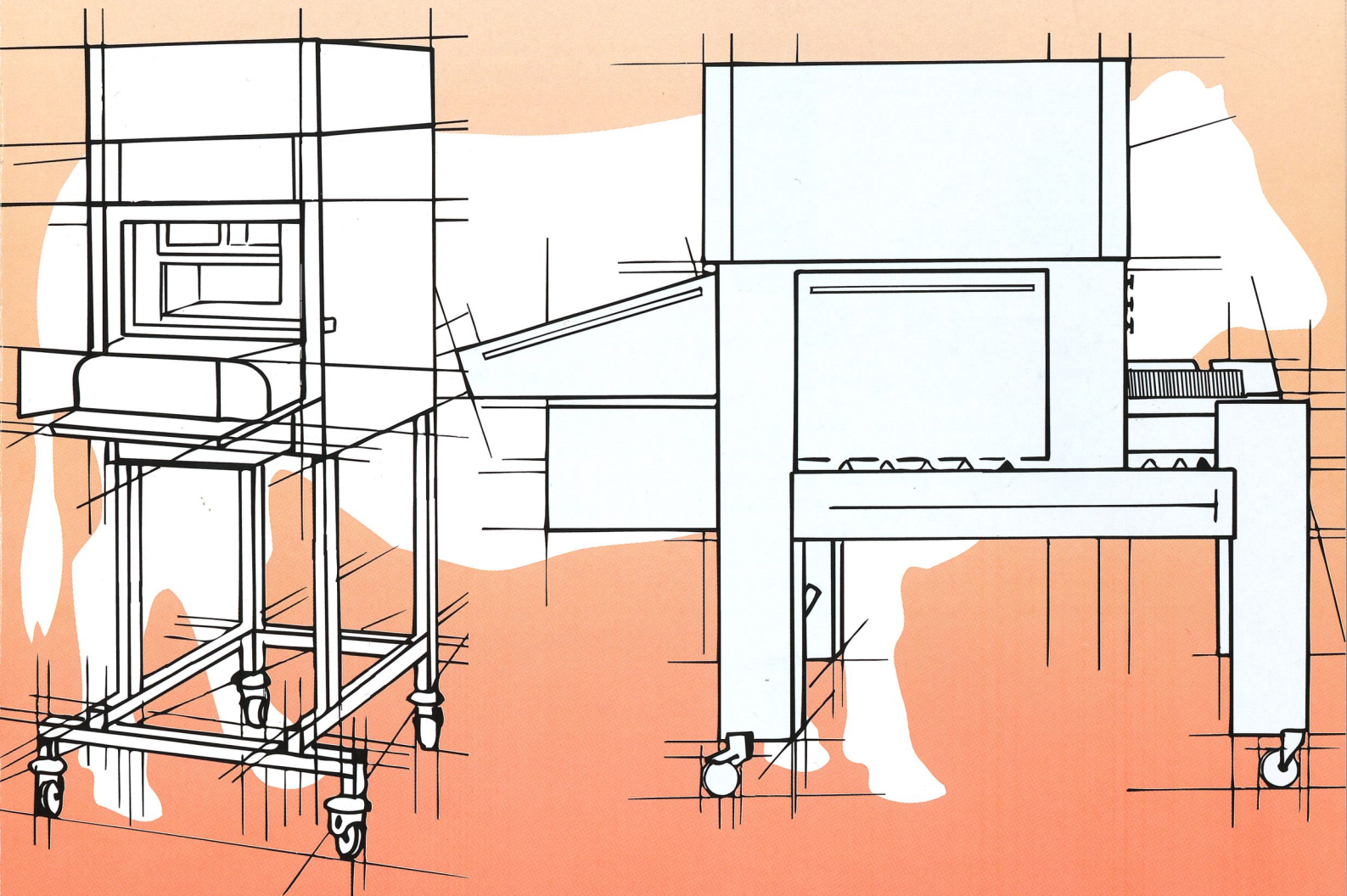


TENDER STAR

Strombetriebener Weichmacher
für von den Knochen gelöstes Fleisch

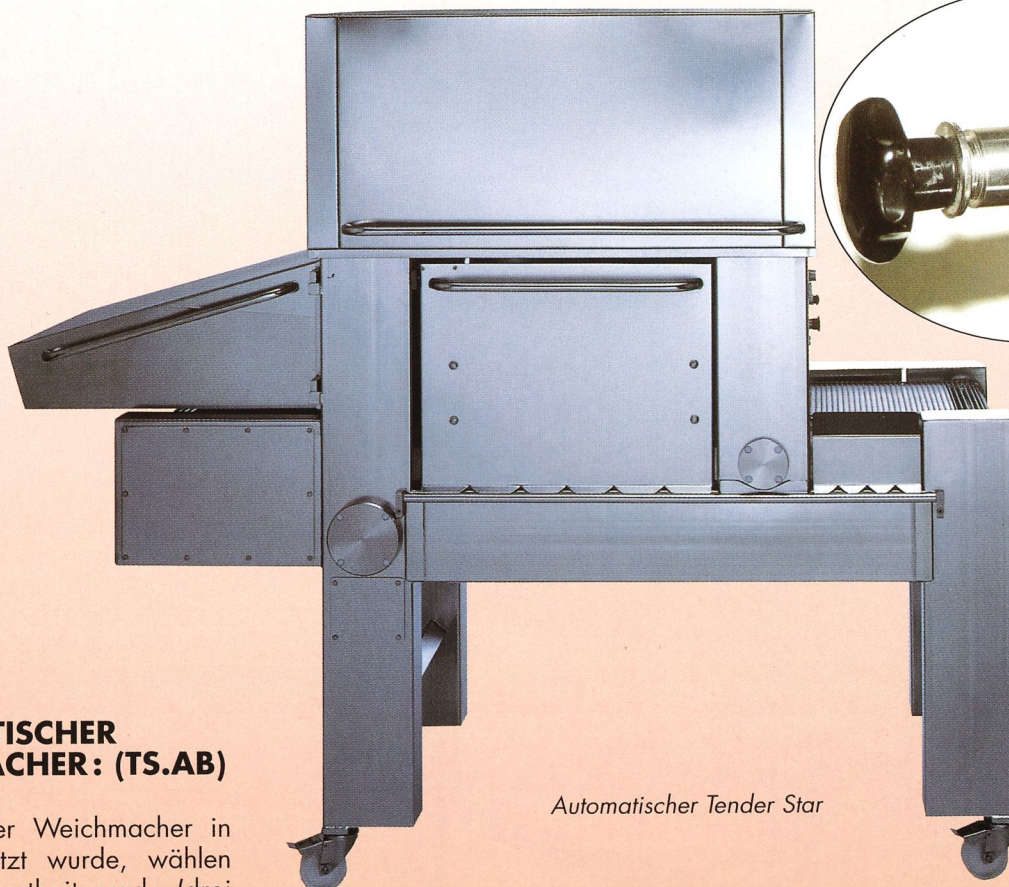


Suhner
food processing equipment

Suhner AG 5620 Bremgarten Switzerland
