

TENDER STAR

ATTENDRISSEUR A VIANDE



TSE ELECTRIQUE

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.



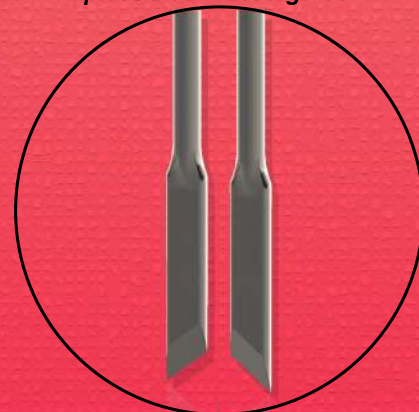
Tender Star électrique



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 574 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
aplati à 3mm. et aiguisé.



Lame individuelle

DONNEES TECHNIQUES TSE

Hauteur totale: 180 cm
Profondeur machine: 120 cm
Largeur machine: 60 cm
Largeur pied: 85 cm - Poids: 180 kg
Moteur: 220V - 380 V 50/60Hz 0,9 kW

Planche de sécurité:

Dimensions: 90 cm - 42 cm - 2,6 cm

Surface sur laquelle la viande peut être attendrie: 50 x 40 cm

Epaisseur maximum des pièces de viande à attendrir: 140 mm

Nombres de cycle par minutes: +-60

Nombre de lames: 574 lames en acier inoxydable.

Capacité: 150 à 500 kg / h

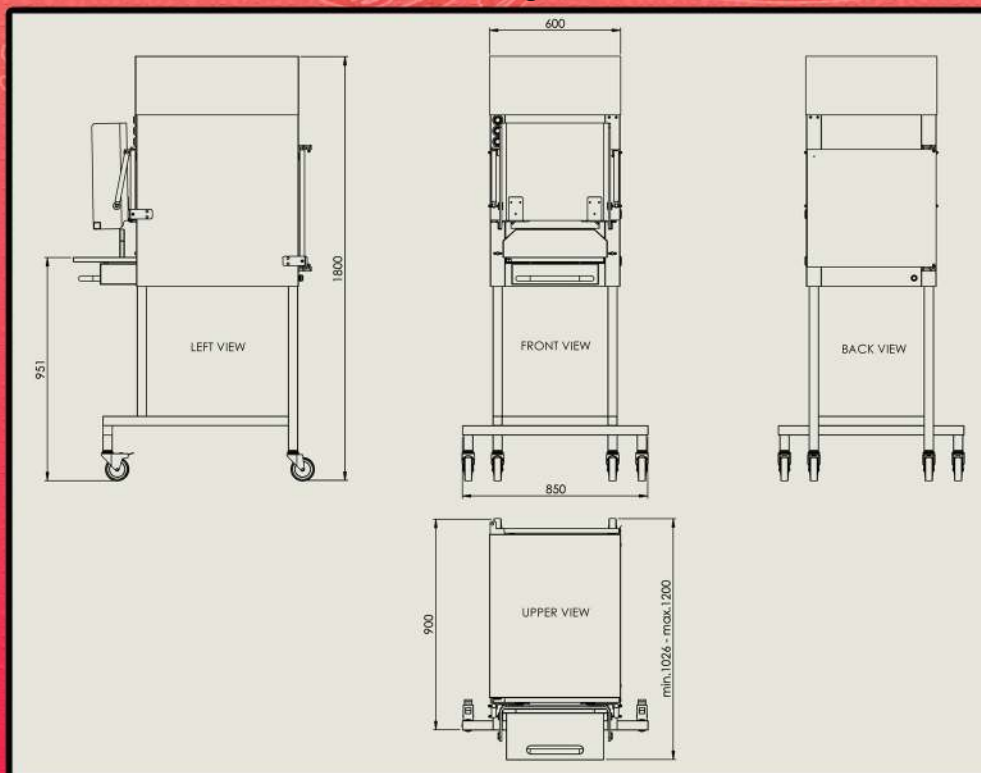
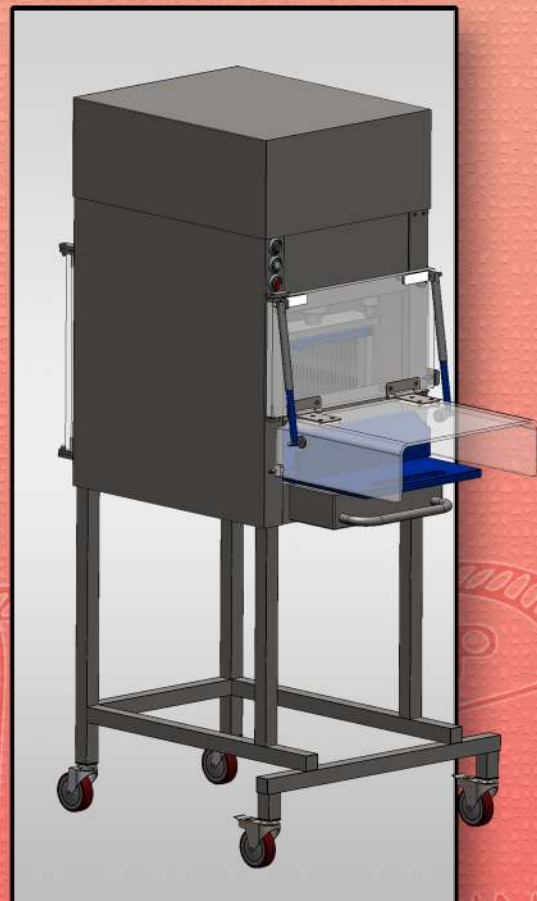
Peut être nettoyé à la haute pression.

Machine entièrement réalisée en acier inoxydable .

Utilisation TSE

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.



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