

**Mastern® mit
dem weltweit
bewährten
Schnitzelmaster!**



WWW.SCHNITZELMASTER.DE

Die professionelle Antwort auf den Fleischklopfer

Der SCHNITZEL

- für Metzgerei, Küche und Imbiss

Was sind seine **Vorteile?**

Beim SCHNITZELMASTER handelt es sich um ein hochwertiges und verschleißfreies Arbeitsgerät, mit dem Sie **jedes** knochenlose Fleisch verarbeiten können.

*Leise, schnell und sauber
- aber kein Steaker!*

- Der SCHNITZELMASTER ist **kein Steaker**, der die Zellstruktur zerstört - der Saft bleibt im Fleisch, d.h. weniger Gewichtsverlust
- Durch die speziellen Mürbewalzen erzielen Sie eine effektive Flächenvergrößerung des Fleisches
- Der verstellbare Walzenabstand ermöglicht eine gleichmäßig einzustellende Fleischdicke bis 12 mm, mit Zusatzwalze für Steaks und Rinderfilets bis 30 mm
- Stets gleiche Fleischdicke und darum gleiche Garzeit
- Sie haben immer einen sauberen und vor allem lärmfreien Arbeitsplatz
- Sie sparen sich mit dem SCHNITZELMASTER mehr als die Hälfte der Arbeitszeit und damit auch Ihr Geld
- Das Gerät ist auch ohne Fachkenntnisse leicht zu bedienen
- Der SCHNITZELMASTER lässt sich ganz ohne Werkzeug leicht und schnell zerlegen und in jeder gewerblichen Spülmaschine reinigen
- SCHNITZELMASTER-Tüten
Diese Schläuche aus Spezialfolie werden über die Mürbewalzen gestülpt und gewährleisten eine noch schonendere und hygienischere Behandlung des Fleisches
- **Das Fleisch bleibt saftiger und schmeckt besser!**

er!

MASTER

SS



Arbeiten mit dem

SCHNITZELMASTER

Die Bedienung des SCHNITZELMASTER ist genial einfach:

- Gewünschte Fleischdicke auf der Skala einstellen.
- Der Arbeitsvorgang schließt eine Vor- und eine Rückwärtsbewegung mit der Handkurbel ein. Das Fleisch wird bei der Vorwärtsbewegung nur soweit in den Walzenspalt eingedreht, bis es gänzlich von beiden Mürbewalzen erfaßt worden ist.
- Die Zellstruktur wird bei der Vorwärtsbewegung der Kurbel durch den Walk- und Überspannvorgang gemürbt.
- Bei der Rückwärtsbewegung wird die Zellstruktur des Fleisches wieder geglättet.
- Nach der Rückwärtsbewegung der Kurbel wird das Fleisch wieder oben entnommen (**kein Durchdrehen des Fleisches!**).



Vorher ...



Nachher!

Den SCHNITZELMASTER gibt es in *zwei* verschiedenen Ausführungen:

- Typ „Profi“** (24,3 cm Arbeitsbreite). Alle tragenden Bauteile sind aus V4-A Stahl gearbeitet
- Typ „Maxi“** (32,3 cm Arbeitsbreite). Alle tragenden Bauteile sind aus V4-A Stahl gearbeitet



Typ „Profi“

Bei allen SCHNITZELMASTERTYPEN sind die Antriebsräder, Lager-schalen und Mürbewalzen aus Polyoxymethylen (POM) gefertigt.

Als ZUBEHÖR ist erhältlich:

- Die Mürbewalze für eine Fleischdicke bis 30 mm, geeignet für Steaks u.Ä.
- Befestigungsplatte zur Schnellmontage des SCHNITZELMASTER am Arbeitsplatz



- SCHNITZELMASTER-Tüten

Über beide Mürbewalzen wird je ein Folienschlauch gestülpt. Es handelt sich dabei um eine Spezialfolie, die auch einer starken Beanspruchung standhält. Mit diesen Folien erzielen Sie eine noch schonendere Behandlung des Fleisches. Sogar bei Puten- und Pouletfleisch erzielt man damit beste Resultate.

NEU: „Turbo“: Automatik-Version für Großmetzgereien