Tel (+41) 056 648 42 42
Fax (+41) 056 648 42 45
www.suhner-ag.ch

TENDER STAR

**Speziell für IHREN Bedarf:
strombetriebener oder automatischer Weichmacher**



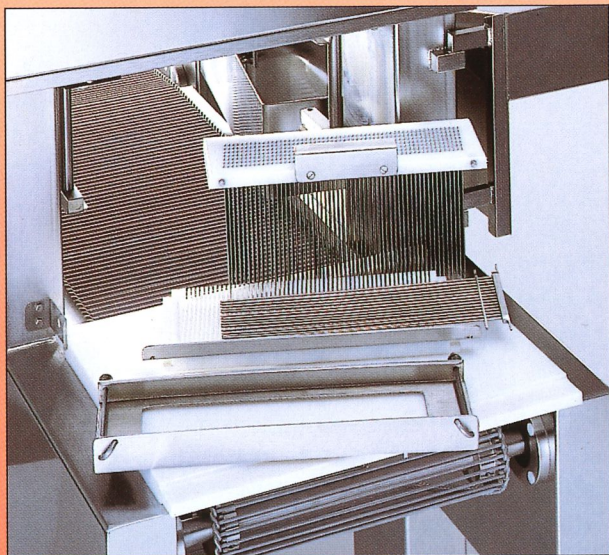
*Einstellung der
Vorschubmöglichk
eiten des
Förderbands.*

