièrement réalisée en acier inoxydable .

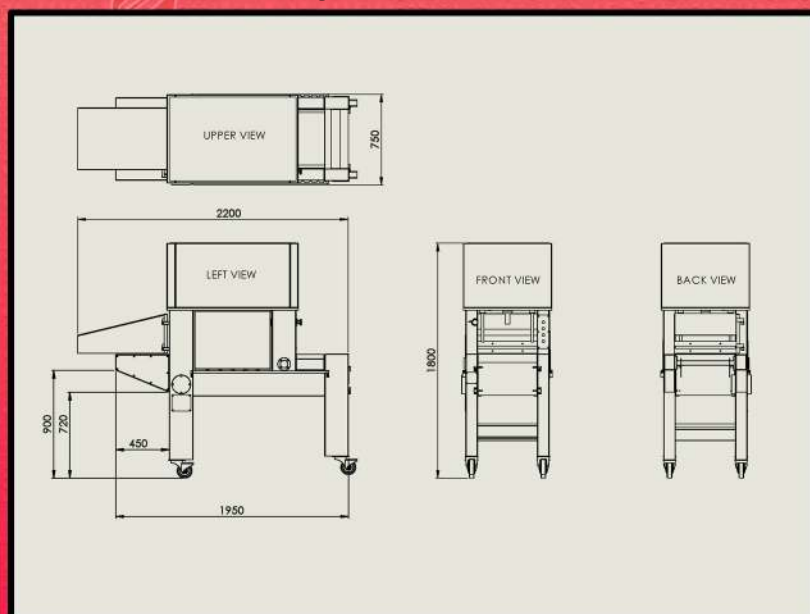


UTILISATION TSB

Lorsque l'attendrisseur est en fonctionnement, choisissez le degré d'attendrissage (3 possibilités d'avance: 80mm • 40mm • 20 mm) selon la dureté de la viande à attendrir.

Placez la viande sur la bande de transport et récupérez-la attendrie de l'autre côté de l'appareil. Même un opérateur qui n'est pas spécialisé peut ainsi obtenir un travail régulier.

Par ailleurs, la machine est équipée de guides obliques qui centrent les pièces de viande sur le tapis. On peut également travailler de petites pièces de viande en vrac grâce aux guides obliques qui repoussent et maintiennent les viandes dans le centre du tapis. Le démontage et remontage de toutes les pièces qui rentrent en contact avec la viande comme le bloc lames, et les planches se fait en quelques secondes sans outils et sans danger.



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