

применение	корпуса распылением			
MTC737	7	37	33x185x29	6,8
MTC720	7	20	33x18,5x29	5,5
MTC714	7	14	33x18,5x29	4,8
MTC527	5	27	28x168x23,5	5,1
MTC515	5	15	28x16,8x23,5	4,5
MTC511	5	11	28x16,8x23,5	4,1
Серия ET	Тип: нержавеющая сталь			
ETS737	7	37	49x22x40,5	26
ETS720	7	20	49x22x40,5	25
ETS714	7	14	49x22x40,5	24,5
ETS527	5	27	49x22x40,5	24,5
ETS515	5	15	49x22x40,5	23
ETS511	5	11	49x22x40,5	22,5
Серия ET	Тип: окраска корпуса распылением			
ETC737	7	37	49x22x40,5	26
ETC720	7	20	49x22x40,5	25
ETC714	7	14	49x22x40,5	24,5
ETC527	5	27	49x22x40,5	24,5
ETC515	5	15	49x22x40,5	23
ETC511	5	11	49x22x40,5	22,5

Особенность

Данная машина имеет модное исполнение, изготовлена полностью из нержавеющей стали в строгом соответствии с гигиеническим стандартом; внутри имеется множество ножей, а также имеются удлиненные вход и выход; машина имеет повышенную эффективность и более безопасна; она может приводиться в действие вручную или с помощью электрической мясорубки,

Эксплуатация

1. Разморозьте и нарежьте мясо, предназначенное для тепловой обработки. Применима любая форма размораживания, в том числе в холодильнике или в микроволновой печи.

2. Вымойте куски мяса. Быстрое ополаскивание под краном будет достаточным.

3. Убедитесь в том, что гайки и винты машины не болтаются. Затяните их, прежде чем начнете пользоваться тендерайзером.

4. Нарежьте мясо кусками определенной толщины: толщина должна быть менее 22 мм.

5. 1) Ручная работа

Надёжно прикрепите тендерайзер к рабочему столу и отрегулируйте ограждение в соответствии с толщиной мяса (мясо должно быть слегка прижато), и просто вкладывайте куски мяса в приёмное отверстие; мясо

ПРИМЕЧАНИЕ. Держите руки на удалении от впускного отверстия. Если нужно добиться, чтобы мясо стало ещё более мягким, то повторите обработку.

2) Механическая обработка

Выполните сборку машины совместно с мясорубкой тип TC8# компании Starfood или с другой машиной, которая снабжена универсальной втулкой номер 12# (рис. 1). С помощью мясорубки Вы облегчите себе работу и добьётесь большей эффективности: выполните пуск мясорубки, отрегулируйте ограждение в соответствии с толщиной мяса (мясо должно быть слегка прижато), и загружайте куски бескостного мяса в верхнюю часть тендерайзера; при этом следите, чтобы руки не оказались вблизи от впускного отверстия. Пропустите через тендерайзер мясо, курятину или свинину. Ножи сделают надрезы на сухожилиях и на мускульных частях мяса.