AUTOMATISCHER WEICHMACHER: (TS.AB)

Nachdem der Weichmacher in Betrieb gesetzt wurde, wählen Sie den Zartheitsgrad (drei Vorschubmöglichkeiten: 80 mm - 40 mm - 20 mm) je nach Härte des Fleisches, das es weich-zumachen gilt. Legen Sie das Fleisch auf das Förderband und nehmen Sie es zart an der anderen Seite der Maschine wieder heraus. Die Vorschubdistanz kann bei laufender Maschine eingestellt werden und ermöglicht einen Bandvorschub von 3,8 m in der Minute, 2,4 m in der Minute oder 1,2 m in der Minute. Dadurch kann auch ein nicht geschulter Bediener gleichmäßig zarte Fleischstücke erreichen.

Automatischer Tender Star

Die Maschine ist darüber hinaus mit Schrägfürungen ausgestattet, mit denen die Fleischstücke auf dem Förderband zentriert werden. Wenn das Fleischstück an den Seiten herunterhängt und über die Arbeitsbreite des Klingenblocks hinausragt, wird es ebenfalls von diesen Führungen zur Mitte hin geschoben. Dank der Führungen können auch kleine Fleischstücke lose verarbeitet werden. Sie schieben das Fleisch zur Mitte des Förderbandes und halten es dort. Die Führungen lassen sich risikolos ohne Werkzeug aus- und einbauen.



Herausnehmbarer Klingenblock.



Auswechselbare, herausnehmbare Bretter.

EXKLUSIV

GLEICH FÜNFMAL "EXKLUSIV TENDER STAR"

HYGIENE: Alle Teile, die mit Fleisch in Berührung kommen, können ausgebaut und keimfrei gemacht werden. Der Weichmacher ist außerdem vollständig aus rostfreiem Stahl und Polyacetal erster Güte. Daher ist er der robusteste Weichmacher auf dem Markt.

UNTERHALT: Da der Weichmacher aus rostbeständigem Stahl und Polyacetal hergestellt ist, rostet er nicht und kann sogar mit dem Hochdruckreiniger gesäubert werden! Die mit dem Fleisch in Berührung gelangenden Teile lassen sich schnell aus- und einbauen und somit natürlich auch schnell reinigen.

ZEITERSPARNIS: Der Klingenblock und die Fleischpresse lassen sich innerhalb einiger weniger Sekunden gefahrlos ohne Werkzeug ein- und ausbauen. Dank der zahlreichen Klingen wird das Fleisch schneller weichgemacht, und Sie brauchen die Arbeit nicht wieder von vorn anzufangen.

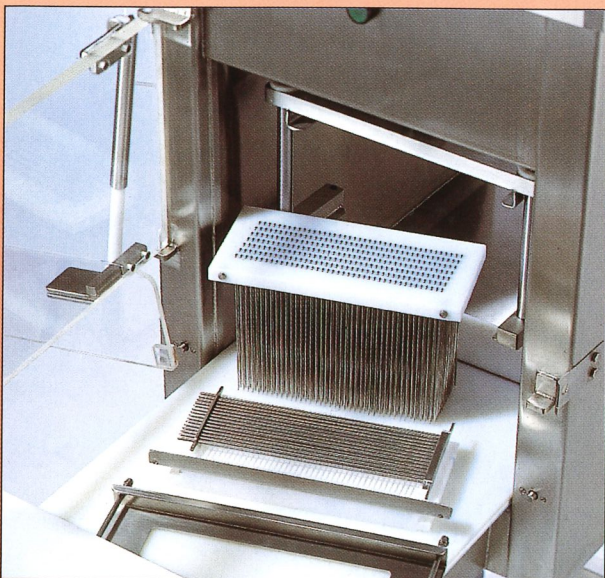
SICHERHEIT: Der Weichmacher wurde vollständig entsprechend den jüngsten EU-Normen hergestellt. Zahlreiche Sicherheiten verhindern den Gerätebetrieb, solange nicht alle Sicherheitsbedingungen erfüllt sind. Der Weichmacher kann zudem ohne Risiko in einem tiefgefrorenen Raum eingesetzt werden.

