

ZFST STEAKER / SCORER

Voor het malser maken van diverse verse vleesproducten



Uitgevoerd in rvs 304 met een gladde gestraalde afwerking.

De steakerset bestaat uit een boven- en onderas welke beide voorzien zijn van een messenset.

De afstand tussen boven- en onderas kan eenvoudig worden ingesteld tussen 2 mm en 35 mm vrije ruimte.

De steakerset heeft een frequentie gestuurde aandrijving tot een snelheid van 10 mtr. / min.

Invoer en uitvoer d.m.v. grillebanden. De machine is uitgevoerd met afschermkappen voorzien van een veiligheidsschakelaar.

De bedieningskast is in IP 66 uitvoering en is boven de machine geplaatst.

Motor voorzien van rvs afschermkap.

Verrijdbaar door 4 zwenkwielen met rem welke in hoogte instelbaar zijn.

Leverbaar in een breedte van 600 mm.

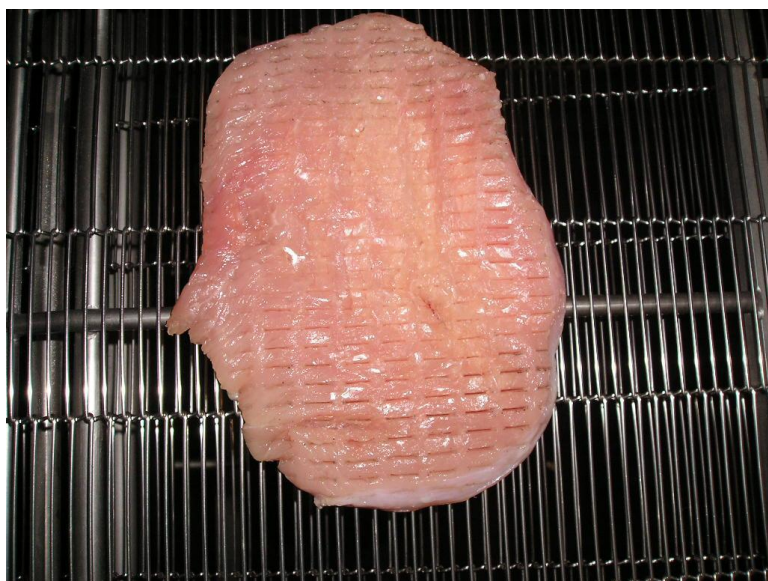
De bovenste messenas is opklapbaar voor reiniging. Tevens kan de complete steakerset eenvoudig worden uitgenomen zodat een snelle en zorgvuldige reiniging eenvoudig is.

De constructie is zodanig dat reiniging met hoge druk water probleemloos kan worden toegepast.

Een schoonmaak lift voor het volledig uitnemen van de messensets behoort tot de opties.



PRODUCTEN



Steaker : Voor het malser maken van diverse verse vleesproducten.

Vooral toegepast voor taaier vlees en vlees met veel pezen.

De mesjes snijden de pezen door en maken het vlees hierdoor malser.

De “beet” wordt beter en het vlees is makkelijker verteerbaar.

Gaartijden worden korter waardoor vleessappen en smaak beter behouden blijven.

Bij marineren wordt de marinade gelijkmatiger en sneller door het vlees opgenomen terwijl bij eiwiteren en paneren de “pick-up” hoger wordt.

Scorer : Scoren wordt hoofdzakelijk toegepast om gehaktproducten, zoals hamburger e.d. een aantrekkelijker uiterlijk te geven.

Ook verkort het de gaartijden waardoor er meer vleessappen en smaak behouden blijven.



Machine type	ZFST 600
Bandbreedte	600 mm
Voltage	400V
Vermogen	0,55 kW
Aantal Messen / Scorer schijven	192 / 156
Afmetingen L x B x H	150 x 92 x 180 cm

Technische wijzigingen voorbehouden.

Schoutlaan 31 NL-6002 EA WEERT NEDERLAND
www.zentjesfood.com **E-mail info@zentjesfood.com**

Tel. **31 (0)495 562079
Fax. **31 (0)495 564962