



*¡Novedad mundial!*



**[WWW.SCHNITZELMASTER.COM](http://WWW.SCHNITZELMASTER.COM)**

La respuesta más profesional a la picadora de

# SCHNITZELMAS

- para carnicerías, cocina y bares

¿Cuáles son sus

**ventajas?**

El **SCHNITZELMASTER** es una máquina de gran valor y de poco desgaste con el cuál se puede trabajar carne deshuesada.

*¡Silencioso, rápido y limpio, no hace bistecs sino escalopes!*

- El SCHNITZELMASTER **no es una máquina de hacer bistecs** que daña la estructura celular de la carne, sino una máquina de escalopes dónde el jugo, así como el peso de la propia carne no se pierde.
- Con la ayuda de unos rodillos especiales puede Usted conseguir una mayor consistencia y tamaño en la superficie de la carne.
- La distancia entre estos rodillos orientables hace posible que el diámetro o el grosor de la carne sea de hasta 12mm. Adicionalmente se pueden utilizar unos rodillos especiales para filetes de ternera que hace que este grosor llegue hasta los 30 mm.
- De forma constante el mismo grosor y el mismo tiempo de producción.
- Usted tendrá siempre un puesto de trabajo limpio, pero sobre todo libre de ruidos.
- Con el SCHNITZELMASTER puede Usted ahorrar más de la mitad de su tiempo de trabajo y también mucho dinero.
- Nuestra máquina es fácilmente desmontable y para eso no se necesita ningún aparato especial.
- Además puede ser lavada en cualquier tipo de lavadoras o lavavajillas, incluso las industriales.
- **Y la última novedad de nuestro producto:**  
Las bolsas especiales para nuestro "Schnitzelmaster". Estas bolsas de un material de plástico especial se ponen sobre los rodillos especiales y le garantizarán un tratamiento mejor, más bello e higiénico de la carne.
- **¡ La carne estará más jugosa y sabrá mejor**

carne.

# STER

es



Trabajar con el

## SCHNITZELMASTER

La utilización del SCHNITZELMASTER es muy sencilla:

- Primero tiene Usted que graduar el grosor de la carne en la escala.
- El proceso de trabajo se dirige con una manivela manual que se activa hacia adelante y hacia atrás. La carne se prensará y enrollará en los rodillos especiales con el movimiento de la manivela hacia adelante hasta que finalmente sea completamente trabajada por todos los rodillos.
- La estructura de la carne se vuelve más tierna cuando ésta es trabajada con los movimientos hacia adelante y atrás de la manivela.
- Con el movimiento hacia atrás de la manivela la carne se aplanará completamente y al acabar este movimiento, la carne será retirada completamente de nuestro SCHNITZELMASTER.



*Antes...*



*¡Después!*

## Hay tres diferentes versiones del SCHNITZELMASTER

**Tipo „Mini“** ( 16,3 cm de ancho ). Todas las piezas de este tipo de SCHNITZELMASTER están trabajadas y recubiertas de aluminio.

**Tipo „Profi“** ( 24,3 cm de ancho) Todas las piezas de este tipo de SCHNITZELMASTER están trabajadas en acero V4-A

**Tipo „Maxi“** (32,3 cm de ancho). Todas las piezas de este tipo de SCHNITZELMASTER están trabajadas en acero V4-A



### Tipo „Profi“

En todas las versiones del SCHNITZELMASTER las ruedas motrices, cojinetes y los rodillos están acabados en polioximetileno (POM).

## Como COMPLEMENTO del SCHNITZELMASTER:

- Los rodillos especiales para un grosor de hasta 30 mm apropiados tb. Para bistecs.



- Plancha de sujeción para un montaje rápido de nuestra maquina en el puesto de trabajo.



- Bolsas para el "Schnitzelmaster"  
Estas bolsas de un material de plástico especial se ponen sobre los rodillos especiales y le garantizarán un tratamiento mejor, más bello e higiénico de la carne.  
Incluso para carne de pavo o de pollo se obtienen resultados muy buenos.

