



Tender-Steak

Präzision in Perfektion

Die schonende und effiziente Art, Ihr Fleisch zu steakern. Unser Tender-Steak ist die feine Art, Ihr Fleisch zart und saftig zu kriegen, genau wie Ihre Kunden dies wünschen und lieben.

Dank dem Transportband und dem speziellen Nadelsystem, welches bei dieser Maschine verwendet wird, werden die Fasern des Fleisches schonend getrennt ohne sichtbare Einwirkung, wie dies bei Rollen-Steakern der Fall ist.

Vorteile auf einen Blick

- Keine sichtbare Einwirkung
- Erhöht die Zartheit und Qualität
- Tiefere Produktionskosten
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Wenig Verschleiss und Unterhaltskosten
- Schweizer Qualität

Tender-Steak

Für ein zartes und saftiges Ergebnis

Unser Tender-Steak Bandsteaker wird in der Bandbreite von 300mm gefertigt und wird standardmässig mit 248 Klingen ausgestattet. Alle Komponenten sowie die robuste Konstruktion entsprechen den hohen Schweizer Qualitätsstandards und garantieren somit eine lange Lebensdauer mit gleichbleibend guten Ergebnissen.

Die ersten Tender-Steak Bandsteaker wurden im neuen Millennium entwickelt und fanden sofort den geeigneten Absatzmarkt in der Schweiz und in Produktionen weltweit.

Einfache Handhabung – Verlässliche Technologie

Durch die standardmässige Ein- Aus- Funktion sowie die einfache Geschwindigkeitsverstellung ist diese Maschine sehr einfach in der Bedienung. Durch wenig Elektronik ist diese Maschine sehr günstig im Unterhalt und erreicht ein hohes Alter.

Konstante Ergebnisse – Schweizer Präzision

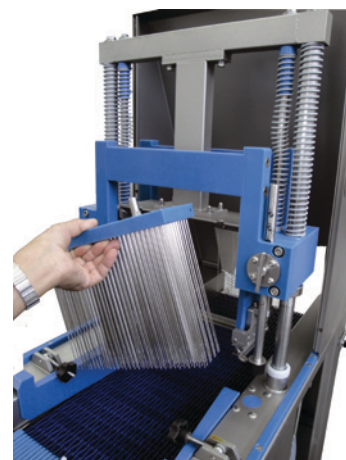
Dank der präzisionsgeschliffenen feinen Klingen und deren Anzahl sowie der höhenverstellbaren Abstreifer-Platte wird die Penetration auf ein Minimum reduziert. Dies ergibt ein wunderbar saftiges und zartes Stück Fleisch, welches vollkommen unbehandelt aussieht.

Individuelle Lösungen für Ihre Anforderungen

Entsprechend der Anwendung und der spezifischen Anforderungen des Verarbeiters werden spezielle Anpassungen und Optionen angeboten. Beim Verarbeiten von knöchigen Produkten zum Beispiel, kann als Lösung ein WS-80T Steakerkopf optional nachgerüstet werden.

Hygiene und Service

Dank der komplett rostfreien Konstruktion und dem einfach, ohne Werkzeug demontierbaren Transportband und Messerkopf wird die Reinigung sehr leicht gemacht. Die ganze Maschine ist hochdrucktauglich, was die Reinigung zusätzlich beschleunigt und vereinfacht.



Technische Details

- Durchlaufbreite: 300 mm
- Durchlaufhöhe: 160 mm
- Arbeitstakte: stufenlos
- Bandvorschub: 16 mm, 32 mm Takt
- Antriebsmotor: 1.5 kW
- Stundenleistung: max. 1500 kg, je nach Produkt
- Abmessungen gesamt: 1270 x 560 x 1690-1850 mm
- Gewicht: 210 kg