

Tender-Steak

La précision dans la perfection

La façon efficace d'attendrir votre viande tout en la ménageant.

Avec notre Tender-Steak vous obtenez une viande tendre et juteuse, comme vos clients l'aiment.

Grâce à la bande transporteuse et au système d'aiguilles spécial utilisé sur cette machine, les fibres de la viande sont séparées avec ménagement sans signe apparent, comme c'est le cas avec les rouleaux attendrisseurs.

Les avantages en un coup d'œil:

- pas d'effet visible
- augmente la tendreté et la qualité
- coûts de production réduits
- simplicité d'utilisation et de nettoyage
- peu d'usure et de frais d'entretien
- qualité suisse

Tender-Steak

La qualité sur des générations

Notre attendrisseur à bande Tender-Steak de 300 mm de largeur est équipé dans le modèle standard de 248 lames.

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 premiers attendrisseurs à bande Tender-Steak, développés au cours de ce millénaire, ont trouvé immédiatement des débouchés sur le marché suisse et mondial.

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 rentrant dans sa fabrication lui assure un entretien très peu coûteux et une longue durée de vie.

Résultats constants – précision suisse

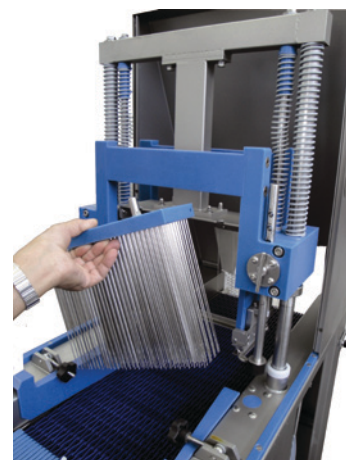
Grâce à ses fines lames affûtées avec précision et à leur nombre, ainsi qu'à la plaque de segment ajustable, la pénétration est réduite au minimum. Le résultat est un savoureux morceau de viande tendre et juteux qui semble n'avoir pas été traité.

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. La tête attendrisseur WS-80T qui peut être adaptée à l'appareil est par exemple une solution optionnelle pour le traitement de produits avec os.

Hygiène et service

La construction est entièrement inoxydable et la bande transporteuse ainsi que la tête de couteaux sont facilement démontables sans outil, rendant ainsi le nettoyage plus facile. La machine résiste entièrement au jet à haute pression, ce qui facilite et accélère encore le nettoyage.



Détails techniques

- Largeur de passage: 300 mm
- Hauteur de passage: 160 mm
- Cadence de travail: progressive
- Avancement de la bande: 16 mm, 32 mm cadence
- Moteur d'entraînement: 1.5 kW
- Production horaire: max. 1500 kg, selon produit
- Dimensions totales: 1270 x 560 x 1690-1850 mm
- Poids: 210 kg