



# Tender-Cut

Technologie simple -  
avantages évidents

**Le séparateur de saucisses qui économise du temps et de l'argent.** Nos machines à saucisses Tender-Cut offrent une solution économique pour séparer individuellement vos saucisses.

Grâce à la simplicité de cette machine, l'entretien est réduit au minimum ce qui la rend appropriée et particulièrement intéressante pour les entreprises de toute taille.

#### Les avantages en un coup d'œil:

- économie de temps et d'argent
- faible coût d'acquisition
- frais de stockage et de production réduits
- simplicité d'utilisation et de nettoyage
- peu d'usure et de frais d'entretien
- qualité suisse



# Tender-Cut

## La qualité sur des générations

Nos machines à saucisses Tender-Cut existent en deux tailles: le Tender-Cut standard a une capacité de 4000 kg à l'heure et le Tender-Cut XL a une capacité de 6000 kg à l'heure.

Les machines à saucisses Tender-Cut de série sont équipées de 84 ou 217 couteaux individuels. Il est possible d'installer en option jusque 16 rails de couteaux complets, équipés chacun de 14 couteaux.

Tous les composants ainsi que la construction robuste répondent aux normes de qualité suisse garantissant une longue durée de vie avec des résultats constants.

Les premières machines à saucisses Tender-Cut ont été mises en service à la fin des années 90 et sont presque toutes encore utilisées.

## Maniement simple – technologie fiable

Grâce aux fonctions standard marche-arrêt et à la facilité de son réglage de vitesse, la machine est très simple à utiliser. Le peu d'électronique et la simplicité technique de cette machine lui assurent un entretien très peu coûteux et une longue durée de vie.

## Résultats constants – précision suisse

Le débit peut être réglé par un système de réglage électrique de hauteur optionnel ce qui permet de modifier le temps de passage pour les boyaux durs afin d'assurer une séparation parfaite de chaque saucisse. Grâce aux lames aiguisées comme un rasoir dont la machine est équipée, toutes vos saucisses à cuire et à bouillir en boyaux naturels ou en collagène seront séparées correctement.

## Solutions individuelles répondant à vos exigences

Pour répondre à l'utilisation souhaitée et aux exigences spécifiques de l'utilisateur, des options et aménagements spéciaux sont proposés. Pour les saucisses sèches difficilement séparables, un deuxième dispositif de séparation qui amène la saucisse à la lame pour la séparer individuellement, est placé dans le tambour.

## Hygiène et service

Grâce à sa construction entièrement inoxydable et à ses surfaces lisses d'accès facile, la machine peut sans problème se nettoyer avec un appareil à haute pression. Les rails de couteaux se retirent facilement de la machine pour éviter les restes de saleté. Chaque couteau peut aisément se démonter pour être remplacé grâce aux portes de service situées sur les deux côtés.

## Options

- rails à couteaux
- dispositif pour saucisse sèche
- réglage électrique de la hauteur
- bande transporteuse d'entrée et de sortie
- chariot de nettoyage pour rails à couteaux

