



*La
nouveauité
mondiale*



WWW.SCHNITZELMASTER.COM

La réponse professionnelle au batteur de viande

Le SCHNITZELM

- pour la boucherie, la cuisine et la
restauration rapide

Quels sont ses avantages?

Le SCHNITZELMASTER est un appareil de qualité, inusable, avec lequel vous pouvez travailler toute viande sans os.

*Silencieux, rapide et propre
- mais pas un steaker!*

- **Le SCHNITZELMASTER n'est pas un steaker** qui détruit la structure cellulaire – le jus reste dans la viande, il y a donc moins de perte de poids
- Grâce aux rouleaux à attendrir spéciaux, vous obtenez un agrandissement effectif du morceau de viande
- L'espacement réglable des rouleaux permet d'obtenir une épaisseur de viande régulière jusqu'à 12 mm, avec un rouleau supplémentaire pour les steaks et les filets de bœuf jusqu'à 30 mm
- La viande a toujours la même épaisseur, la cuisson est donc constante
- Vous avez toujours un poste de travail propre et, surtout, silencieux
- Avec le SCHNITZELMASTER, vous économisez plus de la moitié de temps, donc aussi votre argent
- Le maniement de l'appareil est simple, même sans connaissances spéciales
- Le SCHNITZELMASTER se démonte facilement et simplement, sans aucun outil, et peut être nettoyé dans tout lave-vaisselle utilisé dans les entreprises
- *Et une nouveauté:* les sacs SCHNITZELMASTER
Ces gaines en film spécial sont mises par-dessus les rouleaux à attendrir et garantissent un traitement encore plus délicat et hygiénique de la viande
- **La viande reste plus juteuse et son goût est meilleur!**

MASTER



Voilà commencer travailler avec le **SCHNITZELMASTER**

L'utilisation du SCHNITZELMASTER est d'une simplicité géniale:

- Régler l'épaisseur souhaitée de la viande sur l'échelle graduée
- L'opération comprend un mouvement vers l'avant et un mouvement inverse en arrière avec la manivelle. Lors du mouvement vers l'avant, la viande ne s'enroule dans l'écartement des rouleaux que jusqu'à ce qu'elle ait été saisie par les deux rouleaux.
- Lors du mouvement vers l'avant de la manivelle, la structure cellulaire est attendrie du fait de l'opération d'assouplissement et de surtension.
- Lors du mouvement inverse en arrière, la structure cellulaire de la viande redevient lisse.
- Après le mouvement en arrière de la manivelle, la viande est retirée par le haut (la viande n'est plus entraînée dans l'appareil!)



Avant...



Après!

Le SCHNITZELMASTER existe en *trois* modèles différents:

- Typ „Mini“** (largeur de travail 16,3 cm). Tous les éléments porteurs sont en profilé d'aluminium revêtu par poudrage
- Typ „Pro“** (largeur de travail 24,3 cm). Tous les éléments porteurs sont en acier V4A
- Typ „Maxi“** (largeur de travail 32,3 cm). Tous les éléments porteurs sont en acier V4A



Typ „Pro“

Sur tous les types de SCHNITZELMASTER, les roulettes d'entraînement, les coquilles de support et les rouleaux à attendrir sont en polyoxyméthylène (POM).

ACCESSOIRES:

- Le rouleau à attendrir pour une épaisseur de viande jusqu'à 30 mm, approprié pour les steaks et morceaux de viande semblables

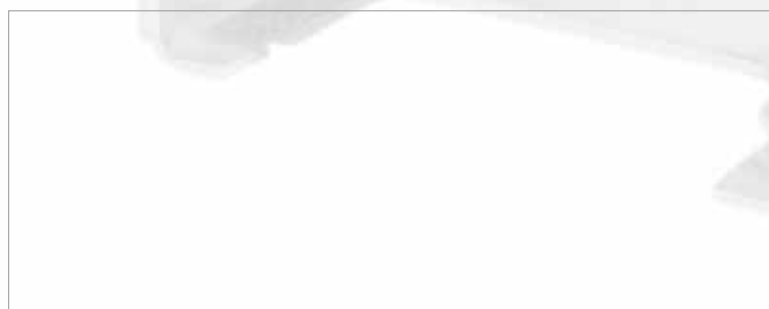


- Plaque de fixation pour un montage rapide du SCHNITZELMASTER au poste de travail



- Sacs SCHNITZELMASTER

Une gaine plastifiée est mise par dessus les deux rouleaux à attendrir. Il s'agit d'un film spécial qui résiste aussi à une forte sollicitation. Ces gaines vous permettent de travailler la viande encore plus délicatement. On obtient d'excellents résultats, même avec la viande de dinde et de poulet.



Votre concessionnaire