

Mastern[®] mit dem TURBO

Die schonende Art der Fleischverarbeitung
Vorteile und Informationen im Überblick



Technische Daten des SM TURBO

Allgemein

• Anwendungsbereich:	Fleischverarbeitung/Mastern®	
• Abmessung LxBxH:	1500x550x650	[mm]
• Masse:	ca. 150	[kg]

Leistungsdaten

• Mengendurchsatz max.:	ca. 200	[kg/h]
• Einstellbereich Walzenspalt:	0 ... 24	[mm]
• Arbeitsbreite max.:	310	[mm]
• Geschwindigkeit Prozessor:	10.0	[m/min]
• Nenn-Antriebsleistung gesamt:	0,37	[kW]

Anschlussdaten

• E-Anschluss:	240 V AC, 50/60 Hz, 16A	
• Sicherung:		16 AT

Zubehör

- Trägerfolien mit Lebensmittelzulassung
- Masterwalzen spezifisch

Das Konzept des SM TURBO

Im Folgenden werden die Einzelkomponenten des Schnitzelmaster TURBO aufgelistet:

Aufbau

- Grundrahmen bestehend aus Boden- und Trägerplatte mit Antriebs- und Lagereinheiten sowie Sicherheitseinrichtungen und Verkleidungen
- Maschinenaufbau in Edelstahl geschliffen
- Einseitige Lagerung zur einfachen Demontage und Reinigung der Einzelkomponenten

Prozessor

- 4 Masterwalzen und 2 Glättwalzen mit Antrieb und Abstreifeinrichtung
- Träger-Folien lauffähig auf den Masterwalzen zur schonenden Fleischbearbeitung
- Zuführung und Abtransport über Folienband

Vorteile, die Ihnen nur der Schnitzelmaster **TURBO** bietet

Der Schnitzelmaster TURBO ist eine automatische Komplettlösung für eine besonders schonende Fleischkonditionierung. Das Fleisch wird bei der Bearbeitung mit dem Schnitzelmaster weder gepresst (plätten) noch durchlöchert (steaken) noch flach geschlagen (klopfen), sondern in Längs- und Querrichtung schonend gedehnt.

Fleisch, das mit dem Schnitzelmaster verarbeitet wurde, garantiert folgende einzigartigen Qualitäts-Merkmale:

- „Gemastertes“ Fleisch kann im Handel **küchenfertig** angeboten werden.
- Durch die schonende Dehnung des Fleisches bleibt der Saft im Fleisch. Das bedeutet: kein Gewichtsverlust und somit ein **höheres Verkaufsgewicht**.
- Der Konsument kann das Fleisch **sofort verwenden**.
- Nur „gemastertes“ Fleisch ist **mindestens acht Tage haltbar**.

„Im Gegensatz zu geklopftem Fleisch **behält das Fleisch beim Mastern® weiterhin den Charakter von Frischfleisch** (Fasern behalten ihre ursprüngliche Form). Die Oberfläche des Fleischstückes kann um bis zu 50 Prozent vergrößert werden. Die Oberflächenschicht der Fleischstücke wird bei allen anderen Verfahren deutlich stärker gestaucht.“ Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs, Ludwig-Maximilians-Universität München, 2005

