

## Tenderizér KT PK 230V



### Popis produktu

Záleží vám na tom, aby maso či ryby byly dobře propracované? Tento malý, za to však velice výkonný, spolehlivý a produktivní tenderizér vám s tím pomůže. Byl speciálně navržen tak, aby manipulace s ním byla snadná. Propracuje jakýkoliv vykostěný plátek a výrazně sníží dobu jeho tepelného opracování až o 40 % a tím ušetří přibližně 40 % energie. Nejedná se o rozklepání, ani o zvětšení průměru porce, pouze o nakrájení a křehčení. Maso si zachová svoji chuť a lépe drží tvar. Tato tenderizační sestava se skládá ze 74 nožů s 88 bodci pro kvalitní naklepání. Kapacita až 1 200 plátků za hodinu. Pohon tenderizéru zajišťuje napájení o 230 V a příkon 0,37 kW. Příklad se ovládá hlavním tlačítkovým vypínačem umístěným na pravé straně z čelního pohledu (zelené tlačítko – zapínání, červené tlačítko – STOP). Údržba Spirálový šroub a hnací mechanismus ozubeného kola se promazávají olejem sami, není tedy nutná údržba. Hřídele jsou vybaveny kuličkovými ložisky. Vyrobeno z nerez a konstruováno tak, aby užívání bylo zcela bezpečné, případně se motor automaticky zastaví. Mlýnek na maso se velice snadno čistí. Stačí jednoduše odmontovat kryt kotouče a bezpečnostní kryt. Hodí se do domácnosti, ale i do lehkých provozů na výrobu polotovarů či lahůdek. Možnost objednání sestavy pro plátkování masa na nudličky s roztečí 10 mm.

### Informace

Katalogové číslo

5410825

Značka

KONETEOLLISUUS OY

### Parametry

Napájení:

230 V

Příkon:

0,37 kW

Šířka:

400 mm

Hloubka:

420 mm

Výška:

385 mm

Hmotnost:

36 kg

Kapacita zařízení:

1 200 plátků / hod