

Den SCHNITZELMASTER gibt es in drei verschiedenen Ausführungen:



Typ „Profi“
(24,3 cm Arbeitsbreite)



Typ „Maxi“
(32,3 cm Arbeitsbreite)



SMK-2W-34
- automatische Version -
Stundenkapazität bis zu 200 kg

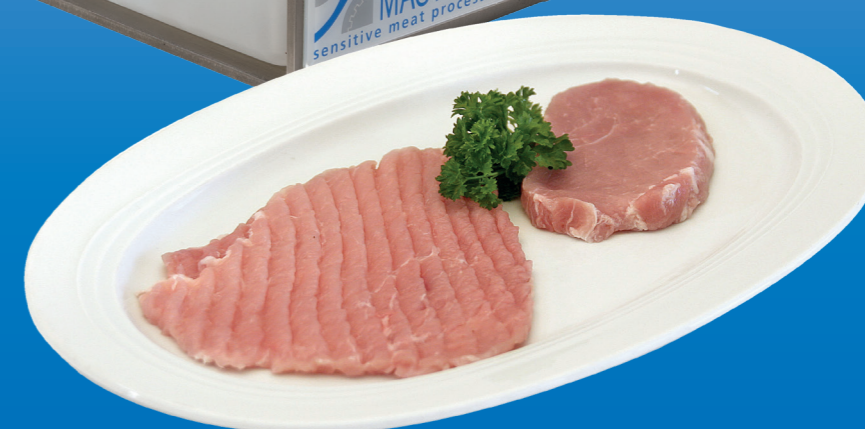


„TURBO“
- automatische Version -
Stundenkapazität bis zu 400 kg

Bei allen SCHNITZELMASTERTYPEN sind die Zahnräder und Lagerschalen aus Polyoxymethylen (POM) gefertigt. Die Mürbewalzen sind aus lebensmittelkonformem Polypropylen (PP) gefertigt. Alle tragenden Bauteile sind aus V4-A Stahl gearbeitet.

Als ZUBEHÖR ist erhältlich:

- Die Steakwalze für Profi & Maxi, geeignet für eine Fleischdicke bis 30 mm
- Befestigungsplatte zur Schnellmontage des SCHNITZELMASTER Typ „Profi“ und „Maxi“ am Arbeitsplatz



Mastern® mit dem Schnitzelmaster!

Leise, schnell und sauber
- aber kein Steaker!

Von Profis
für Profis!

Die professionelle Antwort auf den Fleischklopfer! Der **SCHNITZELMASTER**

Für Gastronomie, Hotellerie & Metzgereien

Vorher...



Was sind seine Vorteile?

Beim SCHNITZELMASTER handelt es sich um ein hochwertiges und verschleißfreies Arbeitsgerät, mit dem Sie jedes knochenlose Fleisch verarbeiten können.

- Der SCHNITZELMASTER ist kein Steaker, der die Zellstruktur zerstört
- Der Saft bleibt im Fleisch, d.h. weniger Gewichtsverlust
- Durch die speziellen Mürbewalzen erzielen Sie eine effektive Flächenvergrößerung des Fleisches
- Der verstellbare Walzenabstand ermöglicht eine gleichmäßig einzustellende Fleischdicke bis 12 mm, mit Zusatzwalze für Steaks und Rinderfilets bis 30 mm
- Stets gleiche Fleischdicke und darum gleiche Garzeit
- Sie haben immer einen sauberen und vor allem lärmfreien Arbeitsplatz
- Sie sparen sich mit dem SCHNITZELMASTER mehr als die Hälfte der Arbeitszeit und damit auch Ihr Geld
- Das Gerät ist auch ohne Fachkenntnisse leicht zu bedienen
- Der SCHNITZELMASTER lässt sich ganz ohne Werkzeug leicht und schnell zerlegen und genauso wie die zugehörigen Folienschläuche in jeder gewerblichen Spülmaschine reinigen
- SCHNITZELMASTER-Folienschläuche
Diese Schläuche aus Spezialfolie werden über die Mürbewalzen gestülpt und gewährleisten eine noch schonendere und hygienischere Behandlung des Fleisches
- **Das Fleisch bleibt saftiger und schmeckt besser!**



Nachher...



Arbeiten mit dem SCHNITZELMASTER

Die Bedienung des SCHNITZELMASTERS ist genial einfach:

- Gewünschte Fleischdicke auf der Skala einstellen.
- Der Arbeitsvorgang schließt eine Vor- und eine Rückwärtsbewegung mit der Handkurbel ein. Das Fleisch wird bei der Vorwärtsbewegung nur soweit in den Walzenspalt eingedreht, bis es gänzlich von beiden Mürbewalzen erfasst worden ist.
- Die Zellstruktur wird bei der Vorwärtsbewegung der Kurbel durch den Walk- und Überspannvorgang gemürbt.
- Bei der Rückwärtsbewegung wird die Zellstruktur des Fleisches wieder geglättet.
- Nach der Rückwärtsbewegung der Kurbel wird das Fleisch wieder oben entnommen (**kein Durchdrehen des Fleisches!**).

SCHNITZELMASTER
GMBH
sensitive meat processing
Florianastraße 1 • 84329 Wurmansquick • T: 08725/ 967 430 • F: 08725/ 967 431
info@schnitzelmaster.de