



*La
novità
mondiale!*



WWW.SCHNITZELMASTER.COM

La risposta professionale al pestacarne!

Lo SCHNITZELM

- per macellerie, cucine e tavolo

Quali sono i suoi vantaggi?

Lo SCHNITZELMASTER è uno strumento di lavoro di alta qualità che non si consuma e che potrete usare per **ogni** tipo di carne disossata.

*Silenzioso, veloce e pulito -
ma non è uno steaker!*

- Lo SCHNITZELMASTER **non è uno steaker** che distrugge la struttura delle cellule - la carne rimane succosa e non perde peso
- Gli speciali rulli ottengono un effettivo ingrandimento della carne
- La distanza regolabile dei rulli garantisce uno spessore uniforme della carne a piacere fino a 12 mm, con il rullo supplementare per bistecche e filetti di manzo fino a 30 mm
- Lo spessore della carne è sempre lo stesso e quindi anche il tempo di cottura è uguale
- Avrete sempre un posto di lavoro pulito e soprattutto privo di rumore
- Con lo SCHNITZELMASTER risparmiate più della metà del vostro tempo di lavoro e con ciò anche i vostri soldi
- L'apparecchio è facile da usare anche senza conoscenze tecniche
- Lo SCHNITZELMASTER si può smontare facilmente e velocemente senza arnesi e può essere lavato in qualsiasi lavastoviglie industriale
- *Novità*: le coperture per rulli SCHNITZELMASTER
I rulli vengono inseriti in questi involucri di lamina speciale che garantiscono un trattamento ancora più delicato ed igienico della carne
- **la carne resta più succosa ed è più buona!**

MASTER

le calde



Lavorare con lo

SCHNITZELMASTER

L'utilizzo dello SCHNITZELMASTER è genialmente facile:

- Con l'apposita levetta scegliete sulla scala lo spessore desiderato.
- Il procedimento include un movimento in avanti e un movimento all'indietro della manovella. Con il movimento in avanti la carne viene inserita tra i rulli fino ad essere schiacciata su tutta la sua superficie.
- Con il movimento in avanti della manovella la struttura delle cellule viene frollata tramite un processo di follatura e di sovratensione.
- Con il movimento indietro la struttura cellulare della carne viene levigata.
- Dopo il movimento all'indietro della manovella la carne viene estratta di nuovo da sopra **(la carne non deve passare completamente tra i rulli e uscire da sotto!)**



Prima.....



Dopo!

Lo SCHNITZELMASTER esiste in *tre* modelli diversi:

Tipo „Mini“ (larghezza rulli 16,3 cm). Tutte le parti portanti sono in profilo di alluminio verniciato a polveri termoindurenti

Tipo „Profi“ (larghezza rulli 24,3 cm). Tutte le parti portanti sono in acciaio V4-A

Tipo „Maxi“ (larghezza rulli 32,3 cm). Tutte le parti portanti sono in acciaio V4-A



Tipo „Profi“

In tutti i modelli dello SCHNITZELMASTER le ruote motrici, le bacinelle e i rulli sono di polioximetilene (POM).

Come ACCESSORI sono disponibili:

- Il rullo per uno spessore fino a 30 mm, adatto per bistecche e simili



- Piattaforma di fissaggio per montare velocemente lo SCHNITZELMASTER sul posto di lavoro



- Coperture per rulli SCHNITZELMASTER
Ogni rullo viene inserito in un involucro di lamina. Si tratta di una lamina speciale che resiste anche ad un uso molto intensivo. Con queste coperture raggiungerete un trattamento ancora più delicato della carne. Si ottengono i migliori risultati anche con carne di tacchino e di pollo.