DISKRETIION: Jede einzelne Klinge wurde solchermassen entworfen und geschliffen, daß die Fleischfasern weder zerschnitten noch herausgerissen werden. Wegen der diagonalen Anordnung einer jeden einzelnen Klinge hinterläßt das Weichmachen keinerlei Spuren. Die Einschnitte sind hervorragend verteilt, so daß das Fleisch wie vor dem Weichmachen aussieht, jedoch zart und saftig ist, so wie Ihre Kunden es am liebsten haben!

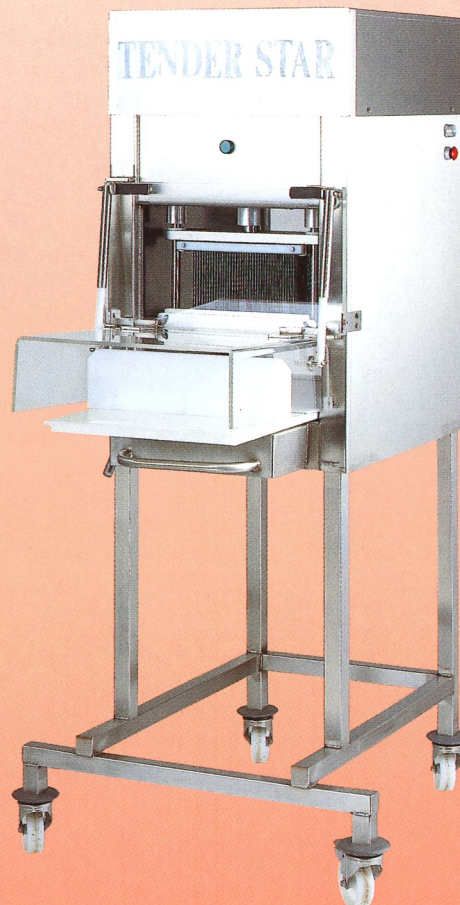
STROMBETRIEBENER WEICHMACHER: (TS.E)

Wenn der Weichmacher unter Spannung steht, ziehen Sie das Brett auf Sie zu, legen Sie das Fleisch auf das Brett und schieben Sie das Brett unter den Klingenblock. Um den Klingenblock einzuschalten, drücken Sie auf den Deckel, bis das Fleisch so zart wird, wie Sie es wünschen. Ziehen Sie anschließend das Brett wieder nach hinten, um den Vorgang mit dem nächsten Stück Fleisch zu wiederholen.

Zu Ihrer Sicherheit haben wir hinten und vorne transparente Sicherheitstüren mit einer magnetischen Sicherung vorgesehen. Die Maschine schaltet sich beim Öffnen einer dieser Türen von selber aus.



Herausnehmbarer Klingenblock



Elektrischer Tender Star

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsbrett aus Polyäthylen bestückt, das nur in eine Richtung geschoben werden kann. Die Hände können nicht unter den Klingenblock geraten. Zusätzliche Sicherheit bietet der elektronische Stromkreis zur Verhinderung und Erfassung von Störungen.

