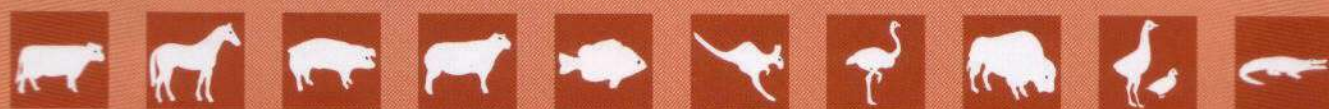
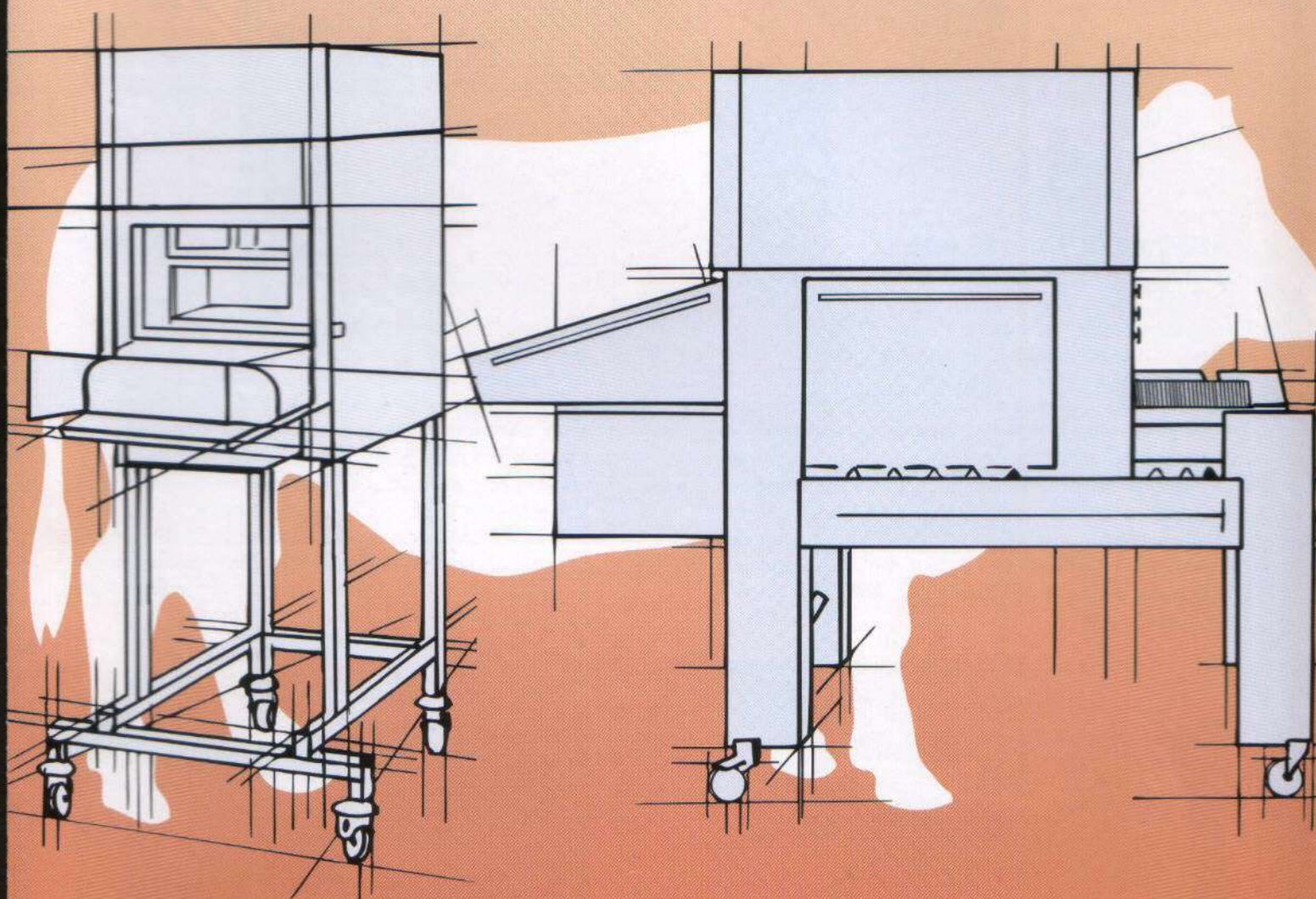


