



ATTENDRISEUR MST

Attendrisseur pour des steaks ou des escalopes succulentes et tendres

Le pro pour boucheries, foyers et les hôpitaux posant des exigences élevées à l'hygiène et à la qualité.

Le MST transforme même de la viande faisandée en un steak ou une escalope délicate, et ce en un tournemain.

Deux arbres porte-lames avec 48 couteaux chacun avec 14 lames vous épargnent le parage délicat de la viande. 1344 lames réduisent le temps de cuisson de 70 % et le steak ne se rétracte plus en cuisant – ce qui est tout à fait avantageux.

La géométrie particulière des lames permet même de maintenir la viande assemblés, tel le jambon ou le lard pour les steaks chasseurs, cordons-bleus, saltinbocca, et bien plus encore.



Qualité suisse traditionnelle

Brunner SA, Machines et Pompes
Vers-chez-les-Blanc
CH-1000 Lausanne 26
Téléphone 021 784 15 14, Fax 021 784 15 34
www.anliker-brunner.com

Haut degré d'hygiène et de convivialité de nettoyage grâce au démontage et au montage simples du jeu de lames.

Le MST est contrôlé CE.

Également avec couvercle transparent sur demande.

Arbres porte-lames avec 48 couteaux chacun avec 672 lames.

L'attendrisseur MST est entièrement en acier inoxydable. Le moteur électrique assure l'entraînement. La machine ne nécessite aucun entretien. Le couvercle est soit en acier inoxydable ou en plastique transparent, à choix.



ATTENDRISEUR MST

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Moteur	0,37 kW
Voltage	3 x 400 V, 50 Hz
Type de protection	IP 64
Débit horaire	jusqu'à 700 pces/h
Poids	30 kg



Qualité suisse traditionnelle

Brunner SA, Machines et Pompes
 Vers-chez-les-Blanc
 CH-1000 Lausanne 26
 Téléphone 021 784 15 14, Fax 021 784 15 34
www.anliker-brunner.com