TECHNISCHE ANGABEN

STROMBETRIEBENER WEICHMACHER (TS.E)

Gesamthöhe: 180 cm
Tiefe der Maschine: 120 cm
Breite der Maschine: 60 cm
Sockelbreite: 85 cm - Gewicht: 180 kg
Motor: 220V - 380V 50 Hz 1400 rpm - U/min.
6.4 Amp 0.9 kW Zykloiduntersetzungsgetriebe

Sicherheitsbrett: Abmessungen (LxBxH):
90 cm x 42 cm x 2,6 cm
Weichmachfläche: 50 x 40 cm
Maximale Dicke der weichzumachenden
Fleischstücke: 140 mm
Ein-Aus-Sicherheitsschalter mit Stromunterbrechung
Aufbau aus mechanisch verschweißten Blechen von
2 und 3 mm Dicke
Klingenblock mit 540 Klingen aus rostbeständigem
Stahl mit rundem Rumpf
Hochdruckreinigerfest
Die Maschine ist vollständig aus rostbeständigem
Stahl hergestellt.

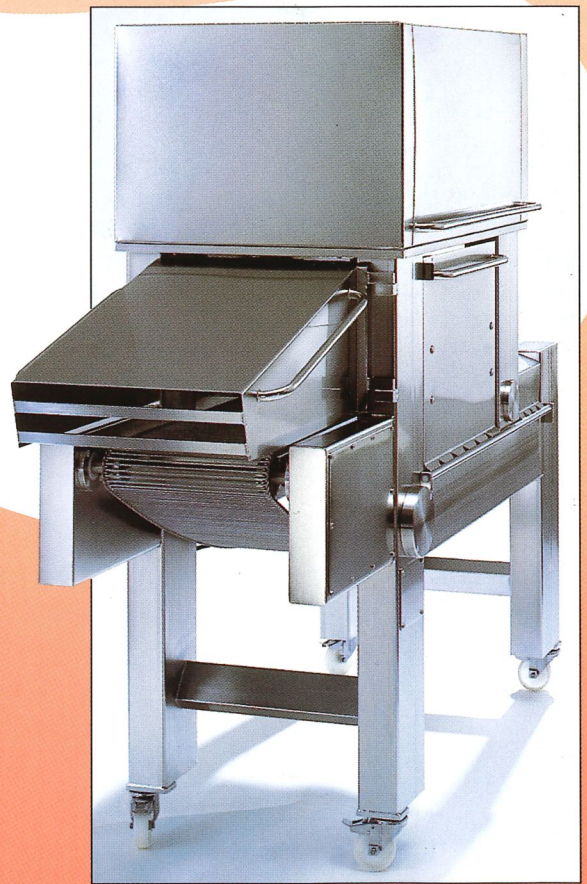
WEICHMACHER MIT FÖRDERBAND (TS.AB)

Länge der Maschine: 220 cm
Breite der Maschine: 75 cm
Höhe der Maschine: 180 cm
Gewicht: +/- 600 kg

Breite des Förderbandes: 400 mm
Nutzbare Arbeitsbreite: 330 mm
Maximale Höhe der weichzumachenden
Fleischstücke: 140 mm
Vorschub um 80 mm - 40 mm - 20 mm (drei
Möglichkeiten zur Wahl)
Anzahl Vorschübe pro Minute: 60
Klingenblock mit 784 Klingen
Die gesamte Motorisierung und die elektrischen
Steuerungen sind im oberen Abschnitt der
Maschine eingebaut.
Die Maschine ist auf Rollen aus rostbeständigem
Stahl mit Bremse montiert.
Die mechanisch verschweißte Konstruktion und die
Verschraubungen sind vollständig aus rostbeständigem
Stahl. Alle mit dem Fleisch in Berührung kommenden
Teile können gereinigt und sterilisiert werden.



TS.E Ansicht der Arbeitsseite.



TS.AB Rückansicht.

Unverbindliche Fotos und Beschreibungen

Vertrieb

Suhner
food processing equipment

Suhner AG 5620 Bremgarten Switzerland
Tel (+41) 056 648 42 42
Fax (+41) 056 648 42 45
www.suhner-ag.ch