# TENDER STAR

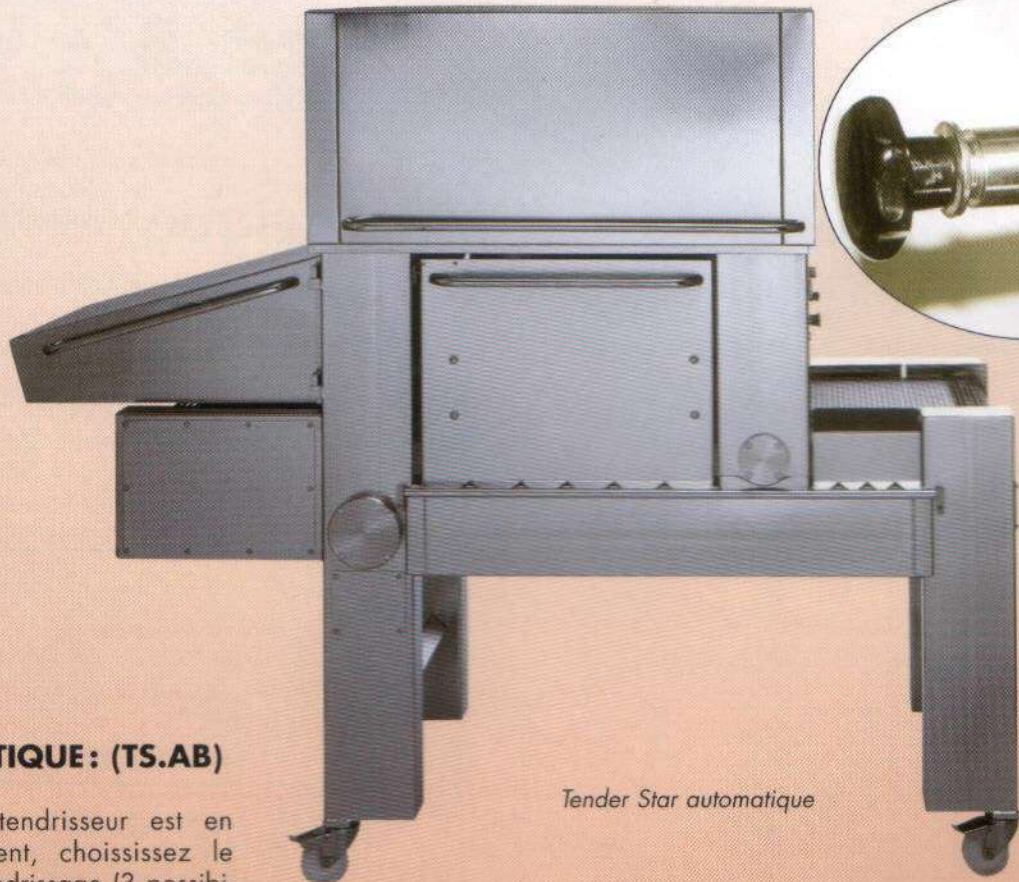
Attendrisseur électrique  
pour viande désossée



PAULUS STUART

# TENDER STAR

Afin de répondre à VOS besoins:  
l'attendrisseur électrique ou l'attendrisseur automatique



