TENDERIZER

Preparazione professionale per macellerie e ristorazione

Professional preparation for butchers and food service

INTERAMENTE IN ALLUMINIO ANODIZZATO

Inteneritrice e/o tagliastrisce fusa in lega titolata di alluminio lucidato satinato e protetto da ossidazione anodica.
Design e costruzione Made in Italy.

ENTIRELY ANODIZED ALUMINUM

Tenderizer and/or strip cutter made from highly polished, satin and finished anodized aluminium.
Design and manufacturing Made in Italy.

Conforme alle norme di sicurezza europee
In compliance with the European safety regulations

CARATTERISTICHE

- L'**inteneritrice di serie**, con i suoi **180 microtagli per decimetro quadrato**, taglia le fibre rendendo la carne tenera senza rovinarla alla pari di un prodotto di qualità superiore
- Costruita con materiali titolati secondo le più avanzate tecniche di produzione
- Trasmissione ad ingranaggi
- Coltelli in acciaio inox facilmente removibili
- Estrema facilità di pulizia
- Manutenzione inesistente
- Micro-interruttore di sicurezza

FEATURES

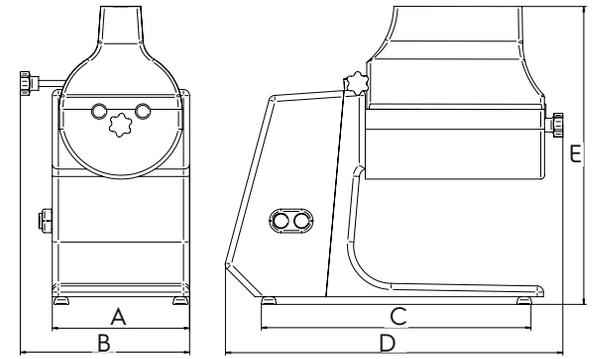
- The **standard tenderizer**, with its **180 micro-cuts per square decimeter**, cuts the fibers making the meat tender without spoiling it
- Built with titled materials according to the most advanced manufacturing techniques
- Gear transmission
- Detachable knives in stainless steel
- Easy to clean
- Minimal maintenance
- Safety micro-switch

A RICHIESTA

- Rulli tagliastrisce con diametro lama da 70 mm

ON REQUEST

- Strip-cutting roller with 70 mm stainless steel blade diameter

SCHEDA TECNICA | TECHNICAL DATA

	TENDERIZER T	STRIP CUTTER
Lama Blade	2 x 32 (2 rulli, 32 lame) 2 x 32 (2 rollers, 32 blades)	1 rullo con lame interasse 4 mm/9 mm/12 mm 11 roller with blades spaced at 4 mm/9 mm/12 mm
Capacità di taglio Product cut	150x20 mm	150x20 mm
Potenza motore Motor power	0,5 Hp	0,5 Hp
Peso Weight	17 Kg	17 Kg
Dimensioni Overall dimensions	A 175; B 190; C 375; D 415; E 400	A 175; B 190; C 375; D 415; E 400