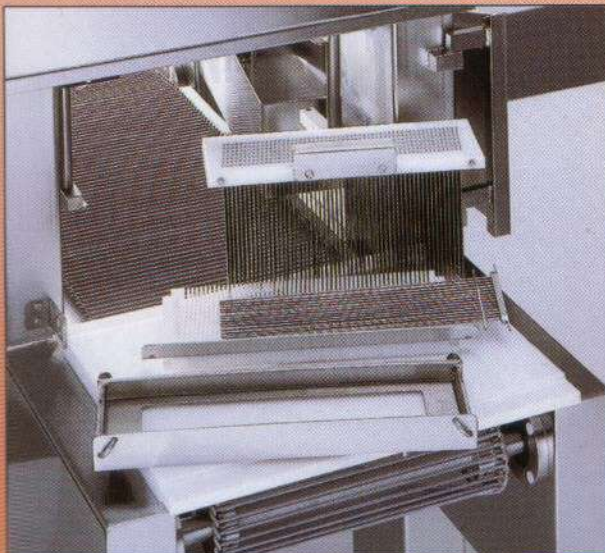
Réglage  
de l'avance  
de la bande  
transporteuse

## **AUTOMATIQUE: (TS.AB)**

Lorsque l'attendrisseur est en fonctionnement, choisissez le degré d'attendrissage (3 possibilités d'avance: 80 mm - 40 mm - 20 mm) selon la dureté de la viande à attendrir. Placez la viande sur la bande de transport et récupérez-la attendrie de l'autre côté de l'appareil. Le réglage du pas d'avance se fait instantanément pendant que l'attendrisseur fonctionne et permet d'obtenir une avance du tapis de 3,8 m par minute, 2,4 m par minute ou 1,2 m par minute. Même un opérateur qui n'est pas spécialisé peut ainsi obtenir un travail régulier.

*Tender Star automatique*

Par ailleurs, la machine est équipée de guides obliques qui centrent les pièces de viande sur le tapis. De même, si la pièce de viande est affaissée sur les côtés et dépasse la largeur de travail du bloc-lames, des guides obliques repoussent la viande vers le centre. On peut également travailler de petites pièces de viande en vrac grâce aux guides obliques qui repoussent et maintiennent les viandes dans le centre du tapis. Démontage et remontage des planches guides sans outils et sans danger.



*Bloc-lames démontable.*



*Planches amovibles interchangeables.*

EXCLUSIF

## LES 5 EXCLUSIVITES TENDER STAR

**HYGIENE:** toutes les parties entrant en contact avec la viande sont démontables et stérilisables. De plus, il est entièrement construit en acier inoxydable et en polyacétal de première qualité. Ce qui en fait également l'attendrisseur le plus robuste!

**ENTRETIEN:** construit en acier inoxydable et en polyacétal, il ne rouille pas et peut même être nettoyé à la haute pression! Les éléments entrant en contact avec la viande sont vite démontés et remontés, et donc vite nettoyés!

**RAPIDITE:** le montage et le démontage du bloc-lames et du presse-viande se fait très facilement en quelques secondes, sans aucun outil et sans aucun danger! Par ailleurs, le grand nombre de lames attendrit plus rapidement en vous évitant de devoir recommencer le travail.

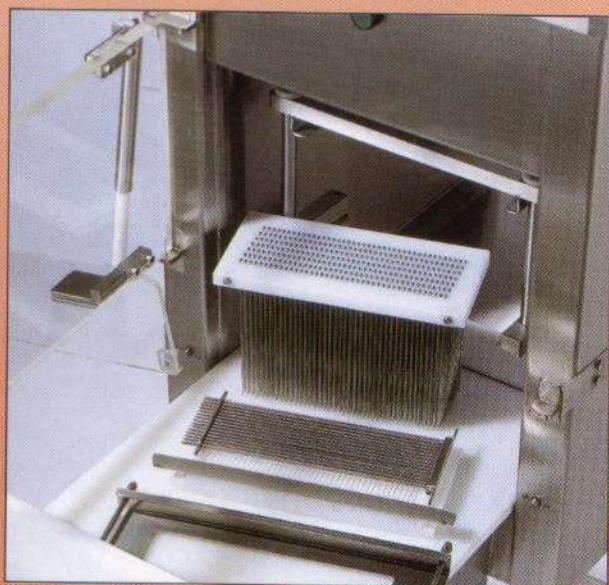
**SECURITE:** il a été entièrement conçu selon les dernières normes CE. De nombreuses sécurités l'empêchent de fonctionner si toutes les conditions de sûreté ne sont pas remplies! Par ailleurs, il peut, sans danger, travailler dans une ambiance réfrigérée.

**DISCRETION:** chaque lame a été conçue et aiguisée de manière à ne pas déchiqueter ou arracher les fibres de la viande. De même, le positionnement en diagonale de chaque lame rend l'attendrissage invisible et donne une excellente répartition des incisions, ce qui fait que la viande garde son aspect initial, mais devient tendre et juteuse, comme vos clients l'apprécient!

### ELECTRIQUE: (TS.E)

Lorsque l'attendrisseur est sous tension, tirez la planche vers vous, déposez-y la viande et repoussez-la planche sous le bloc-lames. Afin d'actionner le bloc-lames, appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que vous ayez obtenu le degré d'attendrissage souhaité. Tirez la planche vers vous et recommencez.

Pour votre sécurité, les portes de sécurité arrière et avant sont transparentes et disposent d'un système de sécurité magnétique. (La machine se met hors tension dès qu'on ouvre une des portes.)



Bloc-lames démontable.



Tender Star électrique

L'appareil dispose d'une planche de sécurité unidirectionnelle en polyéthylène (impossible de placer la main sous le bloc-lames), ainsi que d'un circuit électronique de prévention et de détection de panne.

# DONNEES TECHNIQUES

## ATTENDRISEUR ELECTRIQUE (TS.E)

Hauteur totale: 180 cm  
Profondeur machine: 120 cm  
Largeur machine: 60 cm  
Largeur pied: 85 cm - Poids: 180 kg  
Moteur: 220V - 380 V 50Hz 1400 tr/minute  
6,4 Amp 0,9 kW Réducteur type cycloïdal

Planche de sécurité: Dimensions:  
long. 90 cm – larg. 42 cm – haut. 2,6 cm  
Surface sur laquelle la viande peut être attendrie:  
50 x 40 cm  
Epaisseur maximum des pièces de viande à attendrir:  
140 mm

Interrupteur "marche-arrêt" de sécurité par coupure de courant.

Bâti en tôle mecano-soudée de 2 et 3 mm d'épaisseur.  
Bloc-lames composé de 540 lames à corps rond en acier inoxydable.

Peut être nettoyé à la haute pression.

Machine entièrement réalisée en acier inoxydable.

## ATTENDRISEUR A BANDE (TS.AB)

Longueur machine: 220 cm  
Largeur machine: 75 cm  
Hauteur machine: 180 cm  
Poids: +/- 600 kg

Largeur du tapis: 400 mm  
Largeur de travail réelle: 330 mm  
Hauteur maximale des pièces à attendrir: 140 mm  
Déplacement par cycles de 80 mm - 40mm - 20 mm (3 choix)

Nombre de cycles par minute: 60

Bloc-lames composé de 784 lames.

Toute la motorisation et les commandes électriques sont montées dans la partie supérieure de la machine.

Machine montée sur roulettes à frein en acier inoxydable.

Construction mécano-soudée et boulonnerie entièrement en acier inoxydable. Nettoyage et stérilisation de toutes les pièces entrant en contact avec la viande.



TS.E angle de travail



TS.AB vue arrière

*Photos et descriptions non contractuelles*

Distributeur

**PAULUS STUART S.P.R.L.**  
Rue Ropsy-Chaudron 9 - 1070 Bruxelles - Belgique  
Tél. 32(0)2/521.46.12 - Fax 32(0)2/523.46.25